

# INOXFERA

NUEVA LINEA DE DROP-IN  
LISTA DE PRECIOS

19  
ESPAÑA

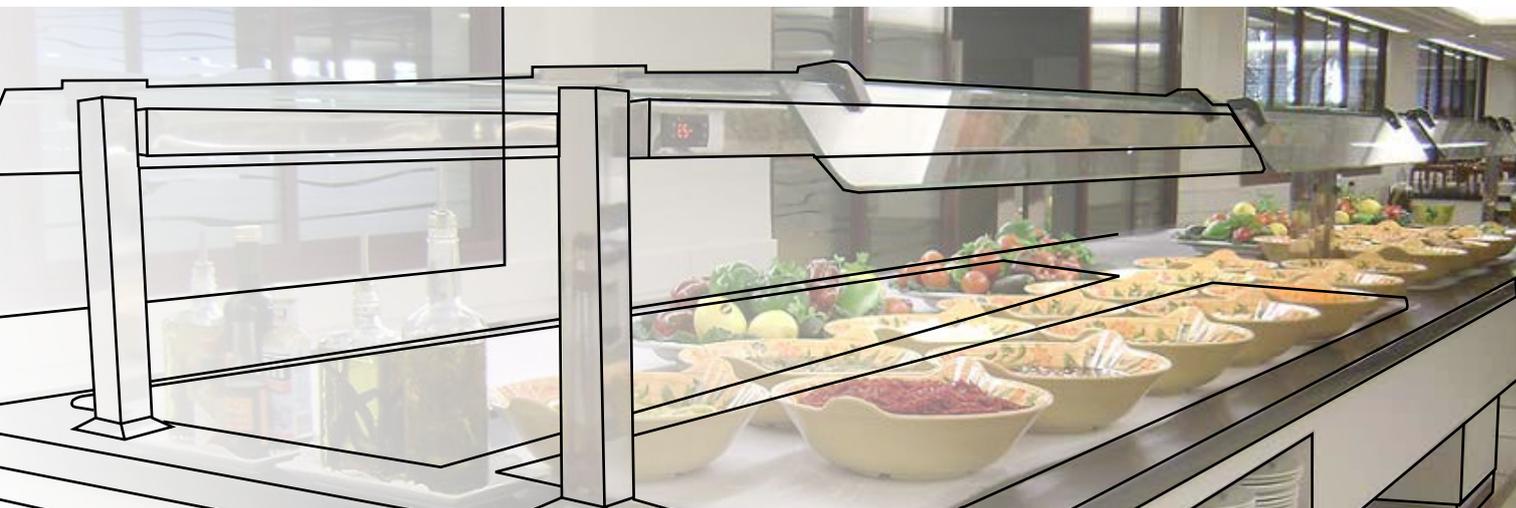
[www.inoxfera.com](http://www.inoxfera.com)

Somos un fabricante especializado en soluciones de equipamiento para la restauración moderna.

Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con los comensales y sus emociones. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.

# PASIÓN POR LOS ESPACIOS





## HAZ REALIDAD TUS DISEÑOS



Encastro es la nueva generación de elementos drop-in de Inoxfera que facilitan el **diseño y la creación de espacios gastronómicos.**

Los elementos Encastro son la mejor solución para convertir tus proyectos en áreas de **restauración eficientes y con personalidad propia.**

Con Encastro los diseños se materializan en **espacios sugerentes, accesibles, confortables, y seguros para el comensal** y en **servicios sencillos, ágiles y eficientes para el operador.**

### SEDUCIENDO AL APETITO

Grandes superficies acristaladas que crean una sensación de **transparencia. Iluminación LED** que realza los alimentos, creando una **experiencia seductora** que despierta el **apetito de los comensales más exigentes.**  
**Coherencia estética** en toda la gama para garantizar la **armonía de tus proyectos.**



## DISEÑO DISCRETAMENTE ELEGANTE

Los elementos de Encastro son el **primer impacto visual que un comensal recibe cuando llega a un restaurante**. Además de sus características funcionales y técnicas, juegan un papel clave como objetos decorativos.



Elementos accesibles  
y máxima higiene

## OBTENIENDO UN SERVICIO DE COMIDAS PERFECTO

Puertas de 180° abatibles que **facilitan las operaciones de carga** en el servicio y que cuentan con fijaciones precisas que garantizan una mínima pérdida de frío.

Cubas con aristas redondeadas en el interior que **facilitan la limpieza**. Separación entre el soporte y la pantalla que permite una **limpieza más cómoda y eficiente**.

---

## NUEVOS COMPRESORES

Nuevos compresores que **reducen el ruido ambiente, las vibraciones y el calor en sala**.

Para la eliminación total de los ruidos están **disponibles los elementos con grupo remoto**.

# ESPACIOS ACCESIBLES PARA EL COMENSAL

El **diseño abierto y ergonómico** de los elementos Encastro garantiza un acceso fácil y sencillo de los comensales al producto y supone **servicios más rápidos y ágiles**.

Los elementos de las gamas de Encastro son tremendamente compactos y sutiles, esto **garantiza el óptimo aprovechamiento del espacio en sala** para comensales.



+ PÚBLICO  
x SERVICIO



## INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO SIN COMPLICACIONES

El panel de mando es extraíble y se puede colocar en cualquier posición.  
Los componentes electrónicos están en único punto, de fácil acceso.

Las pantallas se fijan a la estructura de los elementos mediante pletinas roscadas.  
Los soportes de pantallas cuentan con mordazas para la sujeción de los cristales en la parte superior.

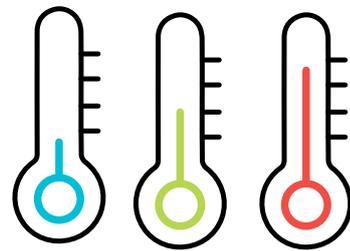




## CONSERVANDO EL PRODUCTO EN LAS MEJORES CONDICIONES POSIBLES



La principal función técnica de los elementos encastrables es el **mantenimiento de la temperatura de los alimentos expuestos dentro de los rangos establecidos** para minimizar el riesgo de proliferación bacteriana.



ZONA SEGURA FRÍA Menos de 8°C    ZONA PELIGRO BACTERIAS INTOXICACIÓN    ZONA SEGURA CALIENTE Más de 65°C

8°C < X < 65°C

*MÁXIMA FRESCURA DE ALIMENTOS  
EXPUESTOS MEDIANTE ELEMENTOS  
VENTILADOS*

Nuevos **componentes de refrigeración más eficientes** que permiten un ahorro de energía mayor al 20%.

Elementos calientes baño maría con función de **llenado automático** que cuentan con un detector de nivel para **ahorrar agua**.

**GAS REFRIGERANTE  
CON BAJO POTENCIAL  
DE CALENTAMIENTO  
GOBAL**

Cumplimiento de directivas en materia de **Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)**, promoviendo el reciclaje para **reducir la contaminación ambiental**



**R-452A  
REFRIGERANT**

Advanced Efficient Green

**EFICIENTES Y RESPETUOSOS CON EL  
MEDIO AMBIENTE**



Elementos adaptables a todo tipo de aplicaciones maximizando el potencial creativo del diseñador

## CON LA GAMA MÁS AMPLIA DEL MERCADO

### **Elementos refrigerados:**

Por contacto o ventilados, con profundidades 30-80-115-160 mm, desde 2 a 6 GN 1/1. Versiones con grupo remoto.

### **Vitrinas refrigeradas:**

de forma cúbica o curva, ventilada o estática, murales o con acceso posterior, de 3 o 4 estantes o con parrillas, desde 3 a 6 GN 1/1.

### **Elementos calientes:**

con placa vitrocerámica, baño maría seco, baño maría agua desde 1 a 6 GN 1/1.

### **Vitrinas calientes:**

con placa vitrocerámica en color negro o blanco, de forma cúbica o curva, murales o con acceso posterior, desde 3 a 6 GN 1/1

### **Múltiples opciones de pantallas:**

con cristales y soportes rectos o redondeados, LED o halógenos o cerámicos, desde 2 a 6 GN 1/1



### Elementos Self-in Refrigerados

- Placa refrigerada 1 nivel
- Placa refrigerada 2 niveles
- Cuba refrigerada con frío estático
- Cuba refrigerada con frío ventilado
- Cuba neutra de hielo
- Cuba mantenimiento congelados

16



### Vitrinas Self-in refrigeradas

- Cúbica refrigerada ventilada 3 niveles
- Cúbica refrigerada ventilada mural 3 niveles
- Cúbica refrigerada ventilada 4 niveles
- Cúbica refrigerada ventilada mural 4 niveles
- Cúbica refrigerada de alta capacidad
- Cúbica refrigerada de alta capacidad mural
- Curva refrigerada ventilada
- Curva refrigerada ventilada mural

27



### Elementos Self-in Calientes

- Placa vitrocerámica
- Cuba Baño María con calor seco ventilado
- Cuba Baño María agua llenado automático
- Cuba Baño María agua llenado manual

54



### Vitrinas Self-in Calientes

- Cúbica vitrocerámica
- Cúbica vitrocerámica mural
- Curva vitrocerámica
- Curva vitrocerámica mural

62

### Opciones grupo frío Self-in

48



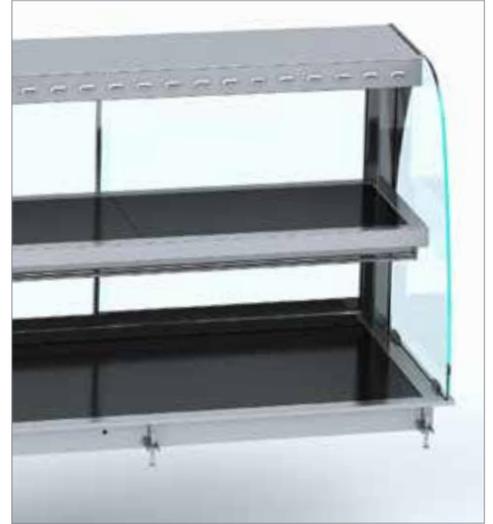
### Elementos Fit-in Refrigerados

- Placa refrigerada 1 nivel
- Placa refrigerada 2 niveles
- Cuba refrigerada con frío estático
- Cuba neutra de hielo
- Cuba mantenimiento congelados



### Elementos Fit-in Calientes

- Placa vitrocerámica
- Cuba Baño María con calor seco ventilado
- Cuba Baño María agua llenado automático
- Cuba Baño María agua llenado manual



### Vitrinas Fit-in Calientes

- Cúbica vitrocerámica
- Cúbica vitrocerámica mural
- Curva vitrocerámica
- Curva vitrocerámica mural

70

82

90

80

FIT-IN 600

INOXFERA



### Pantallas curvas

- Con iluminación
- Con iluminación y calor mediante luminarias halógenas
- Con iluminación y calor mediante elementos cerámicos
- Neutra
- Pantalla mantenedora de calor para varios usos
- Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados
- Cristal frontal
- Cristal central

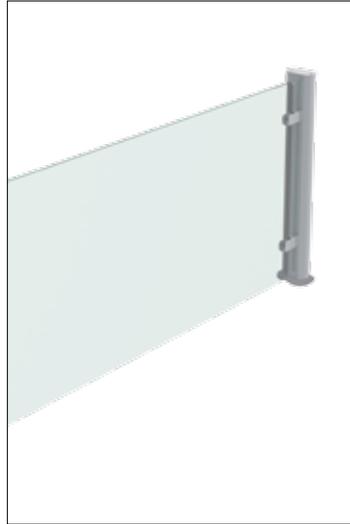
98



### Pantallas rectas

- Con iluminación
- Con iluminación y calor mediante luminarias halógenas
- Con iluminación y calor mediante elementos cerámicos
- Neutra
- Pantalla mantenedora de calor para varios usos
- Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados
- Cristal frontal
- Cristal central

106



### Soportes de protección

- Soporte de protección
- Cristal de protección

110



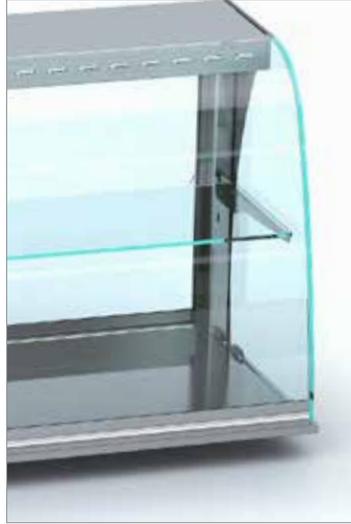
### Termómetro

111



**Reservas**

- Calientes
- Frías



**Vitrinas expositoras**

- Con iluminación y calor sin base
- Cerrada con iluminación sin base
- Con iluminación y con estante intermedio



**Dispensadores**

- De cestas de vajilla
- De platos neutros
- De platos calientes



**Accesorios adicionales**

- Kit cubetas de evaporación
- Cubeta de desborde
- Útil para elementos técnicos

112

118

120

122

Opciones grupo frío y caliente reservas

117

# ACCESORIOS



SELF-IN  
GAMA  
700

ELEMENTOS REFRIGERADOS



### **Cuba ventilada**

Caudal de aire frío constante generado por los ventiladores. Distribuyen el frío más rápido y de manera más uniforme.



### **Cuba neutra de hielo**

Expositor para presentación de platos y bebidas frescas sobre hielo. Tonalidades de color LED según el modelo.



### **Cuba para congelados**

Expositor para presentación de helados. Con guías de apoyo y tapas correderas transparentes de protección.



### **Cuba estática**

Refrigeración estática mediante serpentín de cobre expansionado.



### **Placa 1 nivel**

Sobre plano y con ligero relieve perimetral. Maximiza la superficie de exposición.



### **Placa 2 niveles**

Mejora la visión y realza la presentación. Placa superior a 70 mm de la inferior.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Aristas redondeadas** en el interior facilitan la limpieza asegurando la máxima higiene.

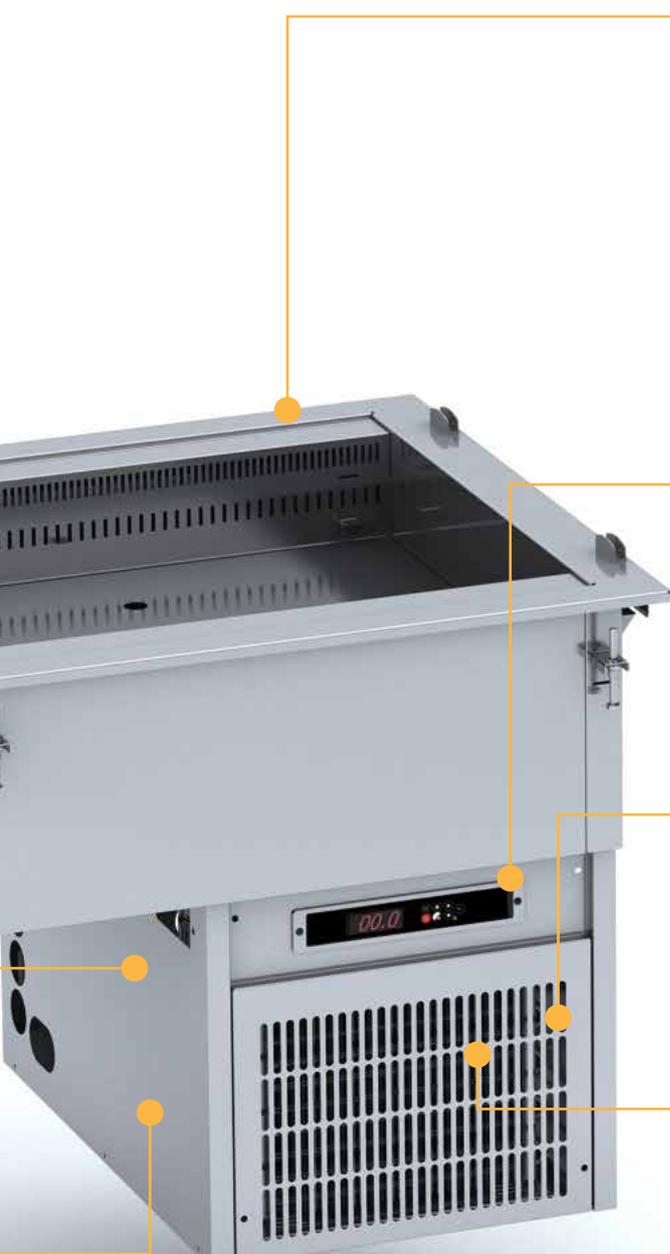
**Base de exposición regulable** en altura para presentar cubetas de distintas profundidades.

**Aislamiento de poliuretano** inyectado ecológico, libre de CFC, densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>. Ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

**Desescarche automático** que minimiza la carga de trabajo del compresor generando ahorros energéticos adicionales.

**Componentes eficientes**  
Compresores de bajo consumo con ahorro energético del 20%, evaporadores de mayor superficie y ventiladores electrónicos.





### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo



### Termostato digital

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

Permite encender al mismo tiempo el elemento refrigerado y la pantalla con iluminación.

**Gas R452a**, no inflamable, coeficiente de calentamiento global (GWP) muy bajo, lo que resulta en una mayor protección de la capa de ozono.

### Opción de grupo frío remoto

Equipos conectados a una unidad central de refrigeración. Eliminando ruidos, vibraciones y calor en sala.

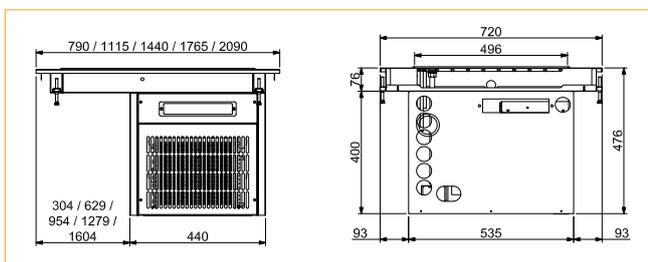
En este caso los equipos se entregan sin válvula ni solenoide.

Los elementos **refrigerados estáticos** incluyen un **sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.**



## ● Placa refrigerada 1 nivel

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado. Reborde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la placa estática al nivel deseado.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la placa, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la superficie de la placa estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



PR7



PR7



PR7

Superficie de la placa completamente plana, con un nivel de exposición sobre plano para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.

### Opciones grupo frío

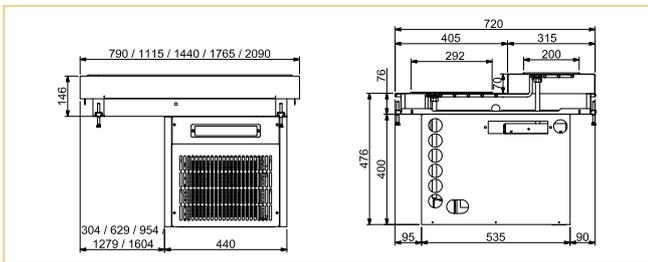
- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
PR7-2	19047259	790	720	476	765	690	2 GN 1/1	305
PR7-3	19047580	1115	720	476	1090	690	3 GN 1/1	320
PR7-4	19047581	1440	720	476	1415	690	4 GN 1/1	335
PR7-5	19047582	1765	720	476	1740	690	5 GN 1/1	480
PR7-6	19047583	2090	720	476	2065	690	6 GN 1/1	490

● Placa refrigerada 2 niveles

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado. Reborde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la placa estática al nivel deseado.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la placa, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la superficie de la placa estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



P2R7



P2R7



P2R7

Superficie de la placa con dos niveles de exposición. Placa superior a 70 mm sobre la inferior para realzar la presentación de algunos platos.

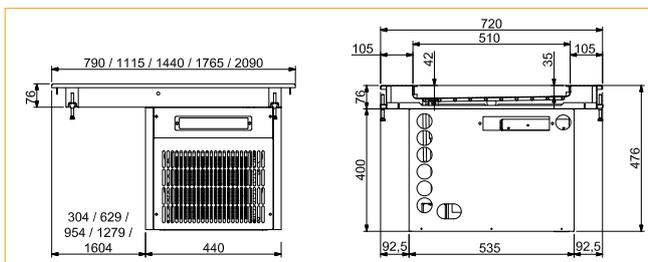
Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
P2R7-2	19047586	790	720	546	765	690	2 GN 1/1	305
P2R7-3	19047587	1115	720	546	1090	690	3 GN 1/1	320
P2R7-4	19047588	1440	720	546	1415	690	4 GN 1/1	335
P2R7-5	19047589	1765	720	546	1740	690	5 GN 1/1	480
P2R7-6	19047590	2090	720	546	2065	690	6 GN 1/1	490

## Cuba refrigerada con frío estático

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática con 30/80/160 mm de profundidad para presentar cubetas de distintas alturas.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la cuba estática al nivel deseado.
- 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 de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefin hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la base de la cuba estática de 30/80 mm (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Temperatura de trabajo en la cuba estática de 160 mm (en condiciones de clase climática IV): desde +4°C a +8 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



CR7-30



CR7-30



CR7-30

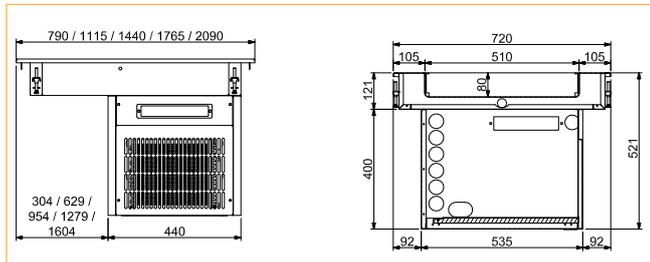
Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base. Modelo con cuba de 160 mm de profundidad con serpentín de cobre también en los laterales de la cuba para mejorar el rendimiento del sistema.

