

7 ARMARIOS CABINET ARMOIRE



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de vidrio con serigrafía mínima gris oscuro con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Glass doors with minimal dark gray serigraphy with reversible opening, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière
- Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.
- Portes en verre avec sérigraphie minimale gris foncé à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Contreporte en Inox encastrée
- Lumière intérieure
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pies en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32°C



AR-55 Página 305
Armario SNACK 55
SNACK cabinet 55
Armoire SNACK 55



DAE-400 Página 323
Armario euro SNACK 400
Euro SNACK cabinet 400
Armoire euro SNACK 400



AR-75 Página 307
Armario SNACK 75
SNACK cabinet 75
Armoire SNACK 75



ARG-75 Página 325
Armario gastro 75
Gastro cabinet 75
Armoire gastro 75



AR/ARP-125 Página 309
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125



AE/AEP-125 Página 329
Armario euro SNACK 125
Euro SNACK cabinet 125
Armoire euro SNACK 125



AR-140 Página 313
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125



AG-125 Página 333
Armario gastro 125
Gastro cabinet 125
Armoire gastro 125



AR-210 Página 315
Armario SNACK 210
SNACK cabinet 210
Armoire SNACK 210



AG-140 Página 335
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



DHEGR 75/140-PF Página 317
Armario GN 2/1 Alta eficiencia
SNACK cabinet GN 2/1 High efficiency
Armoire GN 2/1 Haute efficacité



ARG-210 Página 339
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



AG-50 Página 319
Armario gastro 50
Gastro cabinet 50
Armoire gastro 50



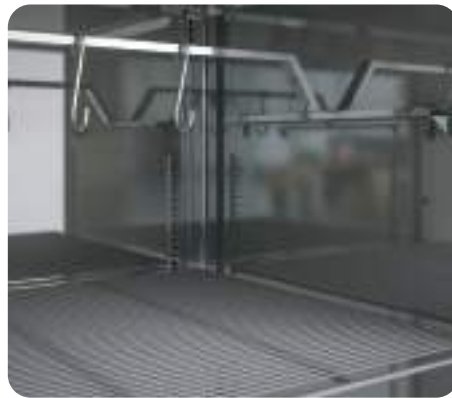
DBY / DQN Página 341
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



AEP-55 Página 321
Armario euro SNACK 55
Euro SNACK cabinet 55
Armoire euro SNACK 55



ALIMENTACION Página 343
Alimentación
Feeding
Alimentation



DETALLE EVAPORACION VENTILADA
 DETAIL VENTILATED EVAPORATION
 EVAPORATION VENTILE DETAIL



AR-55-2

RED FRESH OPCIONAL - OPTIONAL - EN OPTION



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- AR refrigeración
- ARC congelación
- AR-E puerta cristal refrigeración
- ARC-E puerta cristal congelación

TECHNICAL DATA

- AR cooling
- ARC freezing
- AR-E cooling double glazed doors
- ARC-E freezing double glazed doors

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- AR refroidissement
- ARC congélation
- AR-E refroidissement double vitrage
- ARC-E congélation double vitrage

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

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

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

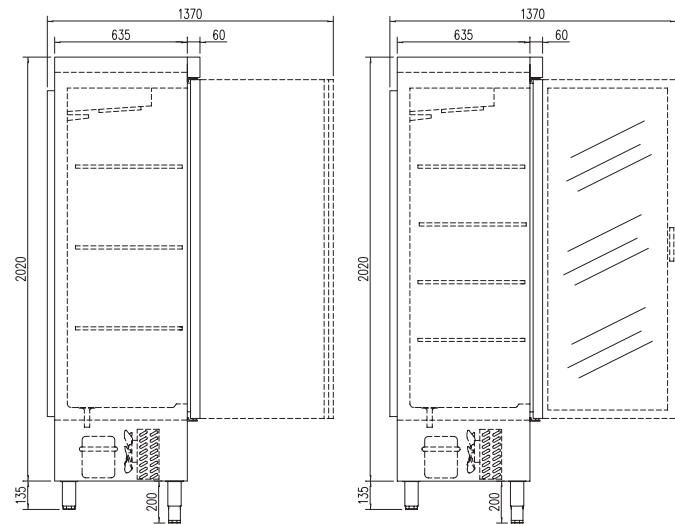
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	27 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	134 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

AR-55

AR-55-E

AR-55-1 2.251 €	AR-55-2 2.307 €	AR-55-E 2.541 €
ARC-55-1 3.023 €	ARC-55-2 3.046 €	ARC-55-E 3.175 €



ARS / ACS

ARSV / ACSV



ARS-75-2



ACS-75-2



ARSV-75-1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> ARS refrigeración ACS congelación ARSV refrigeración puerta cristal ACSV congelación puerta cristal 	<ul style="list-style-type: none"> ARS cooling ACS freezing ARSV cooling double glazed doors ACSV freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> ARG refroidissement ACS congélation ARGV refroidissement double vitrage ACSV congélation double vitrage

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

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

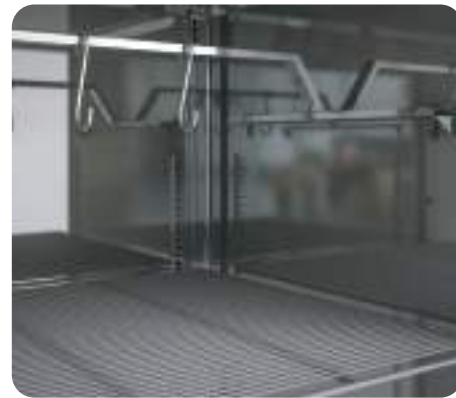
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	28 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	25 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