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

### Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 30mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR7-30-2	19047593	790	720	476	765	690	30	2 GN 1/1	305
CR7-30-3	19047594	1115	720	476	1090	690	30	3 GN 1/1	320
CR7-30-4	19047595	1440	720	476	1415	690	30	4 GN 1/1	335
CR7-30-5	19047596	1765	720	476	1740	690	30	5 GN 1/1	480
CR7-30-6	19047597	2090	720	476	2065	690	30	6 GN 1/1	490

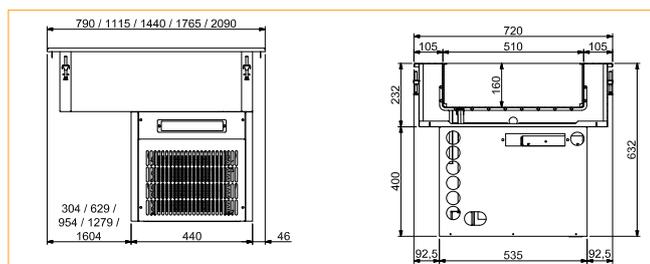


CR7-80

CR7-80

Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 80mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR7-80-2	19047598	790	720	521	765	690	80	2 GN 1/1	305
CR7-80-3	19047599	1115	720	521	1090	690	80	3 GN 1/1	320
CR7-80-4	19047600	1440	720	521	1415	690	80	4 GN 1/1	335
CR7-80-5	19047601	1765	720	521	1740	690	80	5 GN 1/1	480
CR7-80-6	19047602	2090	720	521	2065	690	80	6 GN 1/1	490



CR7-160

CR7-160

Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 160mm

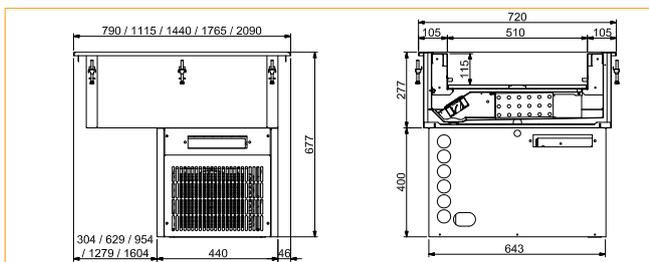
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR7-160-2	19047615	790	720	632	765	690	160	2 GN 1/1	310
CR7-160-3	19047616	1115	720	632	1090	690	160	3 GN 1/1	325
CR7-160-4	19047617	1440	720	632	1415	690	160	4 GN 1/1	480
CR7-160-5	19047618	1765	720	632	1740	690	160	5 GN 1/1	510
CR7-160-6	19047619	2090	720	632	2065	690	160	6 GN 1/1	540

## Cuba refrigerada con frío ventilado

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- 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 en la cuba.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de

CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada.
- 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 de evaporación del agua de desescarche opcional.
- 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.



CRV7



CRV7



CRV7

Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas, con profundidad de la cuba de 30, 75 y 115 mm. Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

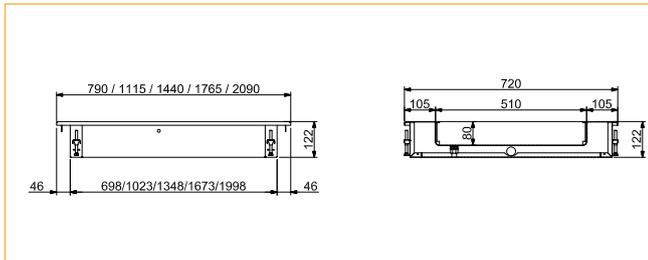
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CRV7-2	19047591	790	720	677	765	690	2 GN 1/1	280
CRV7-3	19043178	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395
CRV7-4	19043179	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535
CRV7-5	19043181	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710
CRV7-6	19047592	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760

● Cuba neutra de hielo

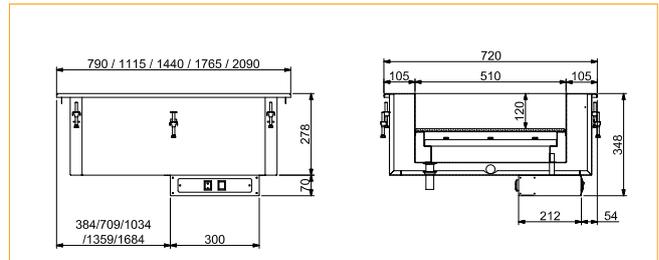
- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos presentados sobre hielo (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas también sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba neutra con 80/120 mm de profundidad,

dependiendo del modelo.

- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Desagüe de 3/4" en modelos CNH-120 y de 1/2" en modelos CNH-80 para evacuar el agua producida por el derretimiento del hielo.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



CNH7-80



CNH7-120



CNH7-120

La cuba de 120 mm permite presentar producto con efectos de iluminación: Tres (3) tiras LED RGB con potencia 14.5 w/m en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Mando a distancia con interruptor ON/OFF y regulador 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.



CNH7-120

Opciones grupo frío

- 110V 1N 60 Hz

Cuba neutra de hielo con profundidad de cuba 80mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CNH7-80-2	19047634	790	720	122	765	690	80	2 GN 1/1	-
CNH7-80-3	19047635	1115	720	122	1090	690	80	3 GN 1/1	-
CNH7-80-4	19047636	1440	720	122	1415	690	80	4 GN 1/1	-
CNH7-80-5	19047637	1765	720	122	1740	690	80	5 GN 1/1	-
CNH7-80-6	19047638	2090	720	122	2065	690	80	6 GN 1/1	-

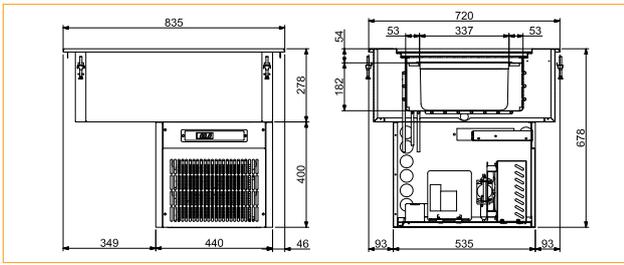
Cuba neutra de hielo con profundidad de cuba 120mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CNH7-120-2	19047629	790	720	348	765	690	120	2 GN 1/1	25
CNH7-120-3	19047630	1115	720	348	1090	690	120	3 GN 1/1	45
CNH7-120-4	19047631	1440	720	348	1415	690	120	4 GN 1/1	60
CNH7-120-5	19047632	1765	720	348	1740	690	120	5 GN 1/1	80
CNH7-120-6	19047633	2090	720	348	2065	690	120	6 GN 1/1	100

## Cuba mantenimiento de congelados

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel, durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática con 236 mm de profundidad para presentar cubetas de helados de distintas alturas.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Sistema de refrigeración de la cuba mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base y los laterales de la cuba.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la cuba al nivel deseado.
- NOTA: La cuba refrigerada para el mantenimiento de congelados no está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas). Después del servicio, el producto sobrante debe ser almacenado en un entorno adecuado para el mantenimiento prolongado de productos congelados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): -15 °C / -18 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



CMC7-4



CMC7-4

CLP-12



CMC7-4

Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas en la dotación estándar.

Tapas correderas transparentes de protección incluidas en la dotación estándar.

Lavaporcionador para el lavado de los porcionadores de helado como accesorio encastrable complementario a instalar junto a la cuba.

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad 360x165x180 mm	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CMC7-4	19047641	835	720	678	810	690	4	245
CLP-12	19003021	110	270	145	100	260	-	-

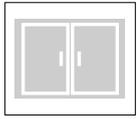


SELF-IN  
GAMA  
700

VITRINAS REFRIGERADAS

# VITRINAS REFRIGERADAS VENTILADAS

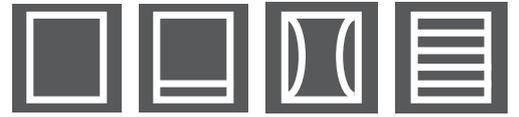
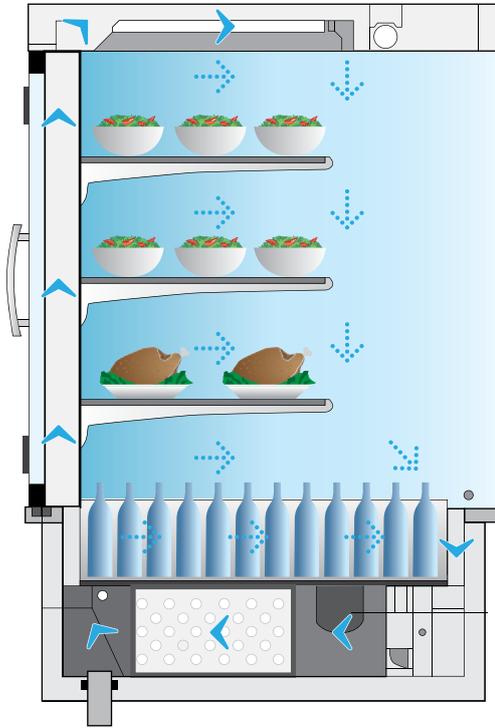
## (Servicio prolongado)



Lado servicio: pueden llevar puertas traseras abatibles o cerramiento en acero.

**3~4**  
ESTANTES

Estas vitrinas pueden tener como opción 3 o 4 estantes de cristal.



Lado cliente: según el tipo de cerramiento las vitrinas pueden ser abiertas, cerradas, con cortina o con lamas.

VITRINA

CUBA



**4°C**

**0°C**

**10°C**

**4°C**

(En vitrinas cúbicas)

**5°C**

**10°C**

(En vitrinas curvas)



**+5°C** Temperatura del núcleo del producto en local con temperatura ambiente de +25°C durante 24 horas desde que se levanta la cortina\*

**24h**  
(3h Vitrinas abiertas)

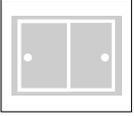
\*(Condiciones de test con 50% humedad relativa)



El producto a exponer debe provenir directamente de una cámara frigorífica y previo a su uso, la vitrina debe tener un tiempo de carga de **1h** con la parte frontal cerrada.

# VITRINAS REFRIGERADAS DE ALTA CAPACIDAD

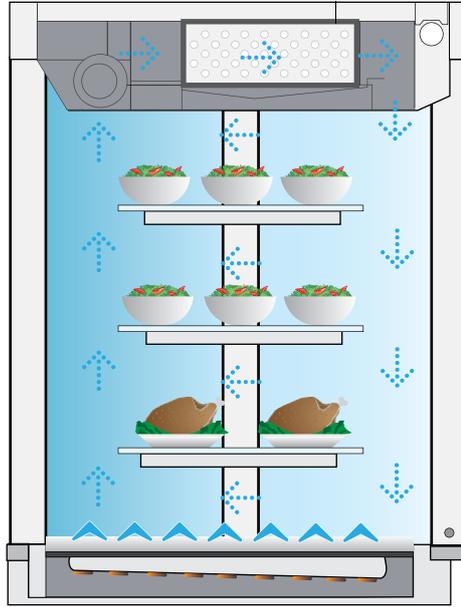
## (Servicio corto)



Lado servicio: pueden llevar puertas traseras correderas o cerramiento en acero.



Estas vitrinas pueden tener 3 estantes de cristal o de guías para parrillas GN.



Lado cliente: según el tipo de cerramiento las vitrinas pueden ser con cortina.

VITRINA



3°C

8°C

CUBA



-10°C

5°C



**+8°C** Temperatura del núcleo del producto en local con temperatura ambiente de +25°C durante 1 hora 30 minutos desde que se levanta la cortina\*

1h  
30min

\*(Condiciones de test con 50% humedad relativa)



Vitrinas con mayor superficie de exposición mejorando el aprovechamiento interno del espacio.



CONEXIÓN A RED DE SANEAMIENTO



TIEMPO DE CARGA



PRODUCTO DE CÁMARA

El producto a exponer debe provenir directamente de una cámara frigorífica y previo a su uso, la vitrina debe tener un tiempo de carga de **1h** con la parte frontal cerrada.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Modelos con puertas abatibles o murales** en vitrinas con cuba ventilada. Apertura de 180° para una fácil reposición de producto. Las puertas cuentan asimismo con fijaciones precisas que garantizan una mínima pérdida de frío.



**Gran capacidad de almacenaje** Mayor volumen de producto sobre misma huella de superficie. Base y estantes regulables en altura para presentar botellas con altura diferente.

### Componentes eficientes

Compresores de bajo consumo con ahorro energético del 20%, evaporadores de mayor superficie y ventiladores electrónicos, Gas R452a que protege la capa de ozono, aislamiento de poliuretano que reduce las pérdidas de frío...

**Desescarche automático** que minimiza la carga de trabajo del compresor generando ahorros energéticos adicionales.

### Opción de grupo frío remoto

Equipos conectados a una unidad central de refrigeración. Eliminando ruidos, vibraciones y calor en sala. En este caso los equipos se entregan sin válvula ni solenoide.





### **Iluminación LED**

Incrementa la luminosidad y disminuye la transmisión de calor. Están integradas en la parte superior y los laterales traseros de las vitrinas cúbicas o en la parte superior de las curvas/alta capacidad.

### **Modelos con cerramientos frontales diversos.**

Los modelos dependiendo de su forma y función pueden albergar cortina, persiana de lamas, ir abierta o ir cerrada con cristal, según la elección del cliente.

### **Opciones de encastre**

Al nivel de la encimera o apoyado en la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo



### **Termostato digital**

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

Permite encender al mismo tiempo el elemento refrigerado y la iluminación de la vitrina.

## Vitrina cúbica refrigerada ventilada 3 niveles

- Especialmente diseñada 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. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para aumentar la exposición del

- producto e incrementar la seguridad de las operaciones.
- Tres (3) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, regulables en altura.
- Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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.



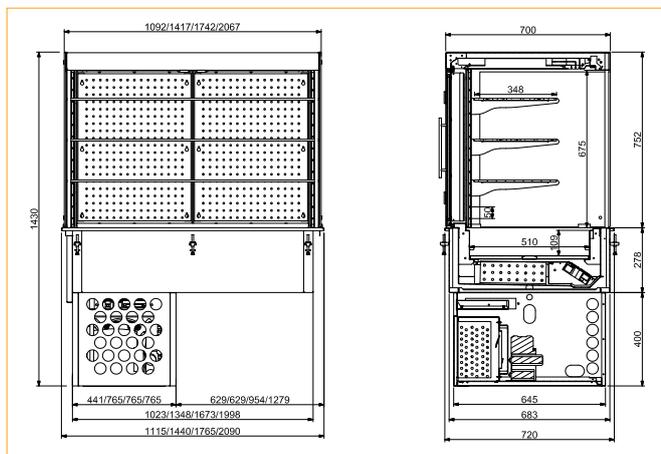
**Illuminación superior LED**  
 tiras 4500°K, blanco puro  
 14,5w/m. Integradas en  
 parte superior y lados de  
 la vitrina



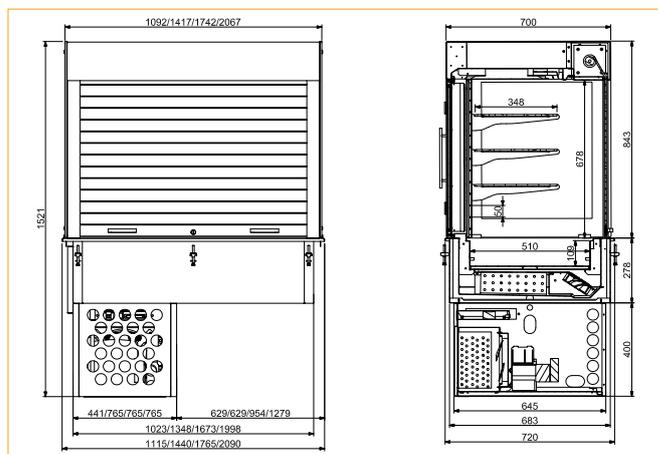
VCR7

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR



VCR7-CT



VCR7-CP

Cuatro (4) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CE: Cerramiento frontal en vidrio
- CT: Cortina textil enrollable
- CP: Persiana de lamas y cerradura



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada abierta 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-3	19047680	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta
VCR7-4	19047681	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta
VCR7-5	19047682	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta
VCR7-6	19047683	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada cerrada 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CE-3	19047684	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Cerrada
VCR7-CE-4	19047685	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Cerrada
VCR7-CE-5	19047686	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Cerrada
VCR7-CE-6	19047687	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Cerrada



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada con cortina 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CT-3	19043209	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina
VCR7-CT-4	19043210	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina
VCR7-CT-5	19047688	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta con cortina
VCR7-CT-6	19047689	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta con cortina



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada con persiana 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CP-3	19047690	1115	720	1521	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con persiana
VCR7-CP-4	19047691	1440	720	1521	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con persiana
VCR7-CP-5	19047692	1765	720	1521	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta con persiana
VCR7-CP-6	19047693	2090	720	1521	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta con persiana

## Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural 3 niveles

- Especialmente diseñada 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. Acceso delantero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 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, regulables en altura.
- Trasera de acero pulido perforada para mejorar la distribución de aire.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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 a la misma. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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.



Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del evaporador situados 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, realimentándose 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.

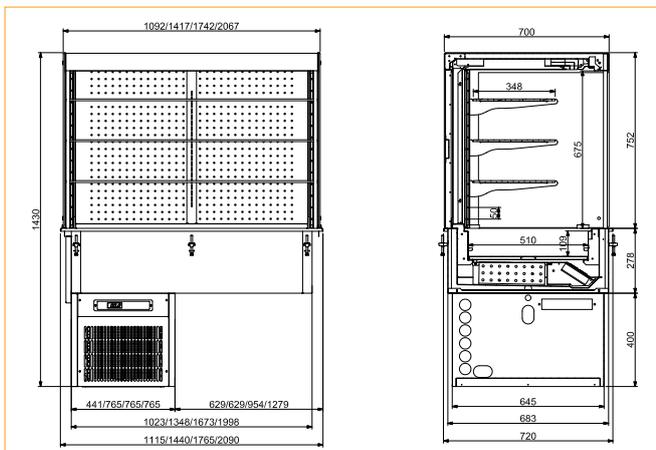
**Illuminación superior LED**  
 tiras 4500°K, blanco puro  
 14,5w/m. Integradas en  
 parte superior y lados de  
 la vitrina



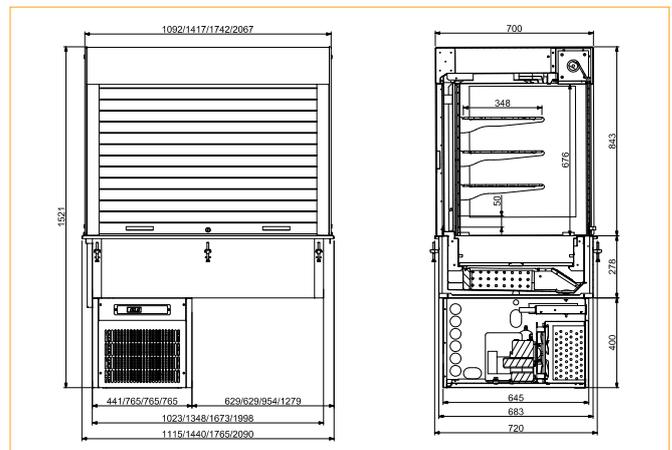
VCRM7

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR



VCRM7-CT



VCRM7-CP

Tres (3) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CT: Cortina textil enrollable
- CP: Persiana de lamas y cerradura



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural abierta 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-3	19047694	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural abierta
VCRM7-4	19047695	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural abierta
VCRM7-5	19047696	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural abierta
VCRM7-6	19047697	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural abierta



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural con cortina 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-CT-3	19043211	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina
VCRM7-CT-4	19043212	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina
VCRM7-CT-5	19047698	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural con cortina
VCRM7-CT-6	19047699	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural con cortina



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural con persiana 3 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-CP-3	19047700	1115	720	1521	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con persiana
VCRM7-CP-4	19047701	1440	720	1521	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con persiana
VCRM7-CP-5	19047702	1765	720	1521	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural con persiana
VCRM7-CP-6	19047703	2090	720	1521	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural con persiana

## Vitrina cúbica refrigerada ventilada 4 niveles

- Especialmente diseñada 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. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.

- Vitrina tipo góndola. Cuatro (4) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, regulables en altura.
- Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional.
- 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.



Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del evaporador situados 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, realimentándose 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.

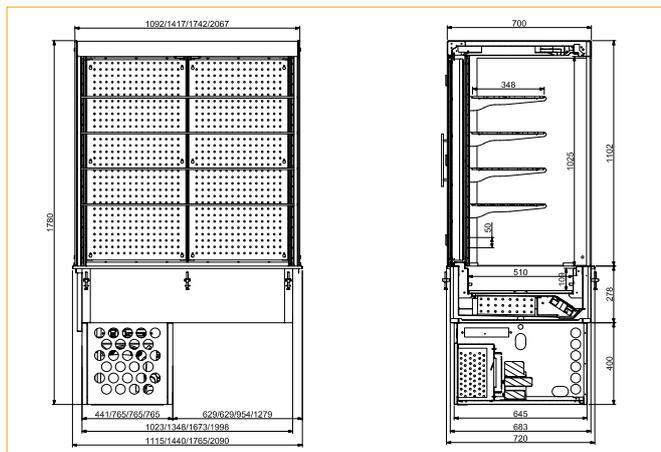
**Illuminación superior LED**  
 tiras 4500°k, blanco puro  
 14,5w/m. Integradas en  
 parte superior y lados de  
 la vitrina



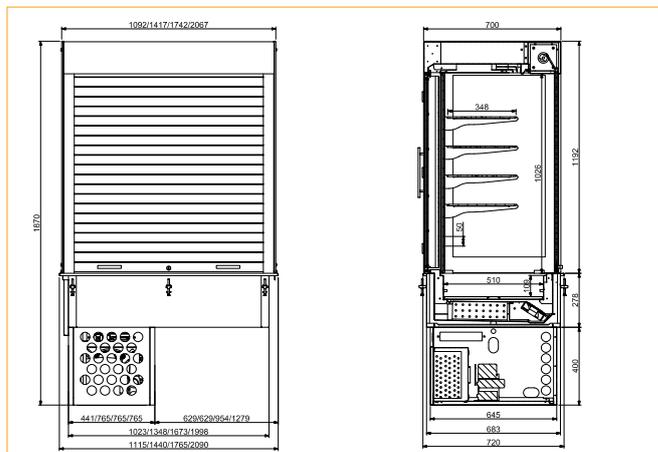
### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

VCR7-4



VCR7-CT-4



VCR7-CP-4

Cuatro (4) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CE: Cerramiento frontal en vidrio
- CT: Cortina textil enrollable
- CP: Persiana de lamas y cerradura

#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada abierta 4 niveles



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-4-3	19047704	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta
VCR7-4-4	19047705	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta
VCR7-4-5	19047706	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta
VCR7-4-6	19047707	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta

#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada cerrada 4 niveles



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CE-4-3	19047708	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Cerrada
VCR7-CE-4-4	19047709	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Cerrada
VCR7-CE-4-5	19047710	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Cerrada
VCR7-CE-4-6	19047711	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Cerrada

#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada con cortina 4 niveles



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CT-4-3	19047712	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con cortina
VCR7-CT-4-4	19047713	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con cortina
VCR7-CT-4-5	19047714	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta con cortina
VCR7-CT-4-6	19047715	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta con cortina

#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada con persiana 4 niveles



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCR7-CP-4-3	19047716	1115	720	1870	1090	690	3 GN 1/1	885	Abierta con persiana
VCR7-CP-4-4	19047717	1440	720	1870	1415	690	4 GN 1/1	1190	Abierta con persiana
VCR7-CP-4-5	19047718	1765	720	1870	1740	690	5 GN 1/1	1460	Abierta con persiana
VCR7-CP-4-6	19047719	2090	720	1870	2065	690	6 GN 1/1	1930	Abierta con persiana

## Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural 4 niveles

- Especialmente diseñada 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. Acceso delantero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Vitrina tipo góndola. Cuatro (4) niveles de estantes en cristal templado de 8 mm de espesor, regulables en altura.
- Trasera de acero pulido perforada para mejorar la distribución de aire.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional.
- 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.



Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del evaporador situados 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, realimentándose 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.

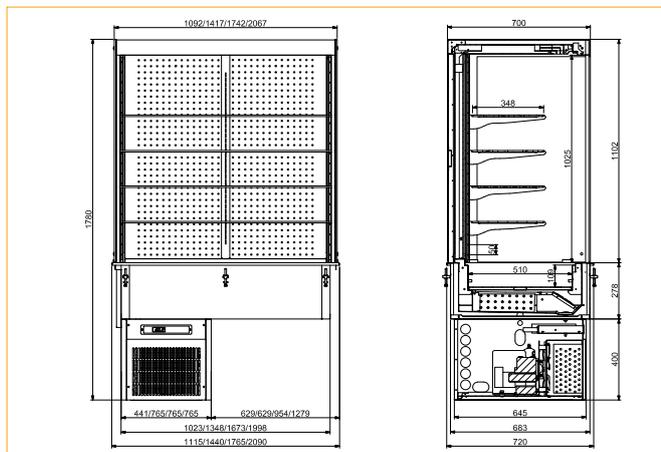
**Iluminación superior LED**  
 tiras 4500°K, blanco puro  
 14,5w/m. Integradas en  
 parte superior y lados de  
 la vitrina



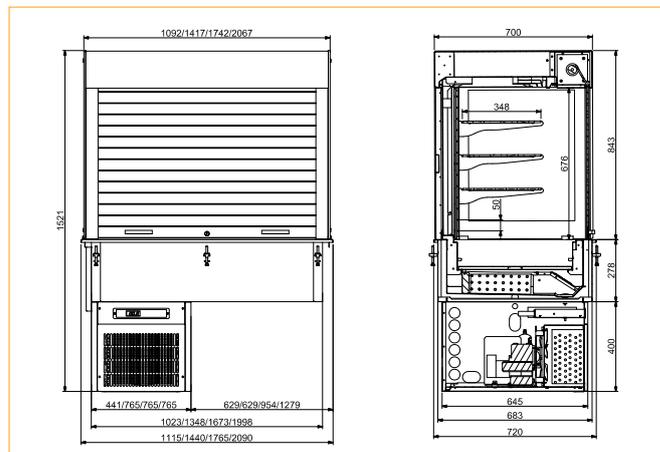
### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

VCRM7-4



VCRM7-CT-4



VCRM7-CP-4

Tres (3) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CT: Cortina textil enrollable
- CP: Persiana de lamas y cerradura



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural abierta 4 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-4-3	19047720	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural abierta
VCRM7-4-4	19047721	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural abierta
VCRM7-4-5	19047722	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural abierta
VCRM7-4-6	19047723	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural abierta



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural con cortina 4 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-CT-4-3	19047724	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con cortina
VCRM7-CT-4-4	19047725	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con cortina
VCRM7-CT-4-5	19047726	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural con cortina
VCRM7-CT-4-6	19047727	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural con cortina



#### Vitrina cúbica refrigerada ventilada mural con persiana 4 niveles

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRM7-CP-4-3	19047728	1115	720	1870	1090	690	3 GN 1/1	885	Mural con persiana
VCRM7-CP-4-4	19047729	1440	720	1870	1415	690	4 GN 1/1	1190	Mural con persiana
VCRM7-CP-4-5	19047730	1765	720	1870	1740	690	5 GN 1/1	1460	Mural con persiana
VCRM7-CP-4-6	19047731	2090	720	1870	2065	690	6 GN 1/1	1930	Mural con persiana

## Vitrina cúbica refrigerada alta capacidad

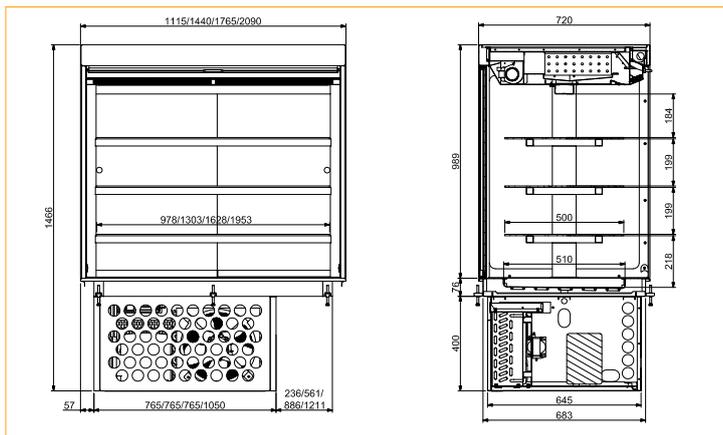
- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos, etc. presentados en platos o ramequines) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas pequeñas, etc.) durante servicios de duración reducida (1h 30min.) y alta capacidad, ideal para establecimientos con limitaciones espaciales. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 35 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Aristas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 14 mm de espesor fabricados

en cristal doble con cámara aislante intermedia para incrementar la seguridad de las operaciones.

- Tres (3) niveles de estantes o guías (este último hace referencia al modelo -P), sin altura regulable y con una distancia fija de 203 mm entre los estantes y 199 mm entre las guías.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Abierta en el lado del cliente. Con cortina textil enrollable.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba estática con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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.

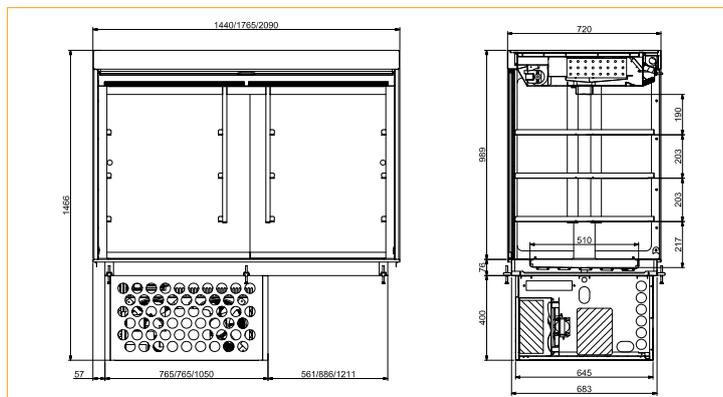


Iluminación superior LED tiras 4500°K, blanco puro 14,5w/m. Integradas en parte superior de la vitrina.



VCRE7

VCRE7



### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

VCRE7-P

VCRE7-P

Dos (2) modelos de acuerdo con el tipo de estante de la vitrina:

- Estantes de cristal templado de 6 mm de espesor.
- P: Guías en acero inoxidable para parrillas GN 2/1.



#### Vitrina cúbica refrigerada alta capacidad con estantes

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRE7-3	19047742	1115	720	1466	1090	690	3 GN 1/1	1115	Con estantes de cristal
VCRE7-4	19047743	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1300	Con estantes de cristal
VCRE7-5	19047744	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1550	Con estantes de cristal
VCRE7-6	19047745	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1875	Con estantes de cristal



#### Vitrina cúbica refrigerada alta capacidad para parrillas

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRE7-4-P	19055463	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1300	Con guías para parrillas GN
VCRE7-5-P	19055464	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1550	Con guías para parrillas GN
VCRE7-6-P	19055465	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1875	Con guías para parrillas GN

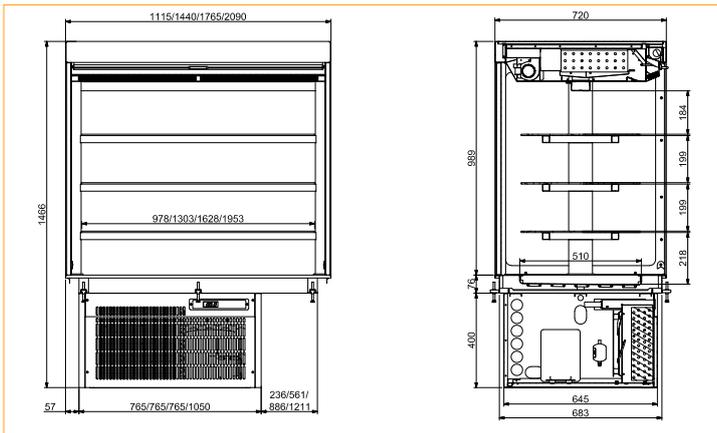
## ● Vitrina cúbica refrigerada alta capacidad mural

- Especialmente diseñada 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 (1h 30min.) y alta capacidad, ideal para establecimientos con limitaciones espaciales. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática de acero inoxidable, con 35 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje. Aristas internas redondeadas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 14 mm de espesor fabricados

en cristal doble con cámara aislante intermedia para incrementar la seguridad de las operaciones.

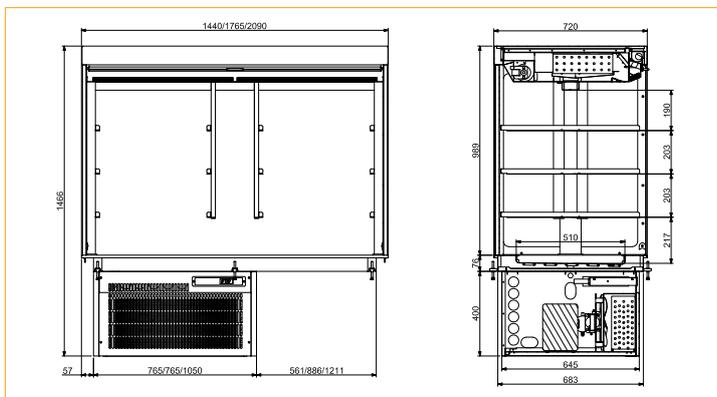
- Tres (3) niveles de estantes o guías (este último hace referencia al modelo -P), sin altura regulable y con una distancia fija de 203 mm entre los estantes y 199 mm entre las guías.
- Trasera de acero pulido perforada para mejorar la distribución de aire.
- Abierta en el lado del cliente. Con cortina textil enrollable.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba estática con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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. Se requiere de forma obligatoria conexión del desagüe a la red general de saneamiento de agua.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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.

Iluminación superior LED tiras 4500°K, blanco puro 14,5w/m. Integradas en parte superior de la vitrina.



VCREM7

VCREM7



VCREM7-P

VCREM7-P

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Dos (2) modelos de acuerdo con el tipo de estante de la vitrina:

- Estantes de cristal templado de 6 mm de espesor.
- Guías en acero inoxidable para parrillas GN 2/1.



#### Vitrina cúbica refrigerada mural alta capacidad con estantes

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRME7-3	19055977	1115	720	1466	1090	690	3 GN 1/1	1125	Con estantes de cristal
VCRME7-4	19055979	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1325	Con estantes de cristal
VCRME7-5	19056001	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1510	Con estantes de cristal
VCRME7-6	19056002	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1870	Con estantes de cristal



#### Vitrina cúbica refrigerada alta capacidad mural para parrillas

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCRME7-4-P	19056004	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1325	Con guías para parrillas GN
VCRME7-5-P	19056005	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1510	Con guías para parrillas GN
VCRME7-6-P	19056006	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1870	Con guías para parrillas GN

## ● Vitrina curva refrigerada ventilada

- Especialmente diseñada 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. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la

- seguridad de las operaciones.
- Dos (2) niveles de estantes de distinto fondo en cristal templado de 8 mm de espesor, regulables en altura.
- Puertas con bisagra abatibles en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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 +5 °C a +10 °C en la vitrina.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.

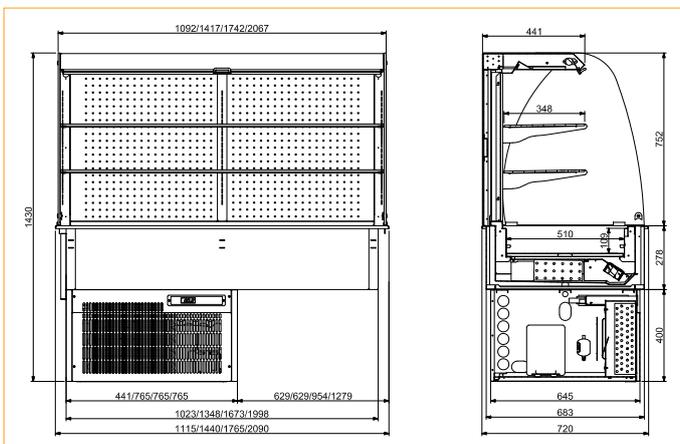


Iluminación superior LED  
tiras 4500K, blanco puro  
14,5w/m. Integradas en parte superior de la vitrina.

Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del evaporador situados 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 un flujo de aire frío que envuelve a los alimentos de la vitrina, asegurando un flujo uniforme del frío.



VVR7



VVR7-CT

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Tres (3) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CE: Cerramiento frontal en vidrio
- CT: Cortina textil enrollable



#### Vitrina curva refrigerada ventilada abierta

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVR7-3	19043213	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta
VVR7-4	19043214	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta
VVR7-5	19047732	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Abierta
VVR7-6	19047733	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Abierta



#### Vitrina curva refrigerada ventilada cerrada

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVR7-CE-3	19043217	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Cerrada
VVR7-CE-4	19043218	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Cerrada
VVR7-CE-5	19047736	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Cerrada
VVR7-CE-6	19047737	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Cerrada

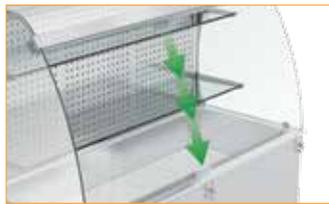


#### Vitrina curva refrigerada ventilada con cortina

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVR7-CT-3	19043215	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Abierta con cortina
VVR7-CT-4	19043216	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Abierta con cortina
VVR7-CT-5	19047734	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Abierta con cortina
VVR7-CT-6	19047735	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Abierta con cortina

## Vitrina curva refrigerada ventilada mural

- Especialmente diseñada 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. Acceso trasero para reposición de producto.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada ventilada con base regulable para presentar cubetas de distintas alturas (profundidad de la cuba de 20, 59 y 109 mm). Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie, tratados con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Dos (2) niveles de estantes de distinto fondo en cristal templado de 8 mm de espesor, regulables en altura.
- Trasera de acero pulido perforada para mejorar la distribución de aire.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada con pulsador ON/OFF de la luz de la vitrina.
- 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.
- Cubeta de evaporación agua desescarche como opcional
- 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 +5 °C a +10 °C en la vitrina.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.

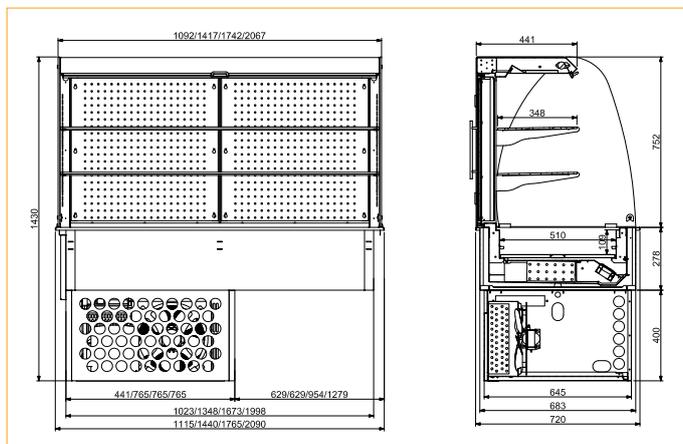


Illuminación superior LED tiras 4500°k, blanco puro 14,5w/m. Integradas en parte superior de la vitrina.

Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del evaporador situados 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 un flujo de aire frío que envuelve a los alimentos de la vitrina, asegurando un flujo uniforme del frío.



VVRM7



VVRM7-CT

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Dos (2) modelos de acuerdo con el tipo de cierre de la vitrina:

- Abiertas sin sistemas de cierre frontal. Esta opción mantiene el frío durante una duración limitada de 2-3 horas.
- CT: Cortina textil enrollable



#### Vitrina curva refrigerada ventilada mural abierta

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVRM7-3	19043219	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Mural abierta
VVRM7-4	19043220	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Mural abierta
VVRM7-5	19047738	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Mural abierta
VVRM7-6	19047739	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Mural abierta



#### Vitrina curva refrigerada ventilada mural con cortina

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad (GN)	Potencia (W)	Tipo vitrina
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVRM7-CT-3	19043221	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Mural con cortina
VVRM7-CT-4	19043222	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Mural con cortina
VVRM7-CT-5	19047740	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Mural con cortina
VVRM7-CT-6	19047741	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Mural con cortina

## OPCIONES GRUPO REMOTO

- R: Grupo frío remoto. Elemento técnico servido sin grupo de refrigeración. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. El modelo estándar tiene un grupo de refrigeración de serie dimensionado para poder colocarse hasta un máximo de 5m del elemento. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico se debe dimensionar específicamente.