	ARS-75-1	2.439 €		ARS-75-2	2.499 €		ARSV-75-1	2.935 €
	ACS-75-1	3.414 €		ACS-75-2	3.472 €		ACSV-75-1	3.930 €



AR-125



DETALLE EVAPORACION VENTILADA
DETAIL VENTILATED EVAPORATION
EVAPORATION VENTILE DETAIL



OPCIONAL LACADO NEGRO
BLACK LACQUER OPTION
LAQUE NOIRE EN OPTION

RED FRESH OPCIONAL - OPTIONAL - EN OPTION



AR-125-2



LED

AR-125-2-E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> AR refrigeración ARC congelación AR-E puerta cristal refrigeración ARC-E puerta cristal congelación ARM Departamento congelados 	<ul style="list-style-type: none"> AR cooling ARC freezing AR-E cooling double glazed doors ARC-E freezing double glazed doors ARM frozen department 	<ul style="list-style-type: none"> AR refroidissement ARC congélation AR-E refroidissement double vitrage ARC-E congélation double vitrage ARM département gelé

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

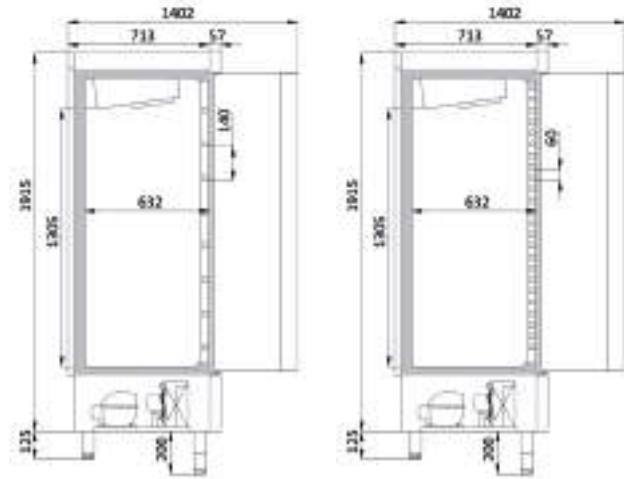
Modelo Modèle	Largo Longueur mm	Alto Hauteur mm	Fondo Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	46 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	29 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	134 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

AR-125-2 3.077 €	AR-125-2-E 3.676 €	AR-125-3 3.128 €	AR-125-4 3.170 €	ARM-125-2 5.144 €
ARC-125-2 4.137 €	ARC-125-2-E 4.871 €	ARC-125-3 4.195 €	ARC-125-4 4.239 €	



ARP-125-14

ARP-125-40



DETALLE CAJONES DE PESCADO
DETAIL OF FISH DRAWERS
DÉTAIL DES TIROIRS À POISSON



ARP-125-40



ARP-125-E-40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ARP-125-14: Refrigeración pescado
- ARP-125-40 Refrigeración pastelería
- ARPC-125-40 Mantenimiento congelados pastelería
- ARP-E Puerta cristal refrigeración
- ARPC-E Puerta cristal congelación

TECHNICAL DATA

- ARP-125-14: Fish refrigeration
- ARP-125-40 Pastry refrigeration
- ARPC-125-40 Frozen pastry maintenance
- ARP-E Refrigeration glass door
- ARPC-E Freezing glass door

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ARP-125-14 : Réfrigération du poisson
- ARP-125-40 Réfrigération de pâtisserie
- ARPC-125-40 Entretien pâtisserie surgelée
- ARP-E Porte vitrée de réfrigération
- ARPC-E Porte vitrée de congélation

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

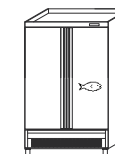
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajones Drawers Tiroirs	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig.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

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

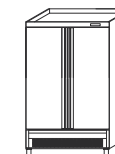
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	46 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	29 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	134 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

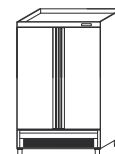
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



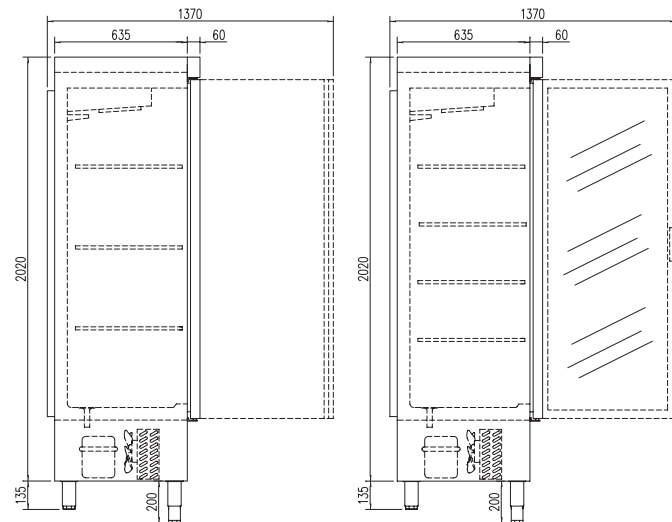
ARP-125-14 3.859 €



ARP-125-40 3.605 €
ARP-125-40-E 3.751 €



ARPC-125-40 4.670 €
ARPC-125-40-E 5.150 €



ARS / ACS

ARSV / ACSV



ARSP-140-2
 Departamento pescado
 Fish department
 Département poisson



ARSM-140-3
 Departamento congelados
 Frozen department
 Département gelé

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ARS refrigeración
- ACS congelación
- ARSV puerta cristal refrigeración
- ACSV puerta cristal congelación
- ARSP departamento pescado
- ARSM departamento congelados