### PLACA REFRIGERADA UN NIVEL

REFERENCIA	MODELO
19052026	PR7-2-R
19052027	PR7-3-R
19052028	PR7-4-R
19052029	PR7-5-R
19052030	PR7-6-R

### PLACA REFRIGERADA DOS NIVELES

REFERENCIA	MODELO
19052033	P2R7-2-R
19052034	P2R7-3-R
19052035	P2R7-4-R
19052036	P2R7-5-R
19052037	P2R7-6-R

## CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO

### ALTURA CUBA 30mm

REFERENCIA	MODELO
19052040	CR7-30-2-R
19052041	CR7-30-3-R
19052042	CR7-30-4-R
19052043	CR7-30-5-R
19052044	CR7-30-6-R

### ALTURA CUBA 80mm

REFERENCIA	MODELO
19052045	CR7-80-2-R
19052046	CR7-80-3-R
19052047	CR7-80-4-R
19052048	CR7-80-5-R
19052049	CR7-80-6-R

### ALTURA CUBA 160mm

REFERENCIA	MODELO
19052062	CR7-160-2-R
19052063	CR7-160-3-R
19052064	CR7-160-4-R
19052065	CR7-160-5-R
19052066	CR7-160-6-R

## CUBA REFRIGERADA CON FRÍO VENTILADO

REFERENCIA	MODELO
19052038	CRV7-2-R
19052872	CRV7-3-R
19052873	CRV7-4-R
19052875	CRV7-5-R
19052039	CRV7-6-R

## CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

REFERENCIA	MODELO
19052069	CMC7-4-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 3 NIVELES

## VITRINA CÚBICA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052070	VCR7-3-R
19052071	VCR7-4-R
19052072	VCR7-5-R
19052073	VCR7-6-R

## VITRINA CÚBICA CERRADA CON CRISTAL

REFERENCIA	MODELO
19052074	VCR7-CE-3-R
19052075	VCR7-CE-4-R
19052076	VCR7-CE-5-R
19052077	VCR7-CE-6-R

## VITRINA CÚBICA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052880	VCR7-CT-3-R
19052881	VCR7-CT-4-R
19052078	VCR7-CT-5-R
19052079	VCR7-CT-6-R

## VITRINA CÚBICA CON PERSIANA

REFERENCIA	MODELO
19052080	VCR7-CP-3-R
19052081	VCR7-CP-4-R
19052082	VCR7-CP-5-R
19052083	VCR7-CP-6-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA MURAL 3 NIVELES

## VITRINA CÚBICA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052084	VCRM7-3-R
19052085	VCRM7-4-R
19052086	VCRM7-5-R
19052087	VCRM7-6-R

## VITRINA CÚBICA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052882	VCRM7-CT-3-R
19052883	VCRM7-CT-4-R
19052088	VCRM7-CT-5-R
19052089	VCRM7-CT-6-R

## VITRINA CÚBICA CON PERSIANA

REFERENCIA	MODELO
19052090	VCRM7-CP-3-R
19052091	VCRM7-CP-4-R
19052092	VCRM7-CP-5-R
19052093	VCRM7-CP-6-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA 4 NIVELES

### VITRINA CÚBICA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052094	VCR7-4-3-R
19052095	VCR7-4-4-R
19052096	VCR7-4-5-R
19052097	VCR7-4-6-R

### VITRINA CÚBICA CERRADA CON CRISTAL

REFERENCIA	MODELO
19052098	VCR7-CE-4-3-R
19052099	VCR7-CE-4-4-R
19052100	VCR7-CE-4-5-R
19052101	VCR7-CE-4-6-R

### VITRINA CÚBICA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052102	VCR7-CT-4-3-R
19052103	VCR7-CT-4-4-R
19052104	VCR7-CT-4-5-R
19052105	VCR7-CT-4-6-R

### VITRINA CÚBICA CON PERSIANA

REFERENCIA	MODELO
19052106	VCR7-CP-4-3-R
19052107	VCR7-CP-4-4-R
19052108	VCR7-CP-4-5-R
19052109	VCR7-CP-4-6-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA VENTILADA MURAL 4 NIVELES

### VITRINA CÚBICA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052110	VCRM7-4-3-R
19052111	VCRM7-4-4-R
19052112	VCRM7-4-5-R
19052113	VCRM7-4-6-R

### VITRINA CÚBICA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052114	VCRM7-CT-4-3-R
19052115	VCRM7-CT-4-4-R
19052116	VCRM7-CT-4-5-R
19052117	VCRM7-CT-4-6-R

### VITRINA CÚBICA CON PERSIANA

REFERENCIA	MODELO
19052118	VCRM7-CP-4-3-R
19052119	VCRM7-CP-4-4-R
19052120	VCRM7-CP-4-5-R
19052121	VCRM7-CP-4-6-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA ALTA CAPACIDAD

REFERENCIA	MODELO
19052132	VCRE7-3-R
19052133	VCRE7-4-R
19055466	VCRE7-4-P-R
19052134	VCRE7-5-R
19055467	VCRE7-5-P-R
19052135	VCRE7-6-R
19055468	VCRE7-6-P-R

## VITRINA CÚBICA REFRIGERADA ALTA CAPACIDAD MURAL

REFERENCIA	MODELO
19055978	VCRME7-3-R
19056007	VCRME7-4-R
19056010	VCRME7-4-P-R
19056008	VCRME7-5-R
19056011	VCRME7-5-P-R
19056009	VCRME7-6-R
19056012	VCRME7-6-P-R

## VITRINA CURVA REFRIGERADA VENTILADA

## VITRINA CURVA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052884	VVR7-3-R
19052885	VVR7-4-R
19052122	VVR7-5-R
19052123	VVR7-6-R

## VITRINA CURVA CERRADA CON CRISTAL

REFERENCIA	MODELO
19052888	VVR7-CE-3-R
19052889	VVR7-CE-4-R
19052126	VVR7-CE-5-R
19052127	VVR7-CE-6-R

## VITRINA CURVA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052886	VVR7-CT-3-R
19052887	VVR7-CT-4-R
19052124	VVR7-CT-5-R
19052125	VVR7-CT-6-R

## VITRINA CURVA REFRIGERADA VENTILADA MURAL

## VITRINA CURVA ABIERTA

REFERENCIA	MODELO
19052890	VVRM7-3-R
19052891	VVRM7-4-R
19052128	VVRM7-5-R
19052129	VVRM7-6-R

## VITRINA CURVA CON CORTINA

REFERENCIA	MODELO
19052892	VVRM7-CT-3-R
19052893	VVRM7-CT-4-R
19052130	VVRM7-CT-5-R
19052131	VVRM7-CT-6-R

### ● OPCIONES GRUPO FRÍO - PRECIO ADICIONAL POR MUEBLE (€)

- 230V 1N 60 Hz: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz: Grupo frío a 110V 1N 60 Hz.
- TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 50 Hz. Para ser empleado en condiciones máximas de temperatura ambiente de 40°C y de humedad del 40% (en condiciones de clase climática V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 110V 1N 60 Hz.





SELF-IN  
GAMA  
700

ELEMENTOS CALEFACTADOS



### **Placa Vitrocerámica**

Calentamiento rápido y uniforme producido mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.



### **Cuba Baño María seco ventilado**

Calentamiento a través de resistencias con un ventilador formando un circuito de aire dentro de la cuba. No requiere suministro de agua.



### **Cuba Baño María agua llenado manual**

Calentamiento producido mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba. Muy buena uniformidad de calor. Requiere suministro de agua.



### **Cuba Baño María agua llenado automático**

Cuando el agua desciende del nivel fijado, el sensor activa la electroválvula de llenado de la cuba.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Las superficies lisas** de las placas vitrocerámicas son **ideales para la presentación de productos calientes** en entornos de hostelería comercial.

**Gama de placas** en colores blanco y negro para combinar con el mueble sobre el que esté expuesto.

**Sistema de calentamiento** a través de **resistencias de silicona** adheridas en la parte inferior de la placa, consiguiendo una **rápida y buena uniformidad** en la distribución de calor sobre toda la superficie.





### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo



### Termostato digital:

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

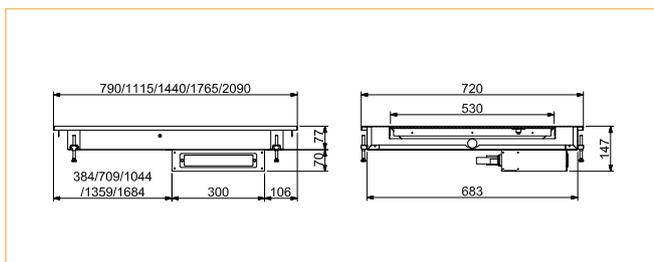
Permite encender al mismo tiempo el elemento calefactado y la pantalla con iluminación y calor.

## ● Placa vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa lisa en cristal vitrocerámico resistente de 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.

- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicados este último por el sufijo -W).
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.
- Accesorio opcional FS-VIT. Cuadro soporte en acero inoxidable para mejorar la exposición de cubetas GN1/1 de profundidad 50 mm. Capacidad: una cubeta GN1/1 por FS-VIT.



PV7



PV7

Superficie de la placa completamente plana, con 1 nivel de exposición sobre plano para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.



PV7



PV7-W



FS-VIT

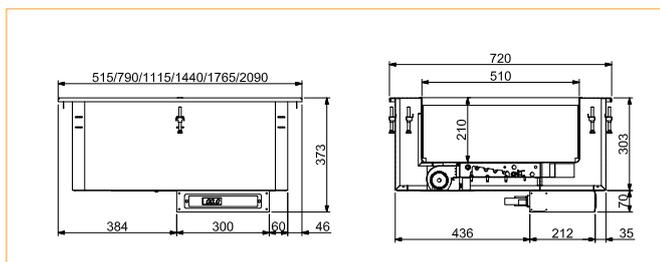
### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 50/60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
PV7-2	19047668	790	720	147	765	690	Negro	2 GN 1/1	905
PV7-2-W	19047673	790	720	147	765	690	Blanco	2 GN 1/1	905
PV7-3	19047669	1115	720	147	1090	690	Negro	3 GN 1/1	1355
PV7-3-W	19047674	1115	720	147	1090	690	Blanco	3 GN 1/1	1355
PV7-4	19047670	1440	720	147	1415	690	Negro	4 GN 1/1	1805
PV7-4-W	19047675	1440	720	147	1415	690	Blanco	4 GN 1/1	1805
PV7-5	19047671	1765	720	147	1740	690	Negro	5 GN 1/1	2255
PV7-5-W	19047676	1765	720	147	1740	690	Blanco	5 GN 1/1	2255
PV7-6	19047672	2090	720	147	2065	690	Negro	6 GN 1/1	2710
PV7-6-W	19047677	2090	720	147	2065	690	Blanco	6 GN 1/1	2710
FS-VIT	19046602	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica							

## ● Cuba Baño María calor seco ventilado

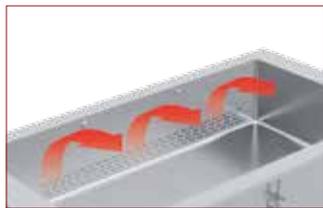
- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría calor seco ventilado con 210 mm de profundidad para presentar cubetas de distintas alturas.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN1/1 incluidas como dotación estándar.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría calor seco ventilado.
- Temperatura de trabajo en la cuba baño maría con calor seco ventilado: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz



CBMS7



CBMS7



Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.

CBMS7

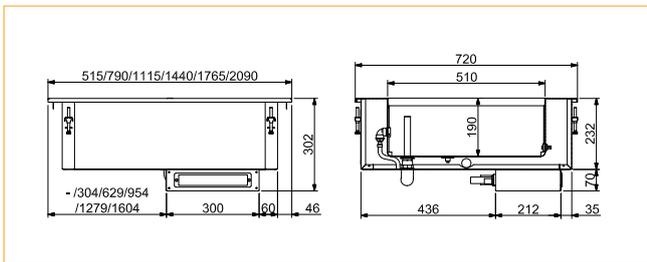
### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 50/60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMS7-2	19047644	790	720	373	765	690	2 GN 1/1	1550
CBMS7-3	19047645	1115	720	373	1090	690	3 GN 1/1	1550
CBMS7-4	19047646	1440	720	373	1415	690	4 GN 1/1	2050
CBMS7-5	19047647	1765	720	373	1740	690	5 GN 1/1	3080
CBMS7-6	19047648	2090	720	373	2065	690	6 GN 1/1	3120

## ● Cuba Baño María agua con llenado automático

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría agua de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN1/1 incluidas en la dotación estándar.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua.
- 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.
- Entrada de agua con electroválvula de 1/2 " incorporada para el llenado de la cuba. Diámetro interior mínimo de 32mm para la instalación del desagüe.
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia 230V 1N 50/60 Hz



CBMAA7



CBMAA7



CBMAA7

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 la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.

### Opciones grupo caliente

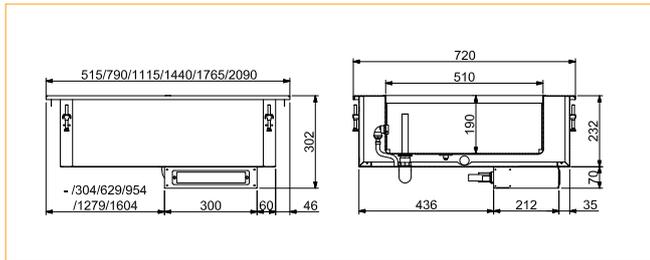
- 110V 1N 50/60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMAA7-1	19051981	515	720	302	490	690	1 GN 1/1	1025
CBMAA7-2	19047661	790	720	302	765	690	2 GN 1/1	1525
CBMAA7-3	19047662	1115	720	302	1090	690	3 GN 1/1	2025
CBMAA7-4	19047663	1440	720	302	1415	690	4 GN 1/1	2525
CBMAA7-5	19047664	1765	720	302	1740	690	5 GN 1/1	3045
CBMAA7-6	19047665	2090	720	302	2065	690	6 GN 1/1	3570

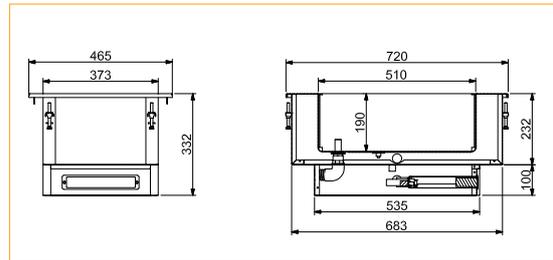
● Cuba Baño María agua con llenado manual

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría agua de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN1/1 incluidas en la dotación estándar, excepto modelo 1 GN 1/1.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su

- limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua.
- Llenado de la cuba mediante un con grifo de paso de 1/2" para modelos CBMA. Desagüe con tubo rebosadero desmontable.
- Llenado de la cuba manual sin grifo para modelo CBMMA.
- Diámetro interior mínimo de 32mm para la instalación del desagüe.
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia 230V 1N 50/60 Hz



CBMA7



CBMMA7-1



CBMA7

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 la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.



CBMA7

Opciones grupo caliente

- 110V 1N 50/60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastré (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMMA7-1	19051983	465	720	332	440	690	1 GN 1/1	1010
CBMA7-1	19047650	515	720	302	490	690	1 GN 1/1	1010
CBMA7-2	19047651	790	720	302	765	690	2 GN 1/1	1510
CBMA7-3	19047652	1115	720	302	1090	690	3 GN 1/1	2005
CBMA7-4	19047653	1440	720	302	1415	690	4 GN 1/1	2510
CBMA7-5	19047654	1765	720	302	1740	690	5 GN 1/1	3030
CBMA7-6	19047655	2090	720	302	2065	690	6 GN 1/1	3555



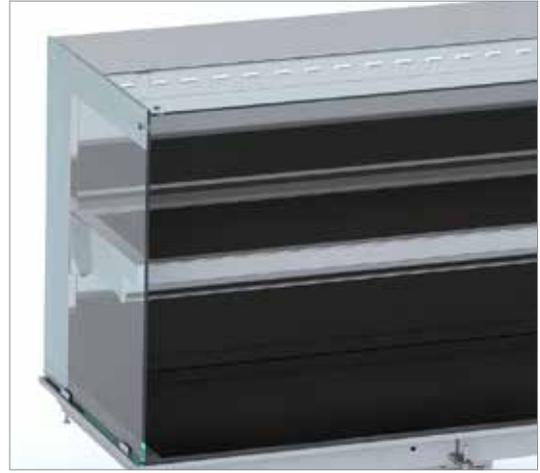
SELF-IN  
GAMA  
700

VITRINAS CALEFACTADAS



### **Vitrina cúbica vitrocerámica**

Gran capacidad de almacenaje, diseño cúbico, mantenimiento y acceso del mueble realizado en la parte posterior por puertas correderas.



### **Vitrina cúbica vitrocerámica mural**

Gran capacidad de almacenaje, diseño cúbico, mantenimiento y acceso del mueble realizado por la parte frontal.



### **Vitrina curva vitrocerámica**

Gran capacidad de almacenaje, diseño curvo, acceso y mantenimiento del mueble realizado en la parte posterior por puertas correderas.



### **Vitrina curva vitrocerámica mural**

Gran capacidad de almacenaje, diseño curvo, acceso y mantenimiento del mueble realizado por la parte frontal.

---

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Paredes laterales y puertas** fabricadas con **crisales templados** para mejorar la seguridad. Firmemente sujetos por herrajes en acero inoxidable.

### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo

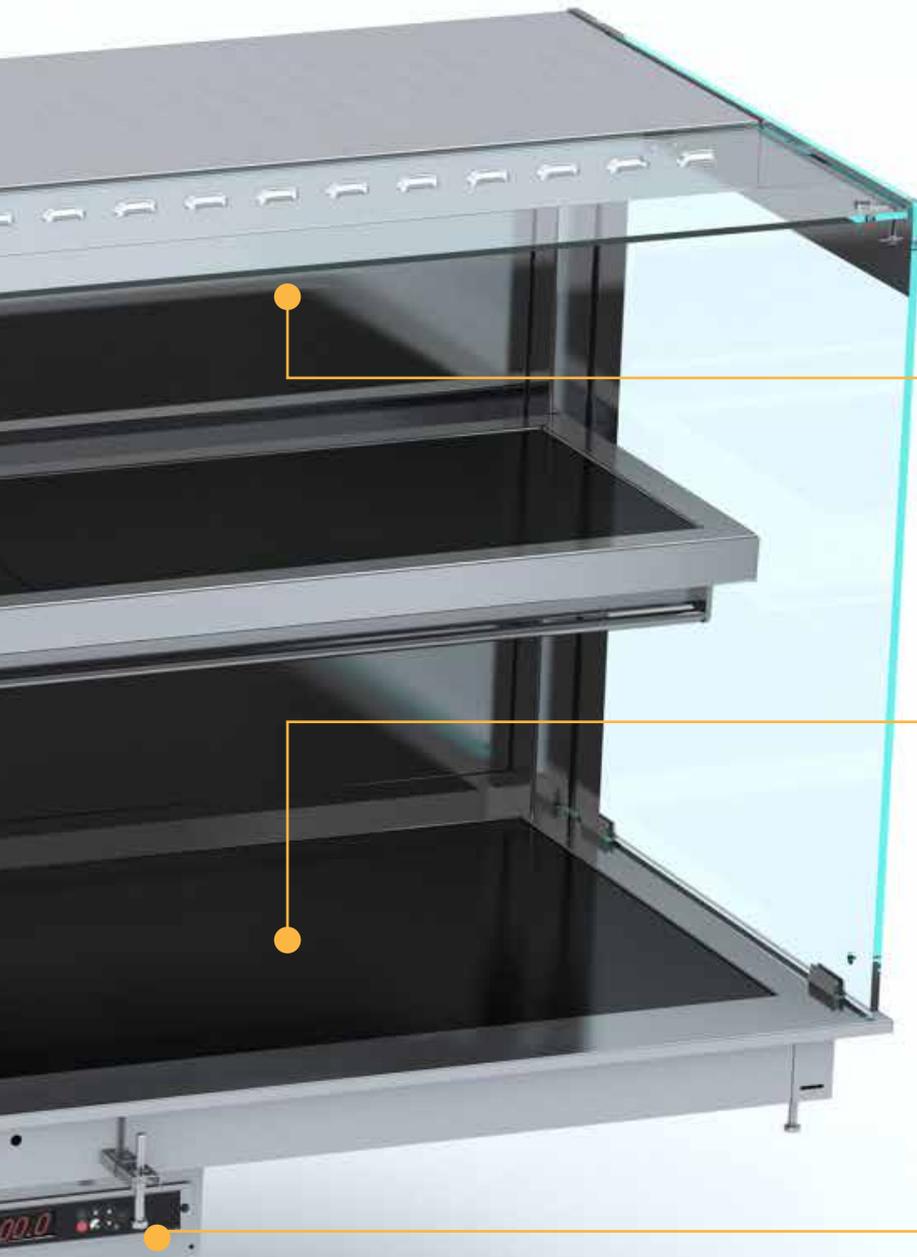


**Sistema de calentamiento** a través de **resistencias de silicón** adheridas en la parte inferior de la placa, consiguiendo una **rápida y buena uniformidad** en la distribución de calor sobre toda la superficie.

### Gran amplitud de gama

Vitrinas cúbicas o curvas, murales y atendidas por la parte trasera.





**Mantenimiento** inmejorable del producto gracias a **sistema Dual-Heat**. En **ambos niveles de exposición, iluminación mediante halógenos** protegidos y **calentamiento mediante infrarrojos cerámicos** de alta temperatura.



**Gran capacidad de almacenaje**  
Mayor volumen de producto sobre misma huella de superficie. Estantes y base para almacenar distintos elementos.

### **Termostato digital**

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

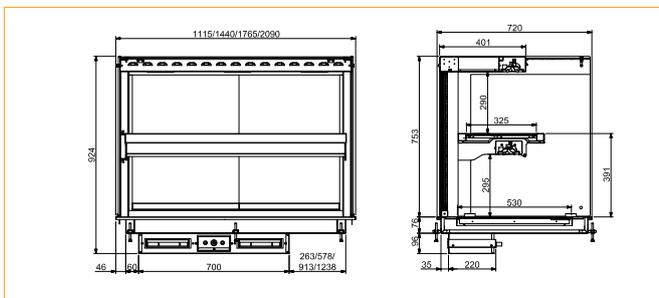
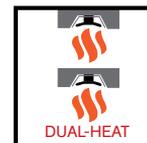
Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

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. Dos (2) termostatos analógicos para regular la temperatura de los elementos cerámicos en los estantes.

## Vitrina cúbica vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil

- acceso a la reposición de producto.
- Abierto lado cliente.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa y del estante que permiten obtener una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y estantes vitrocerámicos: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC7



VCC7



VCC7

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

### Opciones grupo caliente

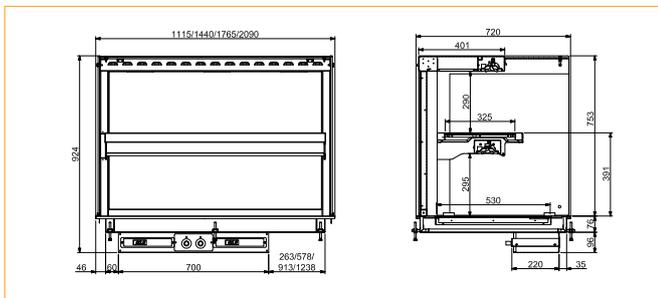
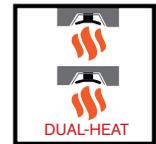
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCC7-3	19047806	1115	720	924	1090	690	Negro	3 GN 1/1	4025
VCC7-3-W	19047810	1115	720	924	1090	690	Blanco	3 GN 1/1	4025
VCC7-4	19047807	1440	720	924	1415	690	Negro	4 GN 1/1	4700
VCC7-4-W	19047811	1440	720	924	1415	690	Blanco	4 GN 1/1	4700
VCC7-5	19047808	1765	720	924	1740	690	Negro	5 GN 1/1	6035
VCC7-5-W	19047812	1765	720	924	1740	690	Blanco	5 GN 1/1	6035
VCC7-6	19047809	2090	720	924	2065	690	Negro	6 GN 1/1	7450
VCC7-6-W	19047813	2090	720	924	2065	690	Blanco	6 GN 1/1	7450

● Vitrina cúbica vitrocerámica mural

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Trasera de acero pulido.

- Abierto lado cliente.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa y del estante que permiten obtener una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y el estante vitrocerámico: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VCCM7



VCCM7



VCCM7

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

Opciones grupo caliente

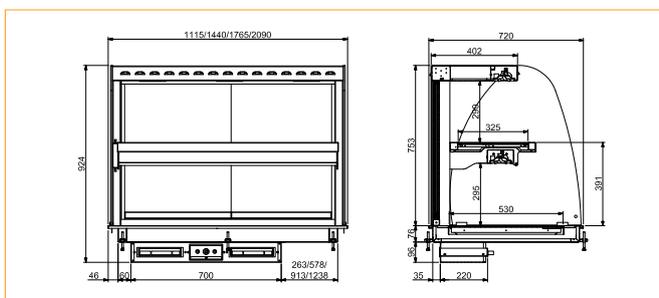
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCCM7-3	19047830	1115	720	924	1090	690	Negro	3 GN 1/1	4025
VCCM7-3-W	19047834	1115	720	924	1090	690	Blanco	3 GN 1/1	4025
VCCM7-4	19047831	1440	720	924	1415	690	Negro	4 GN 1/1	4700
VCCM7-4-W	19047835	1440	720	924	1415	690	Blanco	4 GN 1/1	4700
VCCM7-5	19047832	1765	720	924	1740	690	Negro	5 GN 1/1	6035
VCCM7-5-W	19047836	1765	720	924	1740	690	Blanco	5 GN 1/1	6035
VCCM7-6	19047833	2090	720	924	2065	690	Negro	6 GN 1/1	7450
VCCM7-6-W	19047837	2090	720	924	2065	690	Blanco	6 GN 1/1	7450

## Vitrina curva vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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 lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.

- Abierto lado cliente.
- 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.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y estantes vitrocerámicos: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VVC7



VVC7



VVC7

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

### Opciones grupo caliente

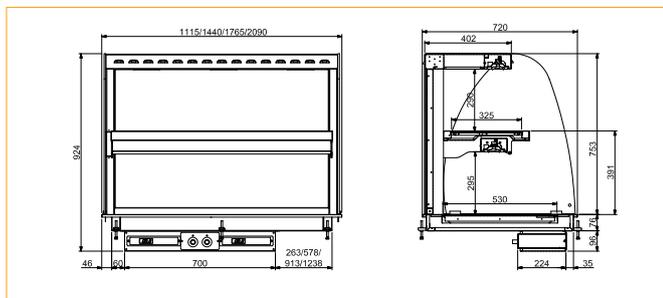
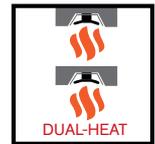
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVC7-3	19047760	1115	720	924	1090	690	Negro	3 GN 1/1	4025
VVC7-3-W	19047764	1115	720	924	1090	690	Blanco	3 GN 1/1	4025
VVC7-4	19047761	1440	720	924	1415	690	Negro	4 GN 1/1	4700
VVC7-4-W	19047765	1440	720	924	1415	690	Blanco	4 GN 1/1	4700
VVC7-5	19047762	1765	720	924	1740	690	Negro	5 GN 1/1	6035
VVC7-5-W	19047766	1765	720	924	1740	690	Blanco	5 GN 1/1	6035
VVC7-6	19047763	2090	720	924	2065	690	Negro	6 GN 1/1	7450
VVC7-6-W	19047767	2090	720	924	2065	690	Blanco	6 GN 1/1	7450

● Vitrina curva vitrocerámica mural

- Especialmente diseñada 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 lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Trasera de acero pulido.
- Abierto lado cliente.

- 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 una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y el estante vitrocerámico: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VVCM7



VVCM7



VVCM7

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

Opciones grupo caliente

- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVCM7-3	19047782	1115	720	924	1090	690	Negro	3 GN 1/1	4025
VVCM7-3-W	19047786	1115	720	924	1090	690	Blanco	3 GN 1/1	4025
VVCM7-4	19047783	1440	720	924	1415	690	Negro	4 GN 1/1	4700
VVCM7-4-W	19047787	1440	720	924	1415	690	Blanco	4 GN 1/1	4700
VVCM7-5	19047784	1765	720	924	1740	690	Negro	5 GN 1/1	6035
VVCM7-5-W	19047788	1765	720	924	1740	690	Blanco	5 GN 1/1	6035
VVCM7-6	19047785	2090	720	924	2065	690	Negro	6 GN 1/1	7450
VVCM7-6-W	19047789	2090	720	924	2065	690	Blanco	6 GN 1/1	7450



FIT-IN  
GAMA  
600

ELEMENTOS REFRIGERADOS



### **Placa 1 nivel**

Sobre plano y con ligero relieve perimetral. Maximiza la superficie de exposición.



### **Placa 2 niveles**

Mejora la visión y la presentación. Placa superior a 70 mm de la inferior.



### **Cuba estática**

Refrigeración estática mediante serpentín de cobre expansionado.



### **Cuba neutra de hielo**

Expositor para presentación de platos y bebidas frescas sobre hielo. Tonalidades de color LED según el modelo.



### **Cuba para congelados**

Expositor para presentación de helados. Con guías de apoyo y tapas correderas transparentes de protección.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

Sobre plano y con ligero relieve perimetral. **Maximiza la superficie de exposición.**

**Aislamiento de poliuretano** inyectado ecológico, libre de CFC, densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>. Ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

**Gas R452a**, no inflamable, coeficiente de calentamiento global (GWP) muy bajo, lo que resulta en una mayor protección de la capa de ozono.

### **Componentes eficientes:**

Compresores de bajo consumo con ahorro energético del 20%, evaporadores de mayor superficie y ventiladores electrónicos.





### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo



Los elementos **refrigerados estáticos** incluyen un **sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.**



### Termostato digital:

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

Permite encender al mismo tiempo el elemento refrigerado y la pantalla con iluminación.

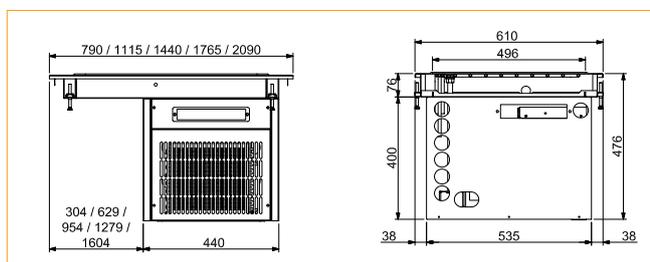
### Opción de grupo frío remoto

Equipos conectados a una unidad central de refrigeración. Eliminando ruidos, vibraciones y calor en sala.

En este caso los equipos se entregan sin válvula ni solenoide.

## ● Placa refrigerada 1 nivel

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado. Borde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la placa estática al nivel deseado.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la placa, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la superficie de la placa estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



PR6



PR6



PR6

Superficie de la placa completamente plana, con un nivel de exposición sobre plano para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.

### Opciones grupo frío

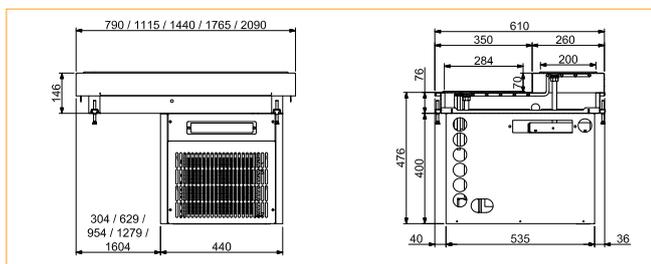
- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
PR6-2	19043171	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305
PR6-3	19043172	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320
PR6-4	19043173	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335
PR6-5	19043174	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480
PR6-6	19047258	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490

● Placa refrigerada 2 niveles

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado. Reborde perimetral para evitar desbordamiento del agua de desescarche.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la placa estática al nivel deseado.
- Desagüe de 1/2", integrado mediante embutición en la placa, permitiendo evacuar las aguas de condensación que puedan producirse en la misma.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la superficie de la placa estática (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



P2R6



P2R6



P2R6

Superficie de la placa con dos niveles de exposición.

Placa superior a 70 mm sobre la inferior para realzar la presentación de algunos platos.

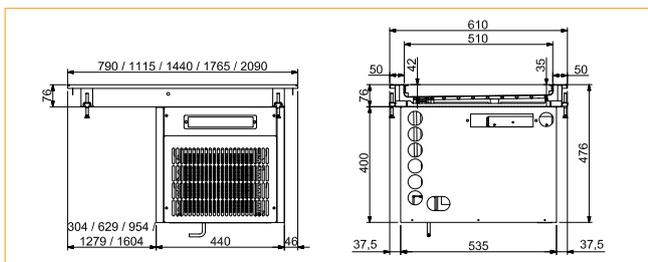
Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
P2R6-2	19047584	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305
P2R6-3	19043175	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320
P2R6-4	19043176	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335
P2R6-5	19043177	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480
P2R6-6	19047585	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490

## Cuba refrigerada con frío estático

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática con 30/80/160 mm de profundidad para presentar cubetas de distintas alturas.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la cuba estática al nivel deseado.
- 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 de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la base de la cuba estática de 30/80 mm (en condiciones de clase climática IV): desde -10 °C a +5 °C.
- Temperatura de trabajo en la cuba estática de 160 mm (en condiciones de clase climática IV): desde +4°C a +8 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



CR6-30



CR6-30



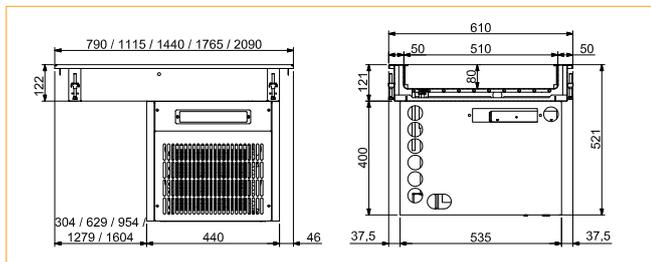
Sistema de refrigeración de la cuba estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base. Modelo con cuba de 160 mm de profundidad con serpentín de cobre también en los laterales de la cuba para mejorar el rendimiento del sistema.

### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

### Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 30mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR6-30-2	19047603	790	610	476	765	585	30	2 GN 1/1	305
CR6-30-3	19047604	1115	610	476	1090	585	30	3 GN 1/1	320
CR6-30-4	19047605	1440	610	476	1415	585	30	4 GN 1/1	335
CR6-30-5	19047606	1765	610	476	1740	585	30	5 GN 1/1	480
CR6-30-6	19047607	2090	610	476	2065	585	30	6 GN 1/1	490



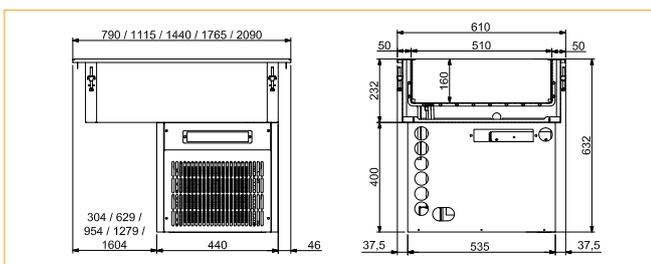
CR6-80



CR6-80

Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 80mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR6-80-2	19047608	790	610	521	765	585	80	2 GN 1/1	305
CR6-80-3	19047609	1115	610	521	1090	585	80	3 GN 1/1	320
CR6-80-4	19047610	1440	610	521	1415	585	80	4 GN 1/1	335
CR6-80-5	19047611	1765	610	521	1740	585	80	5 GN 1/1	480
CR6-80-6	19047612	2090	610	521	2065	585	80	6 GN 1/1	490



CR6-160



CR6-160

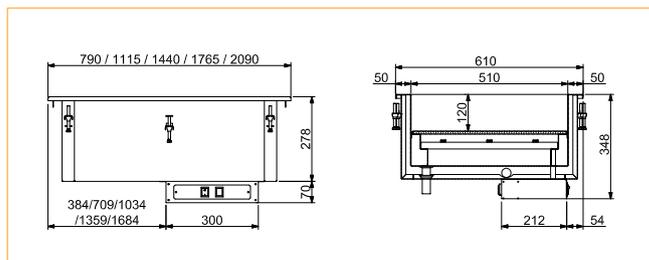
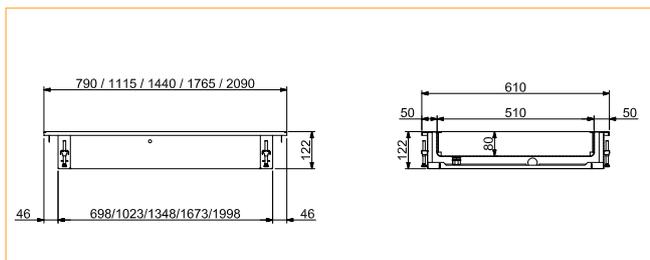
Cuba refrigerada frío estático con profundidad de cuba 160mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CR6-160-2	19047613	790	610	632	765	585	160	2 GN 1/1	310
CR6-160-3	19043184	1115	610	632	1090	585	160	3 GN 1/1	325
CR6-160-4	19043186	1440	610	632	1415	585	160	4 GN 1/1	480
CR6-160-5	19043187	1765	610	632	1740	585	160	5 GN 1/1	510
CR6-160-6	19047614	2090	610	632	2065	585	160	6 GN 1/1	540

## Cuba neutra de hielo

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba neutra con 80/120 mm de profundidad, dependiendo del modelo.

- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Desagüe de 3/4" en modelos CNH-120 y de 1/2" en modelos CNH-80 para evacuar el agua producida por el derretimiento del hielo.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.



CNH6-80

CNH6-120



La cuba de 120 mm permite presentar producto con efectos de iluminación: Tres (3) tiras LED RGB con potencia 14.5 w/m en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Mando a distancia con interruptor ON/OFF y regulador 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.



CNH6-120

CNH6-120

### Opciones grupo frío

- 110V 1N 60 Hz

### Cuba neutra de hielo con profundidad de cuba 80mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CNH6-80-2	19047624	790	610	122	765	585	80	2 GN 1/1	-
CNH6-80-3	19047625	1115	610	122	1090	585	80	3 GN 1/1	-
CNH6-80-4	19047626	1440	610	122	1415	585	80	4 GN 1/1	-
CNH6-80-5	19047627	1765	610	122	1740	585	80	5 GN 1/1	-
CNH6-80-6	19047628	2090	610	122	2065	585	80	6 GN 1/1	-

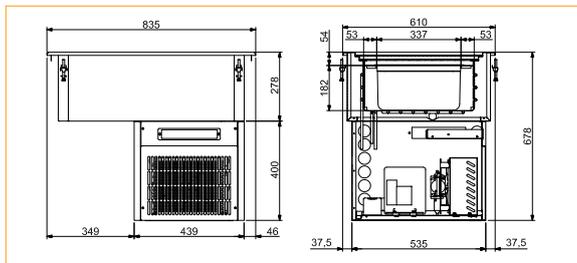
### Cuba neutra de hielo con profundidad de cuba 120mm

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Profundidad cuba (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
CNH6-120-2	19047620	790	610	348	765	585	120	2 GN 1/1	25
CNH6-120-3	19047621	1115	610	348	1090	585	120	3 GN 1/1	45
CNH6-120-4	19043188	1440	610	348	1415	585	120	4 GN 1/1	60
CNH6-120-5	19047622	1765	610	348	1740	585	120	5 GN 1/1	80
CNH6-120-6	19047623	2090	610	348	2065	585	120	6 GN 1/1	100

● **Cuba mantenimiento de congelados**

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de productos congelados, especialmente helados envasados o a granel, durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba refrigerada estática con 236 mm de profundidad para presentar cubetas de helados de distintas alturas.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Sistema de refrigeración de la cuba mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base y los laterales de la cuba.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de

- frío.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura en la cuba al nivel deseado.
- **NOTA:** La cuba refrigerada para el mantenimiento de congelados no está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas). Después del servicio, el producto sobrante debe ser almacenado en un entorno adecuado para el mantenimiento prolongado de productos congelados.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en la cuba estática (en condiciones de clase climática IV): -15 °C / -18 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



CMC6-4



CMC6-4



CLP



Capacidad para 4 cubetas de helados de 360 x 165 x 180 mm no incluidas en la dotación estándar.

Tapas correderas transparentes de protección incluidas en la dotación estándar.

Lavaporcionador para el lavado de los porcionadores de helado como accesorio encastrable complementario a instalar junto a la cuba.

**Opciones grupo frío**

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre(mm)		Capacidad 360x165x180 mm	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CMC6-4	19043189	835	610	678	810	585	4	245
CLP-12	19003021	110	270	145	100	260	-	-

## OPCIONES GRUPO REMOTO

- R: Grupo frío remoto. Elemento técnico servido sin grupo de refrigeración. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. El modelo estándar tiene un grupo de refrigeración de serie dimensionado para poder colocarse hasta un máximo de 5m del elemento. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico se debe dimensionar específicamente.

### PLACA REFRIGERADA UN NIVEL

REFERENCIA	MODELO
19052863	PR6-2-R
19052865	PR6-3-R
19052867	PR6-4-R
19052868	PR6-5-R
19052025	PR6-6-R

### PLACA REFRIGERADA DOS NIVELES

REFERENCIA	MODELO
19052031	P2R6-2-R
19052869	P2R6-3-R
19052870	P2R6-4-R
19052871	P2R6-5-R
19052032	P2R6-6-R

## CUBA REFRIGERADA CON FRÍO ESTÁTICO

### ALTURA CUBA 30mm

REFERENCIA	MODELO
19052050	CR6-30-2-R
19052051	CR6-30-3-R
19052052	CR6-30-4-R
19052053	CR6-30-5-R
19052054	CR6-30-6-R

### ALTURA CUBA 80mm

REFERENCIA	MODELO
19052055	CR6-80-2-R
19052056	CR6-80-3-R
19052057	CR6-80-4-R
19052058	CR6-80-5-R
19052059	CR6-80-6-R

### ALTURA CUBA 160mm

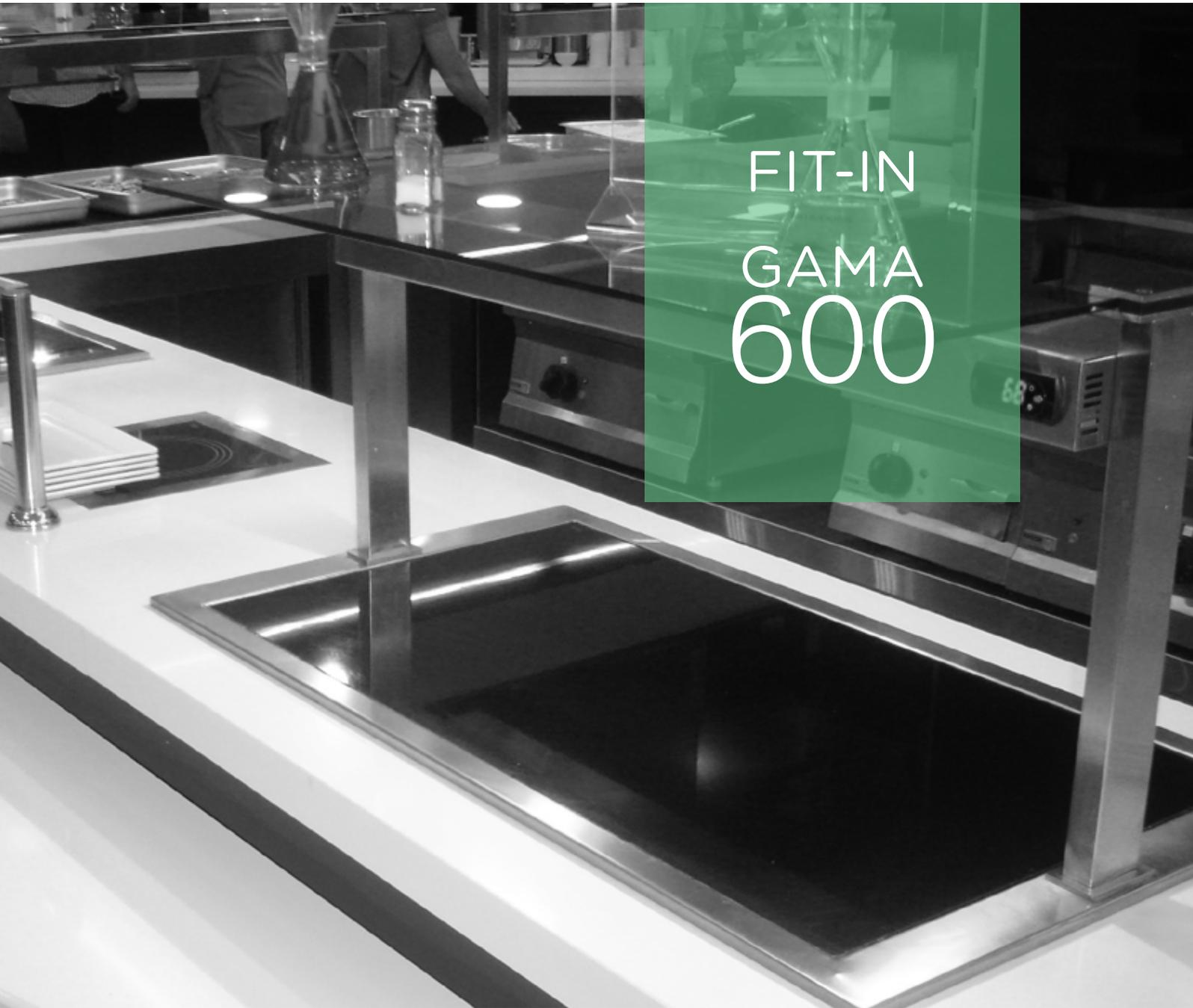
REFERENCIA	MODELO
19052060	CR6-160-2-R
19052876	CR6-160-3-R
19052877	CR6-160-4-R
19052878	CR6-160-5-R
19052061	CR6-160-6-R

## CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

REFERENCIA	MODELO
19052879	CMC6-4-R

● OPCIONES GRUPO FRÍO - PRECIO ADICIONAL POR MUEBLE (€)

- 230V 1N 60 Hz: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz: Grupo frío a 110V 1N 60 Hz.
- TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 50 Hz. Para ser empleado en condiciones máximas de temperatura ambiente de 40°C y de humedad del 40% (en condiciones de clase climática V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 110V 1N 60 Hz.