TECHNICAL DATA

- ARS cooling
- ACS freezing
- ARSV cooling double glazed doors
- ACSV freezing double glazed doors
- ARSP fish department
- ARSM frozen department

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ARS refroidissement
- ACS congélation
- ARSV refroidissement double vitrage
- ACSV congélation double vitrage
- ARSP département de poisson
- ARSM département gelé

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

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

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	35 € x ud
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	Kit supplémentaire de guides 450 X 158	20 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	25 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte de verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	24 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

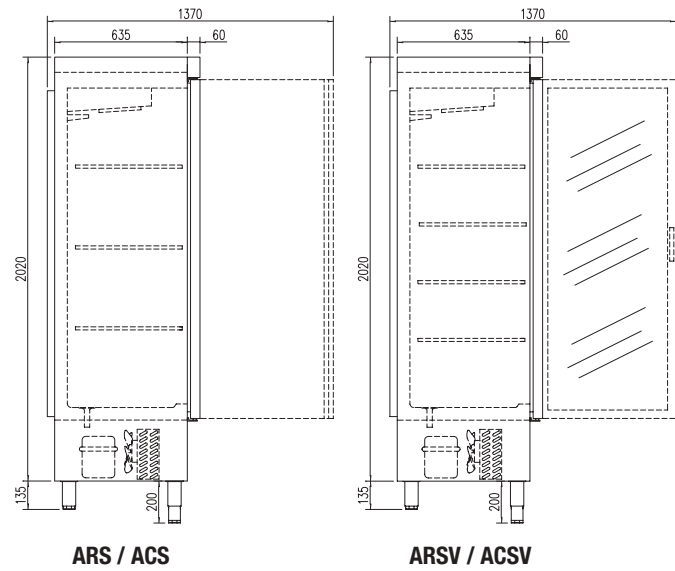


ARSV-140-2



ACS-140-4

ARS-140-2 3.323 €	ARS-140-3 3.398 €	ARS-140-4 3.425 €	ARSV-140-2 4.362 €
ACS-140-2 4.451 €	ACS-140-3 4.518 €	ACS-140-4 4.585 €	ACSV-140-2 5.742 €
ARSP-140-2 4.553 €	ARSP-140-3 4.317 €	ARSM-140-2 5.389 €	ARSM-140-3 4.605 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> ARS refrigeración ACS congelación ARSV puerta cristal refrigeración ACSV puerta cristal congelación ARSP departamento pescado ARSM departamento congelados 	<ul style="list-style-type: none"> ARS cooling ACS freezing ARSV cooling double glazed doors ACSV freezing double glazed doors ARSP fish department ARSM frozen department 	<ul style="list-style-type: none"> ARS refroidissement ACS congélation ARSV refroidissement double vitrage ACSV congélation double vitrage ARSP département de poisson ARSM département gelé

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

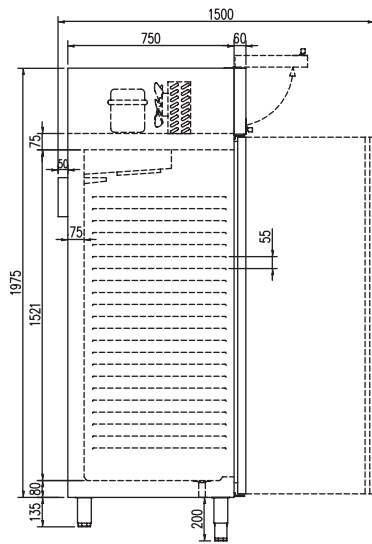
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Rango	Estantes	Cajones	Pares de guías	Capacidad	Voltaje	Refrig.	Potencia Frig.	Consumo Nominal	Rango	clase climate
Model	Length	Height	Depth	Range	Shelves	Drawers	Sets of slides	Capacity	Voltage	Coolant	Frig Power	Nominal Consumption	Range	2015/1094 EN16825
Modèle	Longueur	Hauteur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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	Grille additionnelle 560 X 542	35 € x ud
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	Kit supplémentaire de guides 450 X 158	20 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	25 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte de verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	24 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

ARS-210-3 4.813 €	ARS-210-4 4.867 €	ARS-210-5 4.922 €	ARS-210-6 4.975 €
ACS-210-3 6.042 €	ACS-210-4 6.087 €	ACS-210-5 6.156 €	ACS-210-6 6.214 €
ARSV-210-3 6.068 €	ARSP-210-5 5.812 €	ARSM-210-5 5.906 €	
ACSV-210-3 7.118 €			



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



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85mm , densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP
- Ventiladores alta eficiencia
- Control digital de temperatura, descargas optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- DHEGR refrigeración
- DHECG congelación

TECHNICAL DATA

- Injected polyurethane insulation and thickness 85mm perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP
- High efficiency fans
- Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption
- DHEGR refrigeration
- DHECG freezing

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Isolation en polyuréthane injecté et périmètre de 85mm d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP
- Ventilateurs à haut rendement
- Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- DHEGR Réfrigération
- DHECG congélation

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



DHEGR-75-1



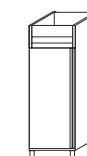
DHEGR-140-2

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

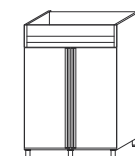
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	55 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar

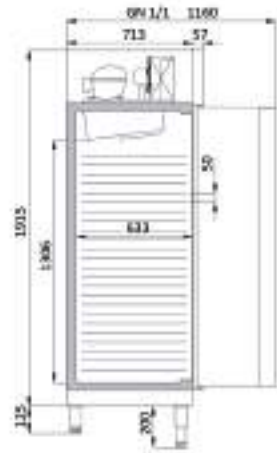


DHEGR-75-1-PF85 **3.520 €**
DHEGC-75-1-PF85 **3.899 €**



DHEGR-140-2-PF85 **5.935 €**
DHEGC-140-2-PF85 **7.607 €**

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



AG-50-1

AG-50-E

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> AG refrigeración AGC congelación AG-E puerta cristal refrigeración AGC-E puerta cristal congelación 	<ul style="list-style-type: none"> AG cooling AGC freezing AG-E cooling double glazed doors AGC-E freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> AG refroidissement AGC congélation AG-E refroidissement double vitrage AGC-E congélation double vitrage

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

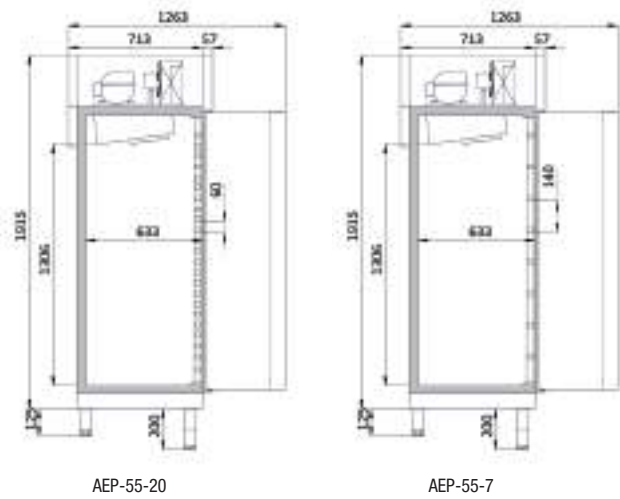
Modelo Modèle	Largo Longueur mm	Alto Height mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Nivel de estantes Level shelves Niveau étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	28 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

	AG-50-1	2.183 €		AG-50-E	2.459 €
	AGC-50-1	2.833 €		AGC-50-E	3.175 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> AEP refrigeracion AEPC congelacion AEP-E refrigeracion puerta cristal AEP-55-7 pescado 	<ul style="list-style-type: none"> AEP cooling AEPC freezing AEP-E cooling double glazed doors AEP-55-7 poisson 	<ul style="list-style-type: none"> AEP refroidissement AEPG congélation AEP-E refroidissement double vitrage AEP-55-7 poisson

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

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

AEP-55-20
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE

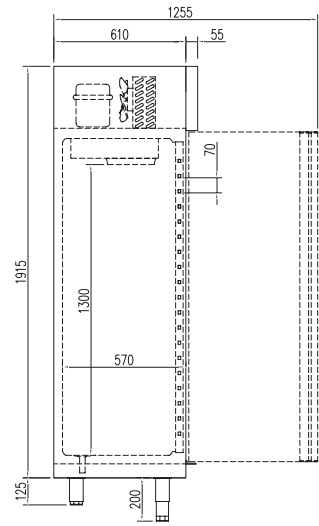
AEP-55-7
Pescado
Fish
Poisson

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla 600 x 400	600 x 400 shelf	Grille 600 x 400	27 € x ud
Set adicional guías AP	AP slides extra set	Kit supplémentaire de guides AP	29 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

AEP-55-7 2.945 €	AEP-55-20 2.811 € AEPC-55-20 3.266 €	AEP-55-E-20 2.861 € AEPC-55-E-20 3.518 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • AE refrigeración • AEC congelación • AE-E refrigeración puerta cristal • AEC-E congelación puerta cristal 	<ul style="list-style-type: none"> • AE cooling • AEC freezing • AE-E cooling double glazed doors • AEC-E freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> • AE refroidissement • AEC congélation • AE-E refroidissement double vitrage • AEC-E congélation double vitrage

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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



DAER-401



DAERE-401

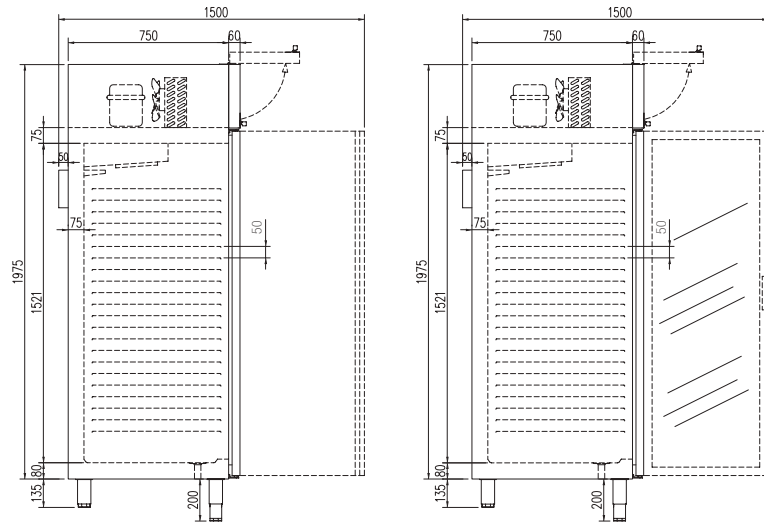
LED

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	32 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	25 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

	DAER-401	2.252 €		DAP-400	2.818 €		DAERE-401	2.461 €
	DAER-402	2.326 €					DAECE-401	3.124 €
	DAEC-401	2.922 €						
	DAEC-402	2.989 €						