FIT-IN  
GAMA  
600

ELEMENTOS CALEFACTADOS



### **Placa Vitrocerámica**

Calentamiento rápido y uniforme producido mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.



### **Cuba Baño María seco ventilado**

Calentamiento producido a través de resistencias con un ventilador formando un circuito de aire dentro de la cuba. Sin suministro de agua



### **Cuba Baño María Agua llenado manual**

Calentamiento producido mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba. Muy buena uniformidad de calor. Requiere suministro de agua.



### **Cuba Baño María Agua llenado automático**

Cuando el agua desciende del nivel fijado, el sensor activa la electroválvula de llenado de la cuba.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Aristas redondeadas** en el interior de cubas facilitan la limpieza asegurando la máxima higiene.

**Gama de cubas calefactadas** de tipo **baño maría seco** calor ventilado, **baño maría agua con llenado manual** y **baño maría agua con llenado automático**.

**Sistema de calor** para baño maría agua con **resistencias de silicona** en la parte inferior de la cuba. Se alcanza la **mejor uniformidad** en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.

**Nuevos componentes eficientes**  
Nueva función llenado automático en el baño maría, con un detector de nivel para ahorrar agua.





### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo



### Termostato digital

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

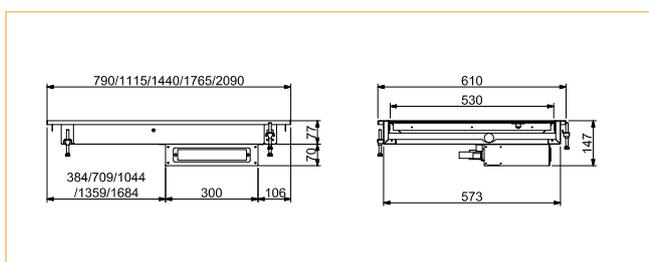
Permite encender al mismo tiempo el elemento calefactado y la pantalla con iluminación y calor.

## ● Placa vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa lisa en cristal vitrocerámico resistente de 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.

- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicados este último por el sufijo -W).
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa vitrocerámica.
- Temperatura de trabajo en la placa vitrocerámica: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz.
- Accesorio opcional FS-VIT. Cuadro soporte en acero inoxidable para mejorar la exposición de cubetas GN1/1 de profundidad 50 mm. Capacidad: una cubeta GN1/1 por FS-VIT.



PV6



Superficie de la placa completamente plana, con 1 nivel de exposición sobre plano para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.

PV6



PV6



PV6-W



FS-VIT

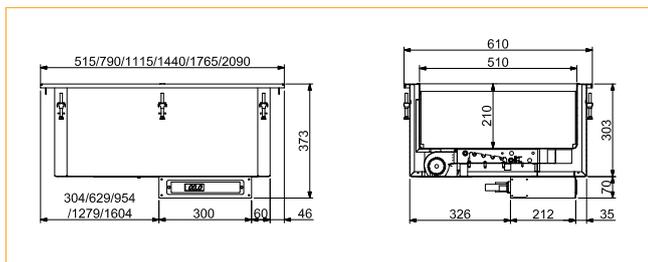
### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
PV6-2	19043198	790	610	147	765	585	Negro	2 GN 1/1	905
PV6-2-W	19043203	790	610	147	765	585	Blanco	2 GN 1/1	905
PV6-3	19043199	1115	610	147	1090	585	Negro	3 GN 1/1	1355
PV6-3-W	19043204	1115	610	147	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	1355
PV6-4	19043201	1440	610	147	1415	585	Negro	4 GN 1/1	1805
PV6-4-W	19043205	1440	610	147	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	1805
PV6-5	19043202	1765	610	147	1740	585	Negro	5 GN 1/1	2255
PV6-5-W	19043206	1765	610	147	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	2255
PV6-6	19047666	2090	610	147	2065	585	Negro	6 GN 1/1	2710
PV6-6-W	19047667	2090	610	147	2065	585	Blanco	6 GN 1/1	2710
FS-VIT	19046602	Cuadro soporte acero inoxidable para vitrocerámica							

## ● Cuba Baño María calor seco ventilado

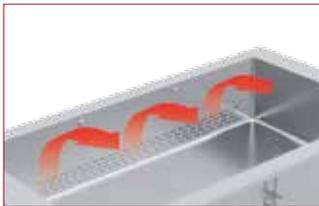
- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría calor seco ventilado con 210 mm de profundidad para presentar cubetas de distintas alturas.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN 1/1 incluidas como dotación estándar.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría calor seco ventilado.
- Temperatura de trabajo en la cuba baño maría con calor seco ventilado: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz



CBMS6



CBMS6



Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.

CBMS6

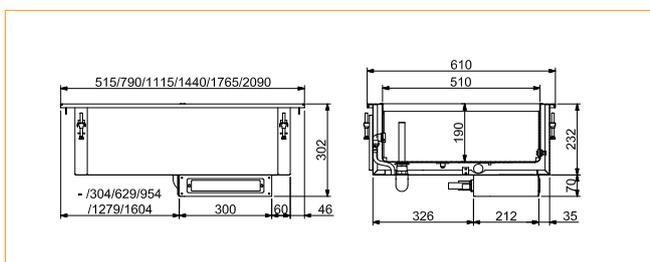
### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMS6-2	19047642	790	610	373	765	585	2 GN 1/1	1550
CBMS6-3	19043190	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS6-4	19043191	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS6-5	19043192	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080
CBMS6-6	19047643	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3120

## ● Cuba Baño María con llenado automático

- Especialmente diseñada 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.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría agua de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN1/1 incluidas en la dotación estándar.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua.
- 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.
- Entrada de agua con electroválvula de 1/2 " incorporada para el llenado de la cuba. Diámetro interior mínimo de 32mm para la instalación del desagüe..
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia 230V 1N 50/60 Hz



CBMAA6



CBMAA6



CBMAA6

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 la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.

### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 60 Hz

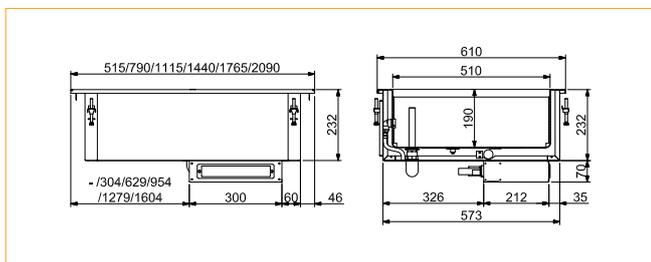
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMAA6-1	19051980	515	610	302	490	585	1 GN 1/1	1025
CBMAA6-2	19047656	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525
CBMAA6-3	19047657	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025
CBMAA6-4	19047658	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525
CBMAA6-5	19047659	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045
CBMAA6-6	19047660	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570

● Cuba Baño María agua con llenado manual

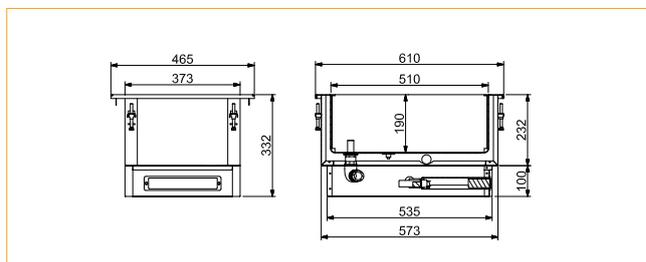
- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc. presentados en recipientes GN profundos) durante el servicio.
- Fabricada enteramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Cuba baño maría agua de 190 mm de profundidad, ligeramente inclinada para facilitar su drenaje.
- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm. Subdivisiones para GN1/1 incluidas en la dotación estándar, excepto modelo 1 GN 1/1.
- Aristas internas redondeadas en la cuba para facilitar su

limpieza y asegurar una higiene máxima.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba de baño maría agua.
- Llenado de la cuba mediante un con grifo de paso de 1/2" para modelos CBMA. Desagüe con tubo rebosadero desmontable.
- Llenado de la cuba manual sin grifo para modelo CBMMA. Diámetro interior mínimo de 32mm para la instalación del desagüe.
- Temperatura de trabajo en la cuba de baño maría agua: desde +30 °C a +90 °C.
- Voltaje y frecuencia 230V 1N 50/60 Hz



CBMA6



CBMMA6-1



CBMA6

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 la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.



CBMA6

Opciones grupo caliente

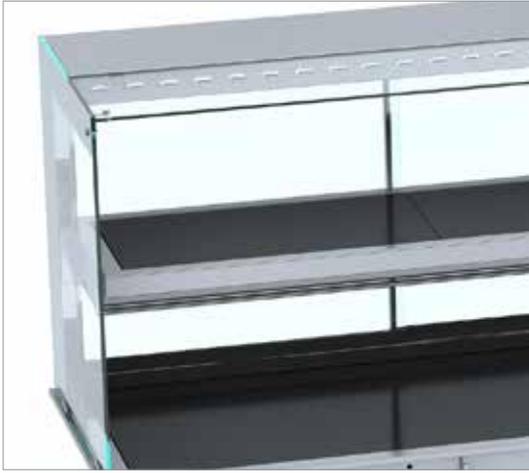
- 110V 1N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho		
CBMMA6-1	19051982	465	610	332	440	585	1 GN 1/1	1010
CBMA6-1	19043193	515	610	302	490	585	1 GN 1/1	1010
CBMA6-2	19043194	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1510
CBMA6-3	19043195	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2005
CBMA6-4	19043196	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2510
CBMA6-5	19043197	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3030
CBMA6-6	19047649	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3555



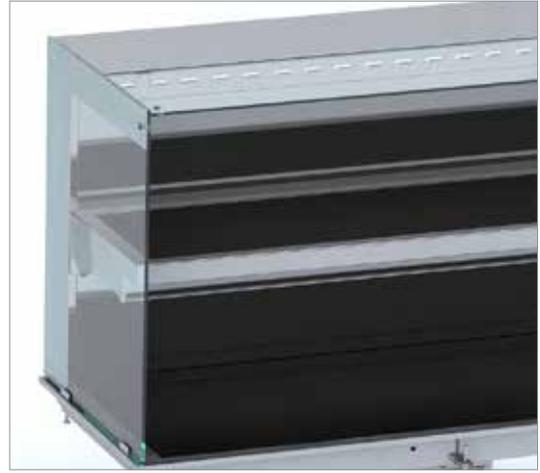
FIT-IN  
GAMA  
600

VITRINAS CALEFACTADAS



### **Vitrina cúbica vitrocerámica**

Gran capacidad de almacenaje, diseño cúbico, mantenimiento y acceso del mueble realizado en la parte posterior por puertas correderas.



### **Vitrina cúbica vitrocerámica mural**

Gran capacidad de almacenaje, diseño cúbico, mantenimiento y acceso del mueble realizado por la parte frontal.



### **Vitrina curva vitrocerámica**

Gran capacidad de almacenaje, diseño curvo, acceso y mantenimiento del mueble realizado en la parte posterior por puertas correderas.



### **Vitrina curva vitrocerámica mural**

Gran capacidad de almacenaje, diseño curvo, acceso y mantenimiento del mueble realizado por la parte frontal.

---

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Paredes laterales y puertas** fabricadas con **cristales templados** para mejorar la seguridad. Firmemente sujetos por herrajes en acero inoxidable.

### Opciones de encastre

Al nivel de la encimera o apoyado sobre la misma, con estructura y sobre robusto de 13 mm de espesor.

Plano de trabajo

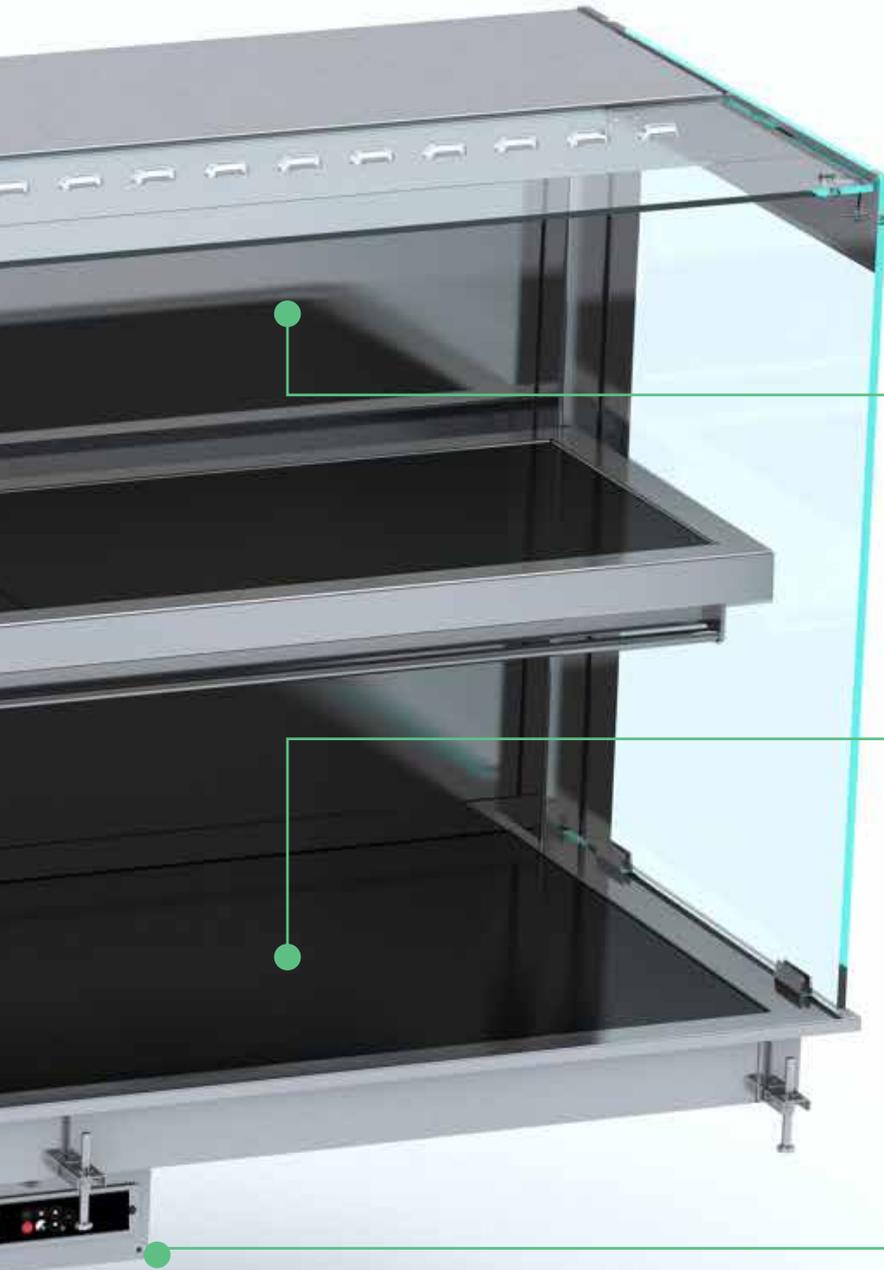


**Sistema de calentamiento** a través de **resistencias de silicona** adheridas en la parte inferior de la placa, consiguiendo una **rápida y buena uniformidad** en la distribución de calor sobre toda la superficie.

### Gran amplitud de gama:

Vitrinas cúbicas o curvas, murales y atendidas por la parte trasera.





**Mantenimiento** inmejorable del producto gracias a **sistema Dual-Heat**. En **ambos niveles de exposición, iluminación mediante halógenos** protegidos y **calentamiento mediante infrarrojos cerámicos** de alta temperatura.



**Gran capacidad de almacenaje** Mayor volumen de producto sobre misma huella de superficie. Estantes y base para almacenar distintos elementos.

#### **Termostato digital**

Protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

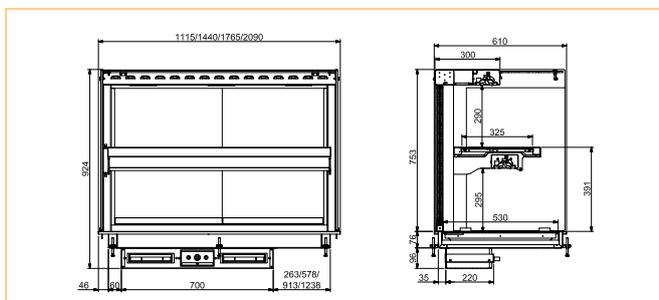
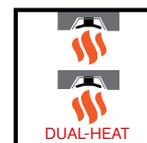
Cuenta con 1 metro de cable para instalarlo en otra posición.

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. Dos (2) termostatos analógicos para regular la temperatura de los elementos cerámicos en los estantes.

## Vitrina cúbica vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil

- acceso a la reposición de producto.
- Abierto lado cliente.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa y del estante que permiten obtener una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y estantes vitrocerámicos: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC6



VCC6



VCC6

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

### Opciones grupo caliente

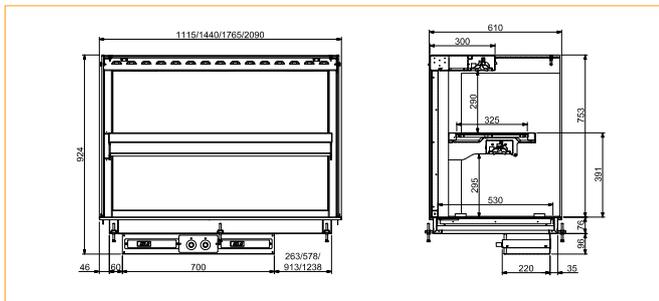
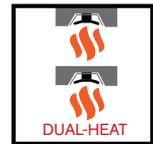
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCC6-3	19047790	1115	610	924	1090	585	Negro	3 GN 1/1	4025
VCC6-3-W	19047794	1115	610	924	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	4025
VCC6-4	19047791	1440	610	924	1415	585	Negro	4 GN 1/1	4700
VCC6-4-W	19047795	1440	610	924	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	4700
VCC6-5	19047792	1765	610	924	1740	585	Negro	5 GN 1/1	6035
VCC6-5-W	19047796	1765	610	924	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	6035
VCC6-6	19047793	2090	610	924	2065	585	Negro	6 GN 1/1	7450
VCC6-6-W	19047797	2090	610	924	2065	585	Blanco	6 GN 1/1	7450

● Vitrina cúbica vitrocerámica mural

- Especialmente diseñada 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.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estante lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Trasera de acero pulido.

- Abierto lado cliente.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa y del estante que permiten obtener una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y el estante vitrocerámico: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VCCM6



VCCM6



VCCM6

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

Opciones grupo caliente

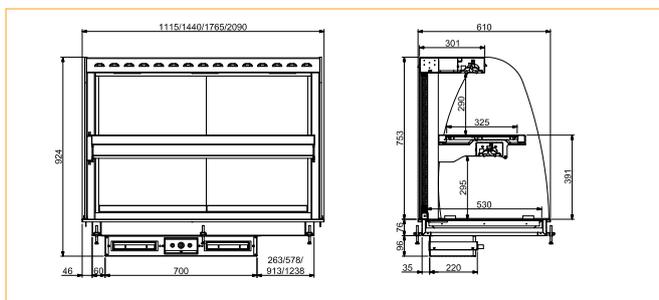
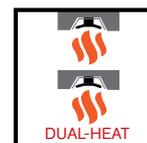
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VCCM6-3	19047822	1115	610	924	1090	585	Negro	3 GN 1/1	4025
VCCM6-3-W	19047826	1115	610	924	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	4025
VCCM6-4	19047823	1440	610	924	1415	585	Negro	4 GN 1/1	4700
VCCM6-4-W	19047827	1440	610	924	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	4700
VCCM6-5	19047824	1765	610	924	1740	585	Negro	5 GN 1/1	6035
VCCM6-5-W	19047828	1765	610	924	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	6035
VCCM6-6	19047825	2090	610	924	2065	585	Negro	6 GN 1/1	7450
VCCM6-6-W	19047829	2090	610	924	2065	585	Blanco	6 GN 1/1	7450

## Vitrina curva vitrocerámica

- Especialmente diseñada 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 lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.