AGR / ACG

AGRE / ACGE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Aislamiento de poliuretano inyectado perimetral, densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP
- Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Control digital de temperatura, descargas optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- ARG refrigeración
- AG-C congelación
- AGRV puerta cristal refrigeración
- AGV-C puerta cristal congelación

TECHNICAL DATA

- Injected polyurethane insulation perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP
- Sides in stainless steel AISI-304 with 22 embossments to support shelves and trays GN 1/1 or GN 2/1
- Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption
- ARG refrigeration
- AG-C freezing
- AGRV door glass cooling
- AGV-C freezing glass door

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Isolation en polyuréthane injecté d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP
- Côtés en acier inoxydable AISI-304 avec 22 gaufrages pour soutenir les étagères et les plateaux GN 1/1 ou GN 2/1
- Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- ARG Réfrigération
- AG-C congélation
- AGRV refroidissement de vitre de porte
- AGV-C porte vitrée

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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



ARG-75-1-PF



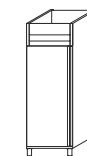
ARGV-75-1-PF

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

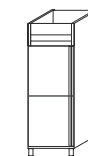
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	55 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar

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



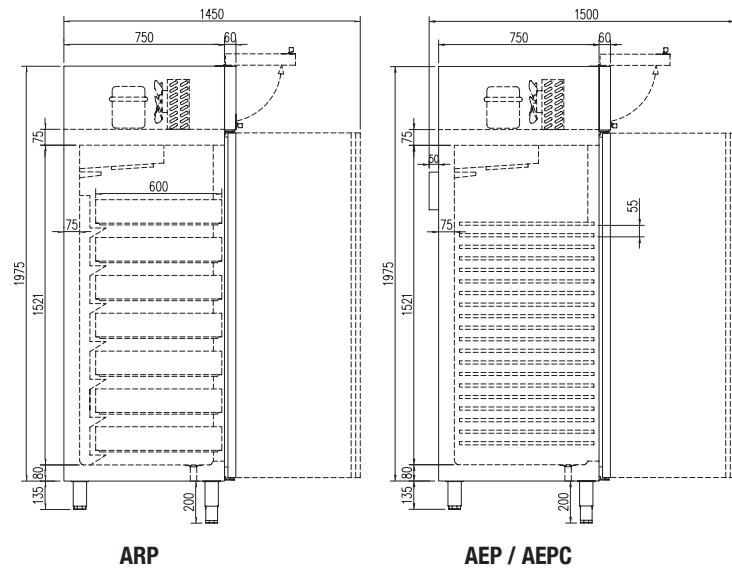
ARG-75-1-PF 2.728 €
AG-75-1-C-PF 3.655 €



ARG-75-2-PF 2.835 €
AG-75-2-C-PF 3.708 €



ARGV-75-1-PF 3.092 €
AGV-75-1-C-PF 4.163 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • ARGP departamento pescado • ARGM departamento congelación • ARP refrigeración pescado • AEP refrigeración pastelero • AEPC congelación pastelero 	<ul style="list-style-type: none"> • ARGP fish department • ARGM frozen department • ARP fish cooling • AEP pastry cooling • AEPC pastry freezing 	<ul style="list-style-type: none"> • Argp département de poisson • ARGM département congélation • ARP poissons de refroidissement • AEP refroidissement de pâtisserie • AEPC gel de boulanger

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

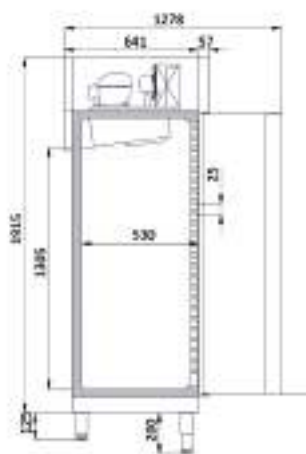
Modelo Modèle	Largo Longueur mm	Alto Hauteur mm	Fondo Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig.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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 60x40	60x40 extra shelf	Grille additionnelle 60x40	28 € x ud
Set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	Kit supplémentaire de guides 60x40	24 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x ud
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

	ARGM-75-2 4.290 €		ARGP-75-2 3.551 €		AEP-75 2.970 €
			ARP-75 3.272 €		AEPC-75 3.894 €

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



AE-125-3



AE-125-2



AE-125-2-E

LED
□□□□□

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • AE refrigeración • AEC congelación • AE-E refrigeración puerta cristal • AEC-E congelación puerta cristal • AEM departamento congelación 	<ul style="list-style-type: none"> • AE cooling • AEC freezing • AE-E cooling double glazed doors • AEC-E freezing double glazed doors • AEM freezing department 	<ul style="list-style-type: none"> • AE refroidissement • AEC congélation • AE-E refroidissement double vitrage • AEC-E congélation double vitrage • AEM département de congélation

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	46 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	29 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	134 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

	AE-125-2	3.077 €
	AE-125-2-E	3.676 €
	AEM-125-2	5.144 €
	AEC-125-2	4.137 €
	AEC-125-2-E	4.871 €



AEP-125



AEP-125-40



AEP-125-14

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

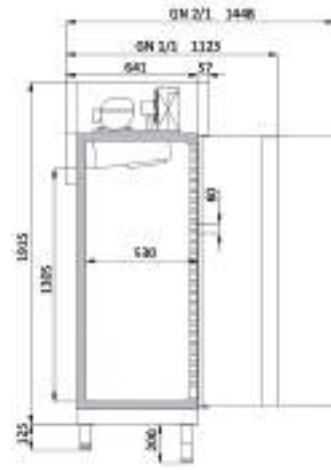
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	27 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	Kit supplémentaire de guides	29 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	24 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	61 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	134 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

AEP-125-14 3.859 €	AEP-125-40 3.605 € AEP-125-40-E 3.751 €	AEPC-125-40 4.670 € AEPC-125-40-E 5.150 €



LED



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



AG-125-1/1-2/1

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> AG refrigeración AGC congelación AG-E refrigeración puerta cristal AGC-E congelación puerta cristal 	<ul style="list-style-type: none"> AG cooling AGC freezing AG-E cooling double glazed doors AGC-E freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> AG refroidissement AGC congélation AG-E refroidissement double vitrage AGC-E congélation double vitrage

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

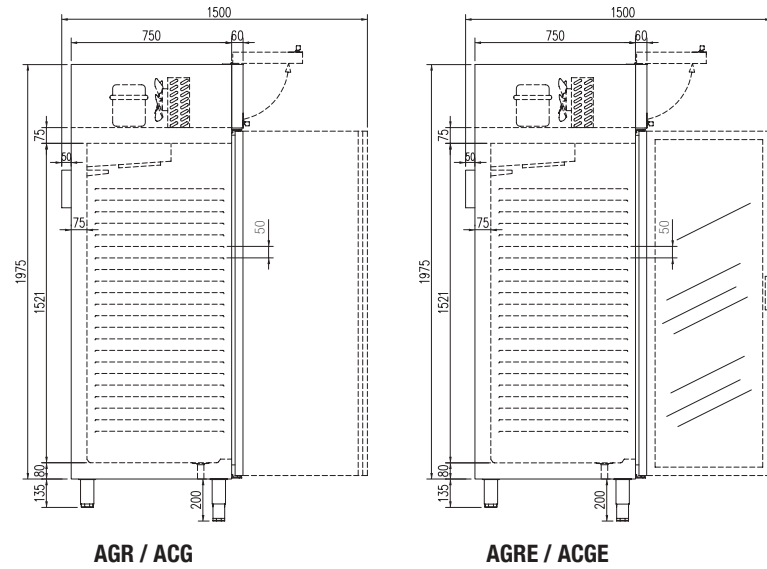
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	Grille additionnelle 650X530 GN2/1	55 € x ud
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1	28 € x ud
Set adicional guías GN	GN slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN	29 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x ud
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

	AG-125-1/1-2/1	3.270 €		AG-125-E-1/1-2/1	3.804 €
	AGC-125-1/1-2/1	4.327 €		AGC-125-E-1/1-2/1	5.020 €



ARG-140-2



ARGV-140-2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • ARG refrigeración • AG-C congelación • ARGV refrigeración puerta cristal • AGV-C congelación puerta cristal 	<ul style="list-style-type: none"> • ARG cooling • AG-C freezing • ARGV cooling double glazed doors • AGV-C freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> • ARG refroidissement • AG-C congélation • ARGV porte en verre réfrigération • AGV-C porte en verre congélation

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

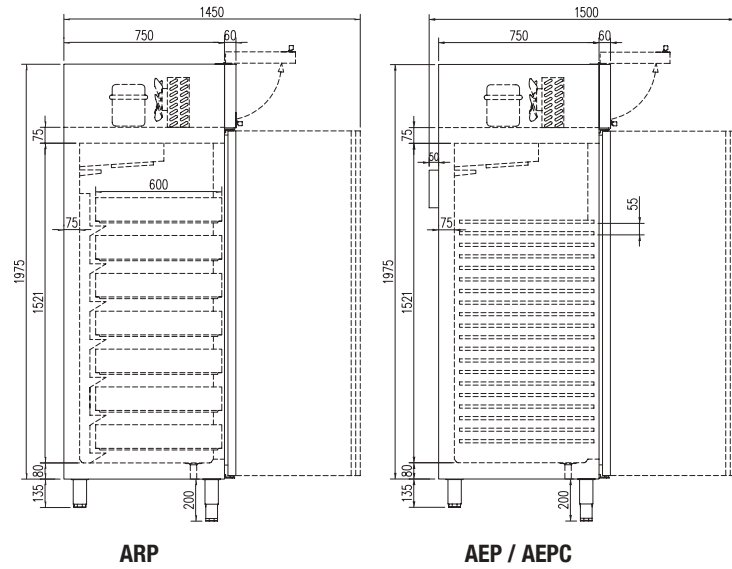
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Nivel de estantes Level shelves Niveau étagères	Capacidad Capacity Exposition L	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1	55 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 2/1	30 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

ARG-140-2 4.229 €	ARG-140-3 4.243 €	ARG-140-4 4.297 €	ARGV-140-2 4.640 €
AG-140-2-C 5.095 €	AG-140-3-C 5.189 €	AG-140-4-C 5.255 €	AGV-140-2-C 5.992 €



ARGP-140-3
 Departamento pescado
 Fish department
 Département poisson

ARGM-140-3
 Departamento congelados
 Frozen department
 Département gelé



AEP-140-2
 PASTERÍA
 PASTRY
 PÂTISSERIE



ARP-140-2
 PESCADO
 FISH
 POISSON

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ARP refrigeración pescado
- AEP refrigeración pastelero
- AEPC congelación pastelero
- ARGP departamento pescado
- ARGM departamento congelación

TECHNICAL DATA

- ARP fish cooling
- AEP pastry cooling
- AEPC pastry freezing
- ARGP fish department
- ARGM freezing department