- Abierto lado cliente.
- 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.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y estantes vitrocerámicos: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VVC6



VVC6



VVC6

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

### Opciones grupo caliente

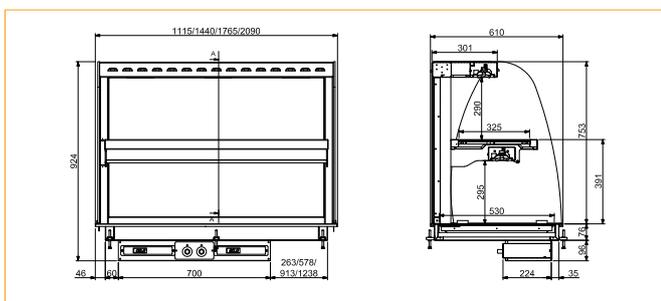
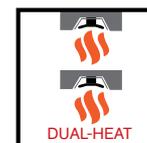
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVC6-3	19043229	1115	610	924	1090	585	Negro	3 GN 1/1	4025
VVC6-3-W	19047748	1115	610	924	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	4025
VVC6-4	19043230	1440	610	924	1415	585	Negro	4 GN 1/1	4700
VVC6-4-W	19047749	1440	610	924	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	4700
VVC6-5	19047746	1765	610	924	1740	585	Negro	5 GN 1/1	6035
VVC6-5-W	19047750	1765	610	924	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	6035
VVC6-6	19047747	2090	610	924	2065	585	Negro	6 GN 1/1	7450
VVC6-6-W	19047751	2090	610	924	2065	585	Blanco	6 GN 1/1	7450

● Vitrina curva vitrocerámica mural

- Especialmente diseñada 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 lisos con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Dos (2) modelos de placas vitrocerámicas: cristal vitrocerámico negro y blanco (indicado este último por el sufijo -W).
- Laterales de la vitrina de 8 mm de espesor fabricados en cristal templado para incrementar la seguridad de las operaciones.
- Trasera de acero pulido.
- Abierto lado cliente.

- 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 una temperatura de trabajo de forma muy rápida y regular.
- 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. Dos (2) potenciómetros para regular la temperatura de los elementos cerámicos en las pantallas de luz y calor.
- Temperatura de trabajo en la placa y el estante vitrocerámico: desde +30 °C a +120 °C.
- Voltaje y frecuencia: 400V 3N 50/60 Hz.



VVCM6



VVCM6



VVCM6

Sistema Dual-Heat para garantizar el mejor mantenimiento de la comida caliente. Pantallas de luz y calor situadas sobre la placa y el estante vitrocerámicos. Iluminación mediante halógenos protegidos con una potencia de 100W por halógeno. Calentamiento mediante infrarrojos cerámicos de alta temperatura con una potencia de 250W por cerámico.

Opciones grupo caliente

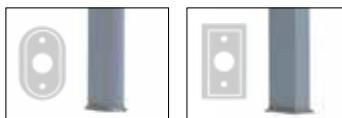
- 230V 3N 60 Hz

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)		Color placa	Capacidad GN	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho			
VVCM6-3	19043231	1115	610	924	1090	585	Negro	3 GN 1/1	4025
VVCM6-3-W	19047778	1115	610	924	1090	585	Blanco	3 GN 1/1	4025
VVCM6-4	19043232	1440	610	924	1415	585	Negro	4 GN 1/1	4700
VVCM6-4-W	19047779	1440	610	924	1415	585	Blanco	4 GN 1/1	4700
VVCM6-5	19047776	1765	610	924	1740	585	Negro	5 GN 1/1	6035
VVCM6-5-W	19047780	1765	610	924	1740	585	Blanco	5 GN 1/1	6035
VVCM6-6	19047777	2090	610	924	2065	585	Negro	6 GN 1/1	7450
VVCM6-6-W	19047781	2090	610	924	2065	585	Blanco	6 GN 1/1	7450



PANTALLAS  
600/700

FUNCIONES Y TIPOS



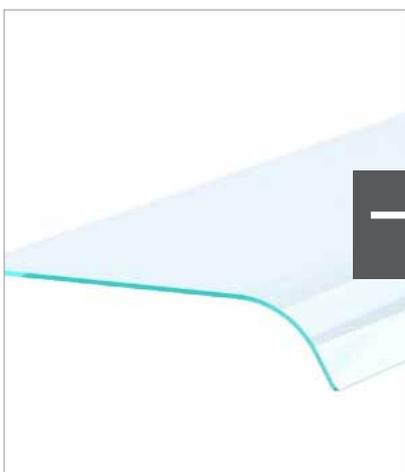
### **Pantalla de pie oblongo**

Según su función, pueden ser pantallas neutras, con luz LED, con halógenos o con halógenos y cristal cerámico.



### **Pantalla de pie rectangular**

Según su función, pueden ser pantallas neutras, con luz LED, con halógenos o con halógenos y cristal cerámico.



### **Cristal redondo**

Pensados para pantallas con pies oblongos, pueden ser según su posición, cristales frontales o centrales.

### **Cristal recto**

Pensados para pantallas con pies rectos, pueden ser según su posición, cristales frontales o centrales.

# CARACTERÍSTICAS

## Generales

**Compatibles** con las gamas de SELF-IN y FIT-IN.

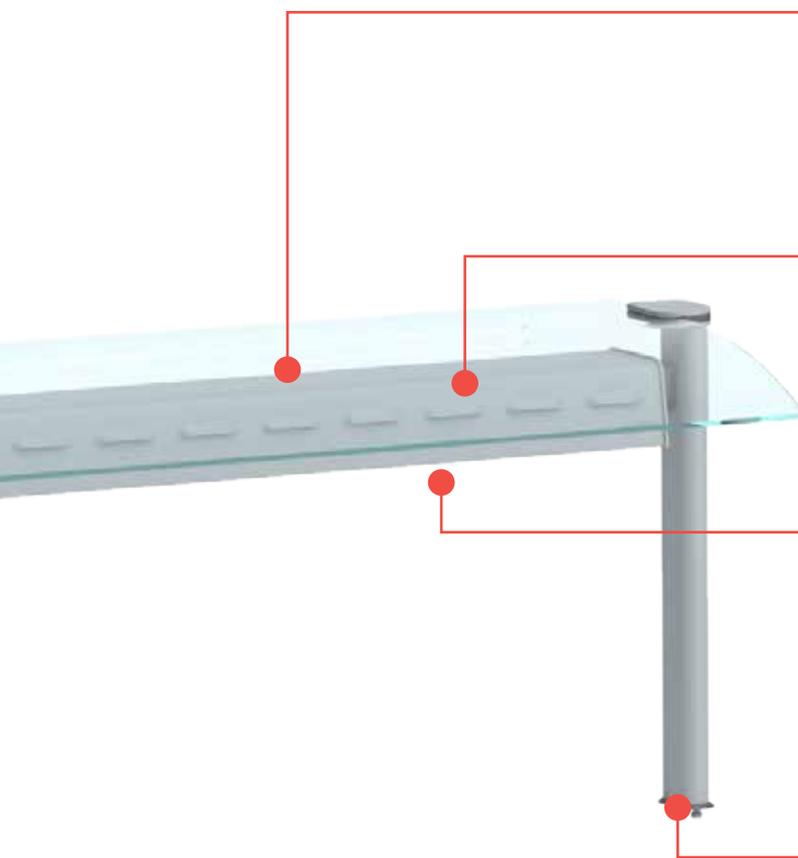
**Limpieza fácil.** La separación entre el soporte y la pantalla permite que las operaciones de limpieza sean cómodas y eficientes.

**Funcional** Las pantallas sirven como elementos anti-ahientos y/o anti-vahos, para iluminar y/o dar calor a los platos. Al estar en la línea de visión directa del comensal, es el drop-in más perceptible, confiriendo personalidad al sistema de distribución.

**Gama de soportes:**  
Oblongos o rectangulares

**Fácil de instalar.** Soportes se fijan a la estructura mediante platinas roscadas en la parte inferior. Mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.





**Cristales templados**, curvos, rectos, frontales o centrales.

#### **Iluminación**

Luz LED para mejorar la presentación. Luz y calor con halógenos protegidos. Opción de infrarrojos cerámicos alternantes (sobre calor)

#### **Encendido desde el elemento drop-in**

Si se instala encima de un elemento neutro, se debe requerir el accesorio correspondiente.

#### **El diseño de las pantallas**

está orientado a permitir su instalación en el sobre del drop-in, reduciendo el número de agujeros de encastre en la encimera y facilitando su instalación.

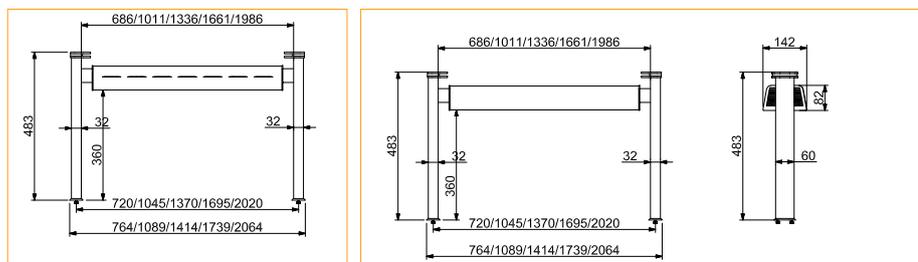


#### **Opción termómetro**

Termómetro digital para que se pueda visualizar la temperatura del elemento técnico de drop-in sobre el que se sitúe. Pre-instalación al drop-in ya realizada.

1

GAMA CURVA



## ● Pantalla redondeada con iluminación

- Pantalla con luz especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Tiras de LED de alta luminosidad, 4500°K, color blanco puro, 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.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- 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.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



IPL-4



IPL-4 + ICC-4-2C



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPL-2	19043256	764	142	483	720	2 GN 1/1	15	Iluminación
IPL-3	19043257	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25	Iluminación
IPL-4	19043258	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35	Iluminación
IPL-5	19043259	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45	Iluminación
IPL-6	19047840	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55	Iluminación

### ● Pantalla redondeada con iluminación y calefacción

- Pantalla con luz y calor especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes. Potencia por halógeno: 300 W.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø32 x 60 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



IPC-4 + ICC-4-2C



IPC-4

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPC-2	19043260	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	Luz+calor
IPC-3	19043261	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	900	Luz+calor
IPC-4	19043262	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	Luz+calor
IPC-5	19043263	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	Luz+calor
IPC-6	19047841	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	Luz+calor

### ● Pantalla redondeada con iluminación y calor mediante elementos cerámicos

- Pantalla con luz y calor mediante cristales cerámicos especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Iluminación y calor generados por lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Potencia por halógeno: 100 W. Potencia por cerámico: 250 W.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes.
- 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.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas.
- 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.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.

Detalle  
cerámica

IPC-4 C



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPC-2 C	19043267	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	Luz+calor+ cerámico
IPC-3 C	19043268	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	Luz+calor+ cerámico
IPC-4 C	19043269	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	Luz+calor+ cerámico
IPC-5 C	19043270	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	Luz+calor+ cerámico
IPC-6 C	19047842	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	Luz+calor+ cerámico



ISPCC

## ● Soportes redondeados para cristal curvo

- Conjunto de pantallas neutras especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos durante el servicio, gracias a su función anti-alientos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo oblongo de Ø32 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.



ISPCC + ICC-4-2C



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ISPCC	19043271	68	83	483

## ● Pantalla mantenedora de calor para varios usos



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 platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Encastro o sobre cualquier otro tipo de encimera.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto		
IPMC	19043325	534	138	468	300	Pantalla redondeada

## ● Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados



IPM-4

- Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación mediante LED.
- Pies en tubo oblongo de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Encastro o sobre cualquier otro tipo de encimera.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto		
IPM-4	19052976	809	142	483	15	Pantalla redondeada

### ● Cristal frontal curvo

- Especialmente diseñado para muebles en zonas asistidas o murales.
- Cristales templados curvos frontales para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- 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

Modelos	Referencias	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
ICC-6-1C	19047838	1975	500	108

### ● Cristal central curvo

- Especialmente diseñado para muebles centrales con acceso del cliente desde ambos lados.
- Cristales templados curvos centrales para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- 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

Modelos	Referencias	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
ICC-6-2C	19047839	1975	570	108

### ● Cristal frontal curvo cerrado

- Especialmente diseñado para muebles en zonas asistidas o murales en los que se debe proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristales templados curvos frontales para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



ICC-FP

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICC-FP-2	19051996	675	515	477
ICC-FP-3	19051997	1000	515	477
ICC-FP-4	19051998	1325	515	477
ICC-FP-5	19051999	1650	515	477
ICC-FP-6	19052000	1975	515	477

### ● Cristal para pantalla de cuba de mantenimiento de congelados

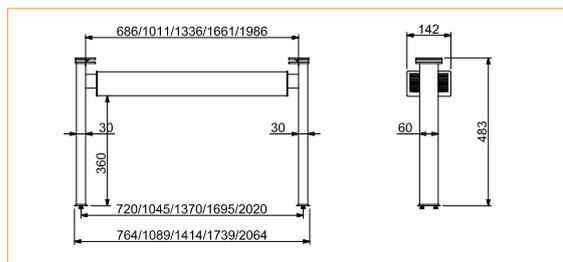
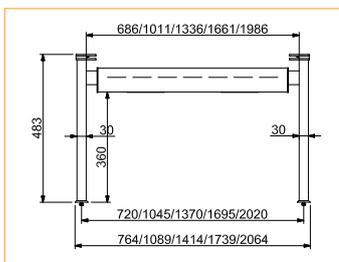
- Cristales templados curvos para incorporar a pantallas de cubas de mantenimiento de congelados de la gama Encastro.
- Disponible en versión central y frontal.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



ICCM-4-1C

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICCM-4-1C	19052981	722	500	108
ICCM-4-2C	19052983	722	570	108





### ● Pantalla cuadrada con iluminación

- Pantalla con luz especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Tiras de LED de alta luminosidad, 4500°K, color blanco puro, 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.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular de 60 x 30 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.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



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



IPL-R-4

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPL-R-2	19043276	760	142	483	720	2 GN 1/1	15	Iluminación
IPL-R-3	19043277	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25	Iluminación
IPL-R-4	19043278	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35	Iluminación
IPL-R-5	19043279	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	45	Iluminación
IPL-R-6	19047845	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	55	Iluminación

### ● Pantalla cuadrada con iluminación y calefacción

- Pantalla con luz y calor especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Luz y calor generados por lámparas halógenas protegidas.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes. Potencia por halógeno: 300 W.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular de 60 x 30 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



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



IPC-R-4

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPC-R-2	19043280	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	Luz+calor
IPC-R-3	19043281	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900	Luz+calor
IPC-R-4	19043283	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	Luz+calor
IPC-R-5	19043284	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	Luz+calor
IPC-R-6	19047846	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	Luz+calor

### ● Pantalla cuadrada con iluminación y calor mediante elementos cerámicos

- Pantalla con luz y calor mediante cristales cerámicos especialmente diseñada para mejorar la higiene y la presentación de los alimentos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Iluminación y calor generados por lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Potencia por halógeno: 100 W. Potencia por cerámico: 250 W.
- Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo, que mejoran la apariencia de los alimentos calientes.
- 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.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se montan sobre la encimera de los elementos mediante pletinas roscadas.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular de 60 x 30 mm, garantizando la uniformidad estética con el resto de la línea de servicio.
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla con luz para facilitar las operaciones de limpieza.



Detalle cerámica



IPC-R-4 C



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto				
IPC-R-2 C	19043285	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	Luz+calor+cerámico
IPC-R-3 C	19043287	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	Luz+calor+cerámico
IPC-R-4 C	19043288	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	Luz+calor+cerámico
IPC-R-5 C	19043289	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	Luz+calor+cerámico
IPC-R-6 C	19047847	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	Luz+calor+cerámico



ISPC-C-R

## ● Soportes cuadrados para cristal recto

- Pantallas neutras especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los alimentos durante el servicio, gracias a su función anti-alientos.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Incluye mordazas para anclaje de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular de 60 x 30 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.



ISPC-C-R + ICC-R-1C



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ISPC-C-R	19043291	68	85	483

## ● Pantalla mantenedora de calor para varios usos



IPMC-R

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



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto		
IPMC-R	19043489	534	138	468	300	Pantalla cuadrada

## ● Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados



IPM-R-4

- Pantalla para cuba de mantenimiento de congelados fabricada en acero inoxidable.
- Iluminación mediante LED.
- Pies en tubo rectangular de acero inoxidable de 60 x 30 x 2 mm.
- Incorporan platinas roscadas en la parte inferior que se fijan con facilidad sobre elemento Encastro o sobre cualquier otro tipo de encimera.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto		
IPM-R-4	19052977	809	142	483	15	Pantalla cuadrada

### ● Cristal frontal recto



ICC-R-1C

- Especialmente diseñado para muebles en zonas asistidas o murales.
- Cristales templados rectos para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICC-R-2-1C	19043293	675	430	120
ICC-R-3-1C	19043295	1000	430	120
ICC-R-4-1C	19043296	1325	430	120
ICC-R-5-1C	19043297	1650	430	120
ICC-R-6-1C	19047843	1975	430	120

### ● Cristal central recto



ICC-R-2C

- Especialmente diseñado para muebles centrales con acceso del cliente desde ambos lados.
- Cristales templados rectos para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICC-R-2-2C	19043298	675	584	120
ICC-R-3-2C	19043301	1000	584	120
ICC-R-4-2C	19043302	1325	584	120
ICC-R-5-2C	19043303	1650	584	120
ICC-R-6-2C	19047844	1975	584	120

### ● Cristal frontal recto cerrado



ICC-R-FP

- Especialmente diseñado para muebles en zonas asistidas o murales en los que se debe proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristales templados curvos centrales para incorporar a pantallas de la gama Encastro.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICC-R-FP-2	19052001	675	430	483
ICC-R-FP-3	19052002	1000	430	483
ICC-R-FP-4	19052003	1325	430	483
ICC-R-FP-5	19052004	1650	430	483
ICC-R-FP-6	19052005	1975	430	483

### ● Cristal para pantalla de cuba de mantenimiento de congelados



ICCM-R-4-1C

- Cristales templados rectos para incorporar a pantallas de cubas de mantenimiento de congelados de la gama Encastro.
- Disponible en versión central y frontal.
- Su instalación protege los alimentos expuestos contra los vahos y alientos.
- La sujeción se realiza mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores largo (mm)	Dimensiones exteriores ancho (mm)	Dimensiones exteriores alto (mm)
ICCM-R-4-1C	19052979	722	500	108
ICCM-R-4-2C	19052980	722	570	108

## ● Soportes para cristales de protección vertical



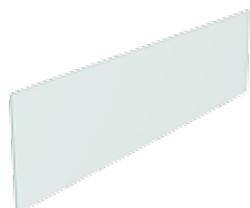
Soportes laterales ISPCF-L + cristal recto de protección IDFG.

- Fabricados en acero inoxidable en acabado satinado para la colocación de cristales para la protección vertical.
- Recomendados como elementos de protección de los clientes en los Show-Cooking o para alimentos en zonas de exposición con servicio asistido.
- Soportes disponibles en versión con pie oblongo o recto para tener un acabado homogéneo con el resto de las pantallas.
- 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).



Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Descripción
		Largo	Ancho	Alto	
ISPCF-L	19043305	71	70	423	Soporte lateral
ISPCF-L-R	19043361	69	72	423	Soporte lateral
ISPCF-C	19043306	98	70	423	Soporte central
ISPCF-C-R	19043362	98	70	423	Soporte central

## ● Cristal recto-protector vertical para soportes



IDFG

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)		Capacidad
		Largo	Ancho	
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
IDFG-6	19047848	1975	395	6 GN 1/1

### ● Kit termómetro digital para colocación en las pantallas



IPCTI

- Termómetro digital para que el público pueda visualizar la temperatura de los elementos calientes y fríos de la gama Encastro. Debido al amplio rango de temperatura, en las placas vitrocerámicas con pantalla debe instalarse el modelo ITDP-VIT.
- Modelo con interruptor necesario para la instalación de pantallas con luz ó luz y calor, independientes o sobre elementos neutros.
- Carcasa de acero inoxidable preparada para instalar fácilmente bajo las pantallas de Encastro.
- No se recomienda la instalación del termómetro en las pantallas de calor con elementos cerámicos.

Modelos	Referencias	Dim. exteriores largo (mm)	Dim. exteriores ancho (mm)	Dim. exteriores alto (mm)	Descripción
IPCIC	19053060	132	84	70	Interruptor
IPCTD	19053058	132	84	70	Termómetro
IPCTI	19053061	132	84	70	Termómetro + interruptor
IPCTD-C	19052024	132	84	70	Termómetro elementos calientes
IPCTI-C	19055869	132	84	70	Termómetro elementos calientes + interruptor



ACCESORIOS  
600/700

FUNCIONES Y TIPOS



### **Reservas Calientes**

Permite la reposición fácil de producto caliente. Cuenta con diferentes alturas y medidas para adaptarse a las dimensiones de los muebles de distribución.



### **Reservas Frías**

Permite la reposición fácil de producto frío. Cuenta con puertas o cajones GN1/1 o GN2/1 y diferentes alturas y medidas para poder adaptarse a las dimensiones de los muebles de distribución.