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ARP poissons de refroidissement
- AEP refroidissement de pâtisserie
- AEPC gel de boulanger
- ARGP département de poisson
- ARGM département congélation

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

* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

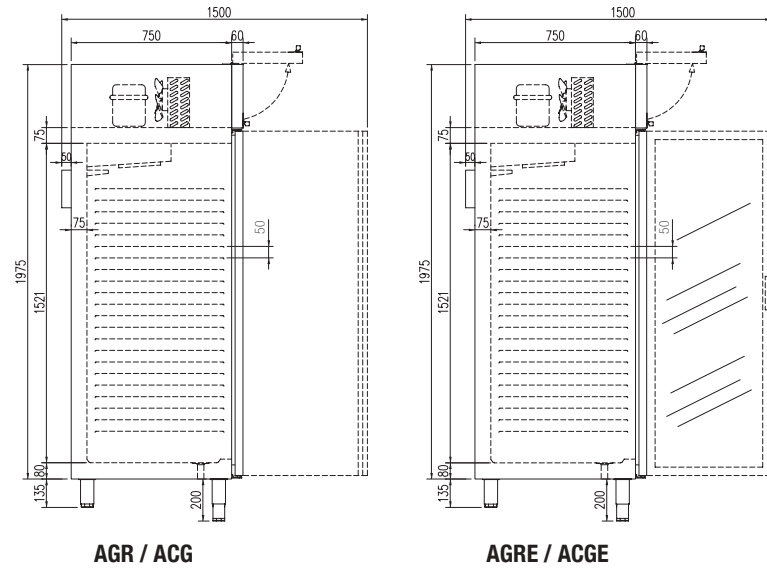
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 extra shelf	Grille additionnelle 600 X 400	28 € x ud
Set adicional guías 600 X 400	600 X 400 slides extra set	Kit supplémentaire de guides 600 X 400	24 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x ud
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

ARP-140-2 5.270 €	ARGP-140-3 4.860 €	ARGM-140-3 5.248 €	AEP-140-2 4.940 €
			AEPC-140-2 5.906 €



AGG-2003



LED
□□□□□

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> • ARG refrigeración • AG-C congelación • ARGV refrigeración puerta cristal • AGV-C congelación puerta cristal 	<ul style="list-style-type: none"> • ARG cooling • AG-C freezing • ARGV cooling double glazed doors • AGV-C freezing double glazed doors 	<ul style="list-style-type: none"> • ARG refroidissement • AG-C congélation • ARGV porte en verre réfrigération • AGV-C porte en verre congélation

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

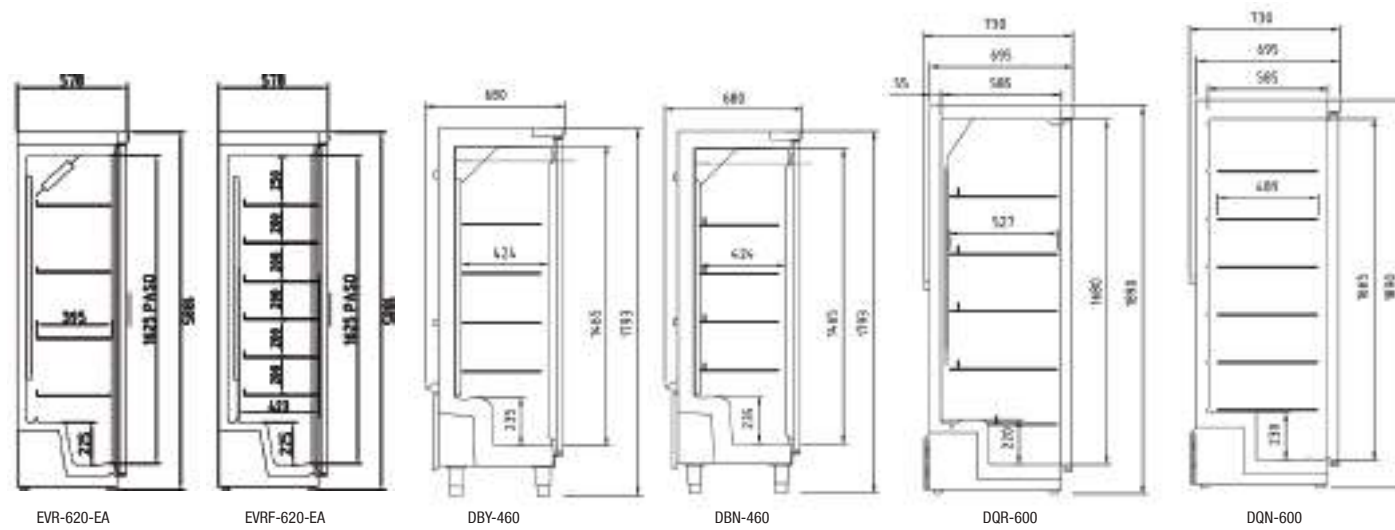
* Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel

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

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 2/1	55 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 2/1	30 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

ARG-210-3	5.468 €	ARG-210-4	5.690 €	ARG-210-5	5.914 €	ARG-210-6	6.128 €	ARGV-210-3	6.956 €
AG-210-3-C	6.765 €	AG-210-4-C	6.986 €	AG-210-5-C	7.208 €	AG-210-6-C	7.422 €	AGV-210-3-C	8.043 €



DBY-460



DQN-600



DQR-600



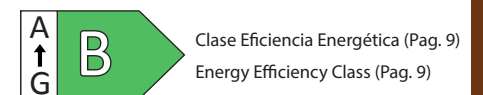
EVRF-620-EA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> Exterior en acero plastificado blanco Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario Modelo 600: preparado para GN 2/1 (650X530) Modelo 460: preparado para estante 60x40 Modelo 620: preparado para estante 520x395 (con barandilla) Puerta ciega blanca (inyectada con poliuretano de alta densidad), apertura reversible, con sistema de cierre automático y junta magnética Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, bajo GWP y efecto cero ODP Evaporación automática del agua de desescarche Termostato digital Refrigeración ventilada en modelos refrigeración (desescarche natural automática) Refrigeración estática en modelos de mantenimiento de congelados (desescarche manual) Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales Clase climática 4 (30°C 55% H.R.) 	<ul style="list-style-type: none"> White plastic-coated steel exterior Interior in sanitary white thermoformed polystyrene Model 600: prepared for GN 2/1 (650X530) Model 460: prepared for 60x40 shelf Model 620: prepared for 520x400 shelf (with railing) Solid white door (injected with high-density polyurethane), reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket Injected polyurethane insulation, density 40 kg / m³, low GWP and zero ODP effect Automatic evaporation of defrost water Digital thermostat Ventilated cooling in refrigeration models (automatic natural defrost) Static cooling in frozen maintenance models (manual defrost) Height adjusters, wheels or optional legs Climatic class 4 (30°C 55% R.H.) 	<ul style="list-style-type: none"> Extérieur en acier plastifié blanc Intérieur en polystyrène thermoformé blanc sanitaire Modèle 600 : préparé pour GN 2/1 (650X530) Modèle 460 : préparé pour gril 60x40 Modèle 620 : préparé pour gril 520x400 (avec garde-corps) Porte blanche unie (injectée de polyuréthane haute densité), ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et zéro effet ODP Évaporation automatique de l'eau de dégivrage thermostat numérique Réfrigération ventilée dans les modèles de réfrigération (dégivrage naturel automatique) Réfrigération statique dans les modèles de maintenance congelés (dégivrage manuel) Régulateurs de hauteur, roues ou pieds en option Classe climatique 4 (30°C 55% H.R.)

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Rango	Capacidad	Potencia Frigorífica	Refrigerante	Etiqueta energética	Consumo Nominal
Model	Length	Height	Depth	Range	Capacity	Frig Power	Coolant	Energy label	Nominal Consumption
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Gamme	Exposition	Puissance Frigorifique	Frigorigène	Label énergétique	Consommation Nominale
	mm	mm	mm		L	W		W	W
EVR-620-EA	620	1885	578	0°C + 7°C	348	236	R-600a	C	189
EVRF-620-EA	620	1885	578	-18°C -16°C	348	231	R-290	N / A	233
DBY 460	740	1800	680	+2°C + 8°C	400	170	R-600a	B	180
DBN 460	740	1800	680	-22°C -18°C	400	380	R-290	N / A	220
DQR 600	780	1890	730	+2°C + 10°C	600	235	R-600a	D	200
DQN 600	780	1890	730	-22°C -18°C	600	440	R-290	N / A	400

Opcionales consultar / Optional consult / Accessoires consulter

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



	EVR-620-EA	1.333 €		DBY-460	1.391 €		DQR-600	1.665 €
	EVRF-620-EA	1.580 €		DBN-460	1.665 €		DQN-600	1.739 €



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



DASC-75/140 Página 347

Armario secado embutidos 75/140
Sausage meat snack cabinet 75/140
Armoire secher snack 75 /140



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



DDAV Página 353

Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande



DDA Página 355

Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande

El **curado de embutidos**, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de **estufaje, fermentación y secado**, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado**.

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final**.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.



Salami curing is a **time-honoured technique** that has been passed down through generations.

The process of **heat drying and fermenting** results in a **unique and flavorful product**.

This process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized equipment**.

In our own experience, **different clients need different configurations to get the same excellent final product**.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of **preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices**, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then **stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months**, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it **loses moisture and becomes denser**, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The **salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity** help to prevent spoilage.



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail
Détail des barres de boucherie



Estantes opcionales
Optional shelves
Étagères en option

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

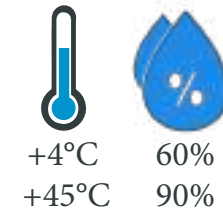
TECHNICAL DATA

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS
SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK



DASC-ES-752



DASCV-751

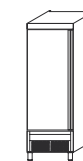
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande	Capacidad Capacity Exposition L	Estufaje Dripping Poêle	Secado Drying	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant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

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

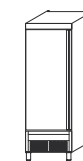
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

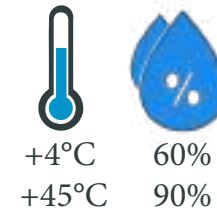
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	35 € x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	20 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	Serrure porte en inox	25 € x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	WIFI ou BT modulé	146 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Dos en acier inoxydable	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



DASC-75-1 3.420 €
DASCV-75-1 3.915 €



DASC-S-75-1 2.920 €
DASC-ES-75-2 4.244 €



DASC-ES-140-3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

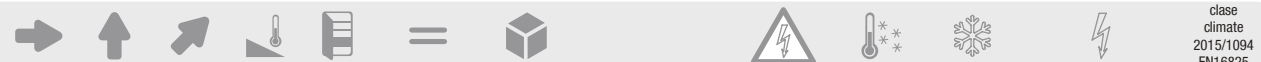
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior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

TECHNICAL DATA

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères GN 2/1	