### **Vitrinas expositoras**

Como accesorio para placas vitrocerámicas, cubas, baños maría, etc.

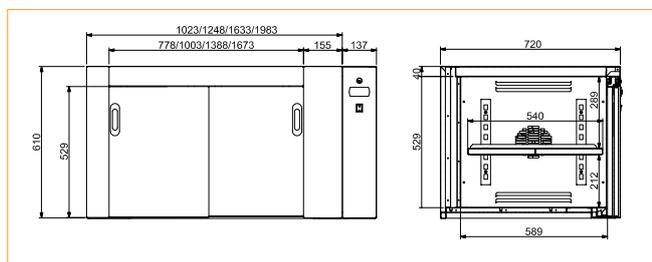


### **Dispensadores**

Según su función, se dispone de dispensadores para platos calientes o neutros y para cestas de vajilla.

## Reserva caliente

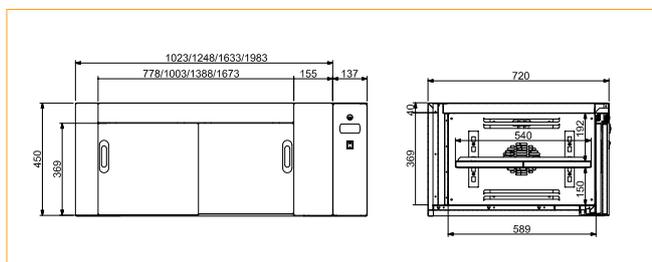
- Elemento diseñado para su encastre bajo encimera como reserva para el mantenimiento de productos calientes.
- Calefacción interior por aire forzado. Calentamiento rápido gracias al sistema de resistencia-ventilador que produce una circulación eficiente del aire caliente en el interior.
- Para una mejor distribución del calor, los muebles de tamaño RCDX-19 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.
- Modelos disponibles en dos alturas diferentes: 450 mm y 610 mm.
- 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 como elementos opcionales no incluido en la dotación estándar.
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50/60 Hz



RCD6



RCD6-09



RCD4



RCD4-11

### Opciones grupo caliente

- 110V 1N 50-60 Hz

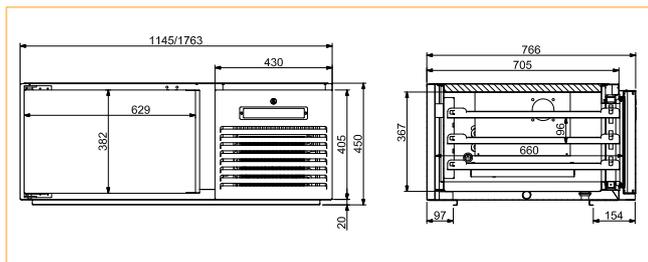
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto	
RCD4-09	19047891	1160	720	450	850
RCD4-11	19047892	1385	720	450	850
RCD4-15	19047893	1770	720	450	1450
RCD4-19	19047894	2120	720	450	1690
RCD6-09	19047887	1160	720	610	1450
RCD6-11	19047888	1385	720	610	1450
RCD6-15	19047889	1770	720	610	2470
RCD6-19	19047890	2120	720	610	3000
KPSR	19056083	Conjunto de 4 patas (Altura 150mm)			

● Reserva fría GN 2/1

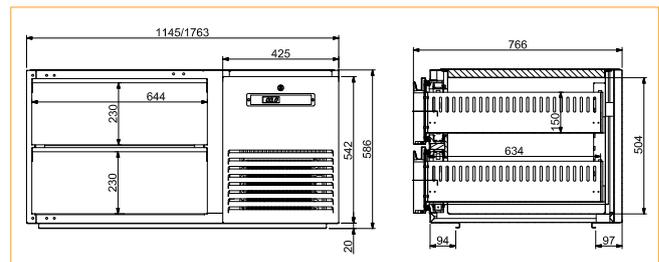
- Elemento diseñado para su encastre bajo encimera como reserva para el almacenamiento de productos refrigerados.
- Diseñados para albergar cubetas o parrillas GN2/1.
- Evaporador con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Burlate magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
- Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Rejilla de aspiración con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
- Es imprescindible para el correcto funcionamiento una ventilación suficiente en el lado trasero de la reserva.
- Modelos disponibles en dos alturas diferentes: 450 mm (RF4) y 586 mm (RF5).
- Incorporan una puerta batiente aquellos modelos con sufijo -D y dos puertas con apertura enfrentada si llevan el sufijo -DD.
- 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.
- Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes en reservas bajas y ocho (8) niveles en altas, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con tres (3) y cuatro (4) pares de guías por puerta en reservas bajas y altas respectivamente.
- 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.
- Dos cajones de capacidad 1 GN2/1 ó 2 GN1/1 con profundidad máxima 150mm en los modelos con sufijo -H y 4 cajones si llevan el sufijo -HH.
- Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción. Cerradura no disponible para los cajones.
- 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 como elementos opcionales no incluido en la dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



RF4-12/22-D



RF5-12/22-H



RF5-12D



RF5-12H



RF4-22DD



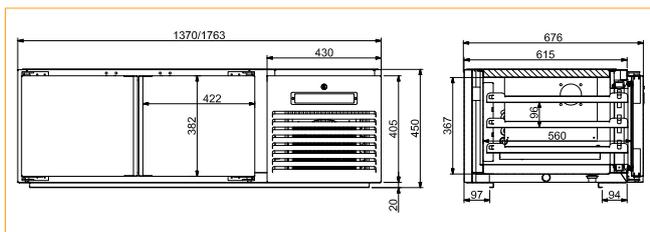
Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

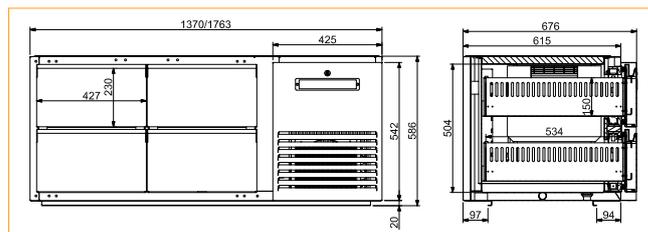
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Puertas	Cajones	
		Largo	Ancho	Alto				
RF4-12 D	19047897	1145	766	450	385	1		
RF4-22 DD	19047898	1763	766	450	405	2		
RF5-12 D	19047895	1145	766	586	350	1		
RF5-22 DD	19047896	1763	766	586	530	2		
RF5-12 H	19047899	1145	766	586	350		2	
RF5-22 HH	19047900	1763	766	586	530		4	
KCRF-12	19056266						Kit 2 cajones GN 2/1 a sustituir por una puerta	
KPSR	19056083						Conjunto de 4 patas (Altura 150mm)	

## Reserva fría GN 1/1

- Elemento diseñado para su encastre bajo encimera como reserva para el almacenamiento de productos refrigerados.
- Diseñados para albergar cubetas o parrillas GN1/1.
- Evaporador con tiro de aire forzado y tratado con recubrimiento anticorrosión.
- Burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene, garantiza el aislamiento de la reserva.
- Unidad condensadora incluida y fácilmente extraíble.
- Sistema de evaporación del agua de desescarche de serie.
- Componentes electrónicos de serie accesibles en un único punto, de fácil acceso, para facilitar las operaciones de mantenimiento.
- Rejilla de aspiración con lamas fijas fabricadas en acero inoxidable en la zona de servicio.
- Es imprescindible para el correcto funcionamiento una ventilación suficiente en el lado trasero de la reserva.
- Modelos disponibles en dos alturas diferentes: 450 mm (RF4) y 586 mm (RF5).
- Incorporan dos (2) puertas batientes aquellos modelos con sufijo -DD y tres (3) puertas si llevan el sufijo -DDD.
- 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.
- Cinco (5) niveles para el posicionamiento de estantes en reservas bajas y ocho (8) niveles en altas, lo que permite una mayor capacidad y flexibilidad de carga, con una distancia de 47 mm entre ellos. Equipado con tres (3) y cuatro (4) pares de guías por puerta en reservas bajas y altas respectivamente.
- Compatible con recipientes 1 x GN 1/1. Equipado con guías compatibles. No se incluyen recipientes GN como dotación estándar.
- Cuatro (4) cajones de capacidad 1 GN1/1 con profundidad máxima 150mm en los modelos con sufijo -HH y 6 cajones si llevan el sufijo -HHH.
- Cerradura con llave para las puertas de la reserva, disponible como opción. Cerradura no disponible para los cajones.
- 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 como elementos opcionales no incluido en la dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefín hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Voltaje y frecuencia: 230V 1N 50 Hz.



RF4-21/31-D



RF5-21/31-H



RF5-31HHH



RF4-21DDD



RF5-21HH



### Opciones grupo frío

- Remoto (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- Tropicalizado (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Potencia (W)	Puertas	Cajones	
		Largo	Ancho	Alto				
RF4-21 DD	19056269	1370	676	450	355	2		
RF4-31 DDD	19056271	1763	676	450	370	3		
RF5-21 DD	19056243	1370	676	586	360	2		
RF5-31 DDD	19056245	1763	676	586	505	3		
RF5-21 HH	19056244	1370	676	586	360		4	
RF5-31 HHH	19056246	1763	676	586	505		6	
KCRF-II	19056247						Kit 2 cajones GN 1/1 a sustituir por una puerta	
KPSR	19056083						Conjunto de 4 patas (Altura 150mm)	

## ● OPCIONES GRUPO REMOTO

- -R: Grupo frío remoto. Elemento técnico servido sin grupo de refrigeración. No se incluye válvula de expansión ni llaves de corte. El modelo estándar tiene un grupo de refrigeración de serie dimensionado para poder colocarse hasta un máximo de 5m del elemento. En caso de requerirse más longitud, el grupo frigorífico se debe dimensionar específicamente.

### RESERVA REFRIGERADA 2/1

REFERENCIA	MODELO
19052138	RF4-12 D-R
19052139	RF4-22 DD-R
19052136	RF5-12 D-R
19052140	RF5-12 H-R
19052137	RF5-22 DD-R
19052141	RF5-22 HH-R

### RESERVA REFRIGERADA 1/1

REFERENCIA	MODELO
19056273	RF4-21 DD-R
19056275	RF4-31 DDD-R
19056255	RF5-21 DD-R
19056256	RF5-21 HH-R
19056258	RF5-31 DDD-R
19056259	RF5-31 HHH-R

## ● OPCIONES GRUPO FRÍO/CALIENTE - PRECIO ADICIONAL POR MUEBLE (€)

- 230V 1N 60 Hz: Grupo frío a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 60 Hz: Grupo caliente a 110V 1N 60 Hz.
- TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 50 Hz. Para ser empleado en condiciones máximas de temperatura ambiente de 40°C y de humedad del 40% (en condiciones de clase climática V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Grupo frío tropicalizado a 110V 1N 60 Hz.

## ● Vitrina expositora con iluminación y calefacción sin base

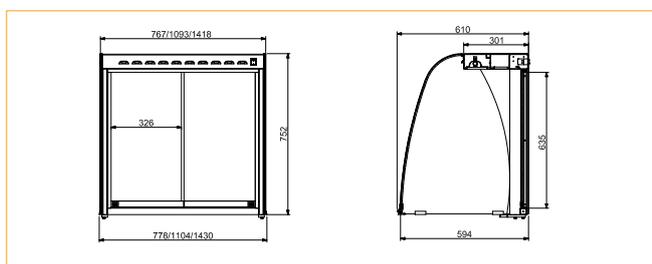
- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento de la gama Encastro o cualquier otro tipo de encimera.
- El cristal frontal curvo es templado (modelo IVIC) su fijación se realiza mediante soportes mordaza de aluminio anodizado.
- Parte 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.



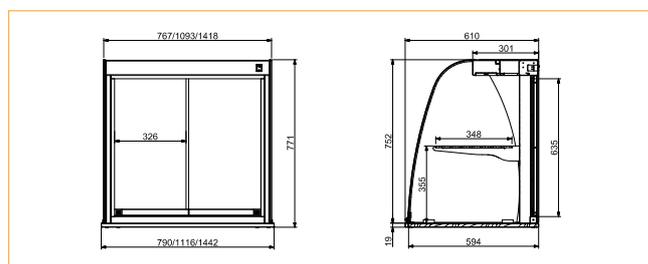
VEC



VEC-CE



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



Modelos con base VE-CE-CB-EI

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto			
VEC-CE-2	19043233	778	610	752	2 GN 1/1	600	Cerrada con luz y calor. Sin base
VEC-CE-3	19043234	1104	610	752	3 GN 1/1	900	Cerrada con luz y calor. Sin base
VEC-CE-4	19043235	1430	610	752	4 GN 1/1	1200	Cerrada con luz y calor. Sin base
VEC-2	19043236	778	597	752	2 GN 1/1	600	Abierta con luz y calor. Sin base
VEC-3	19043237	1104	597	752	3 GN 1/1	900	Abierta con luz y calor. Sin base
VEC-4	19043238	1430	597	752	4 GN 1/1	1200	Abierta con luz y calor. Sin base

## ● Estante intermedio EI



EI

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)		Capacidad GN	Para las vitrinas	Descripción
		Largo	Ancho			
EI-2	19043253	745	348	2 GN 1/1	VE-CE-2	Estante intermedio
EI-3	19043254	1070	348	3 GN 1/1	VE-CE-3	Estante intermedio
EI-4	19043255	1395	348	4 GN 1/1	VE-CE-4	Estante intermedio

### ● Vitrina expositora cerrada con iluminación sin base

- Construcción en acero inoxidable en acabado satinado.
- Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento de la gama Encastro 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.



VE-CE

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto			
VE-CE-2	19043239	778	610	752	2 GN 1/1	25	Cerrada con luz. Sin base
VE-CE-3	19043240	1104	610	752	3 GN 1/1	35	Cerrada con luz. Sin base
VE-CE-4	19043241	1430	610	752	4 GN 1/1	45	Cerrada con luz. Sin base

### ● Vitrina expositora 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 IEC.
- Modelo VE-CE-CB-EI cerrada con base:
  - Vitrina con base de acero inoxidable y con cristal frontal curvo templado.
- Modelo VE-CE-EI abierta sin base:
  - Vitrina sin base, ideal para instalar sobre otro elemento o cualquier otro tipo de encimera.
  - No incorpora cristal frontal curvo.



VE-CE-CB-EI



VE-EI

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Descripción
		Largo	Ancho	Alto			
VE-CE-CB-EI-2	19043242	790	610	771	2 GN 1/1	25	Cerrada con luz y estante. Con base
VE-CE-CB-EI-3	19043243	1116	610	771	3 GN 1/1	35	Cerrada con luz y estante. Con base
VE-CE-CB-EI-4	19043244	1442	610	771	4 GN 1/1	45	Cerrada con luz y estante. Con base
VE-EI-2	19043245	778	597	752	2 GN 1/1	25	Abierta con luz y estante. Sin base
VE-EI-3	19043246	1104	597	752	3 GN 1/1	35	Abierta con luz y estante. Sin base
VE-EI-4	19043247	1430	597	752	4 GN 1/1	45	Abierta con luz y estante. Sin base



## ● 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 muebles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.
- Capacidad: 5/6 cestas 110 mm de altura.
- Construcción en acero inoxidable.

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Dimensiones de encastre (mm)	
		Largo	Ancho	Alto	Largo	Ancho
IDCN-55	19043376	600	640	710	535	610

## ● Dispensador de platos neutros

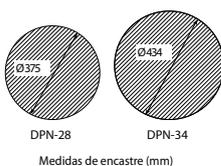


IDPN

- 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.



DISPENSADOR NEUTRO PARA PLATOS



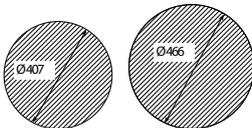
Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)		ØPlatos	Descripción
		Largo	Ancho		
IDPN-28	19046408	391	730	de 180 a 280 mm	Dispensador de platos neutros
IDPN-34	19043371	451	730	de 240 a 340 mm	Dispensador de platos neutros



IDPC-28



IDPC-28 + ITDP-28



DPC-28

DPC-34

Medidas de encastre (mm)

### ● Dispensador de platos calientes

- 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.
- 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.
- Temperatura: 30°C a 90°C.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable.

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)		ØPlatos	Descripción
		Largo	Ancho		
IDPC-28	19043372	420	730	de 180 a 280 mm	Dispensador de platos calientes
IDPC-34	19043373	480	730	de 240 a 340 mm	Dispensador de platos calientes



ITDP-34

ITDP-28

### ● Tapa para dispensador de platos

- 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.

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)		ØPlatos
		Largo	Ancho	
ITDP-28	19043374	400	60	para 280 mm
ITDP-34	19043375	400	60	para 340 mm

## ● Accesorios adicionales



EV-KIT-



OF-PAN



PAL-DROPIN

Modelos	Referencias	Dimensiones exteriores (mm)			Descripción	Potencia (W)
		Largo	Ancho	Alto		
EV-KIT-450	19046595	400	170	65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche - Cubas ventiladas y vitrinas 3 GN1/1	450
EV-KIT-900	19046596	400	170	65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche - Vitrinas 4 GN1/1	900
EV-KIT-1350	19046597	400	170	65	Kit cubeta de evaporación del agua de desescarche - Vitrinas 5 GN1/1 y 6 GN1/1	1350
OF-PAN	19046598	GN 1/1		150	Cubeta de desborde del agua de desescarche OF-PAN	-
PAL-DROPIN	19046641	-	-	-	Útil para levantar elementos técnicos	-



Modelos	GN 1/1	PLATOS Ø150mm		RAMEQUINES Ø130mm		PLATOS Ø250mm		BOTELLAS Ø65mm	
		CUBA	VITRINA	CUBA	VITRINA	CUBA	VITRINA	CUBA	VITRINA
PLACA FRÍA 1 NIVEL	2	17		23		6			
	3	26		35		9			
	4	35		47		12			
	5	44		59		16			
	6	53		71		19			
PLACA FRÍA 2 NIVELES	2	16		23		5			
	3	26		35		9			
	4	34		46		12			
	5	43		58		15			
	6	51		70		18			
CUBA FRÍO VENTILADO	2	18		25				100	
	3	28		37				150	
	4	37		50				200	
	5	47		62				250	
	6	56		75				300	
CUBA FRÍO ESTÁTICO / CUBA DE HIELO	2	18		24				96	
	3	27		36				146	
	4	36		49				196	
	5	46		61				246	
	6	55		74				296	
PLACA VITROCERÁMICA	2	19		25		7			
	3	29		38		10			
	4	38		51		14			
	5	48		64		17			
	6	58		77		21			
VITRINA CÚBICA 3 NIVELES	3	28	63	37	84			150	336
	4	37	82	50	109			200	438
	5	47	101	62	134			250	539
	6	56	120	75	160			300	643
VITRINA CÚBICA 4 NIVELES	3	28	84	37	112			150	448
	4	37	109	50	146			200	585
	5	47	135	62	179			250	719
	6	56	161	75	214			300	857
VITRINA CÚBICA ALTA CAPACIDAD	3	27	72	36	95			146	383
	4	36	99	48	132			195	529
	5	46	126	61	168			245	675
	6	55	154	73	205			295	821
VITRINA CÚBICA ALTA CAPACIDAD PARRILLAS	4	36		48				195	
	5	46		61				245	
	6	55		73				295	
VITRINA CURVA	3	28	42	37	56			150	224
	4	37	54	50	72			200	292
	5	47	66	62	88			250	358
	6	56	80	75	106			300	428
VITRINA CALIENTE	3	29	17	38	23	10	6		
	4	38	23	51	31	14	8		
	5	48	29	64	38	17	10		
	6	58	35	77	46	21	12		

Modelos	GN 1/1	CAPACIDAD CUBETAS HELADOS 80mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS HELADOS 120mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS HELADOS 150mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS HELADOS 180mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS GN 40mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS GN 65mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS GN 100mm (l)	CAPACIDAD CUBETAS GN 150mm (l)	CAPACIDAD (l)	CAPACIDAD (BANDEJAS GN)
CUBA DE VENTILADO Y AGUA	4	14	20	26	31	6	9	14	21		
CUBA BAÑO MARÍA	1										
	2					12	19	28	42		
	3					17	28	42	63		
	4					23	37	56	84		
	5					29	46	70	105		
	6					35	56	84	126		
RESERVA CALIENTE	4-09									169	
	4-11									218	
	4-15									302	
	4-19									364	
	6-09									242	
	6-11									313	
	6-15									432	
	6-19									521	
RESERVA FRÍA	4-12 D										1X3 (GN 2/1)
	4-22 DD										2X3 (GN 2/1)
	5-12 D										1X4 (GN 2/1)
	5-12 H										1X2 (GN 2/1)
	5-22 DD										2X4 (GN 2/1)
	5-22 HH										2X2 (GN 2/1)
	4-21 DD										2X3 (GN 1/1)
	4-31 DDD										3X3 (GN 1/1)
	5-21 DD										2X4 (GN 1/1)
	5-21 HH										2X2 (GN 1/1)
	5-31 DDD										3X4 (GN 1/1)
	5-31 HHH										3X2 (GN 1/1)
VITRINA CÚBICA ALTA PARRILLAS	4										2x3 (GN 2/1)
	5										2X3 (GN 2/1) +1X3 (GN 1/1)
	6										3X3 (GN 2/1)

# 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.

#### 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.



**INOXFERA**

Ctra. Artasona s/n  
22270 Almudévar (Huesca)  
España

Tel.: +34 974 250 909  
Fax: +34 974 250 906

**www.inoxfera.com**  
inoxfera@inoxfera.com

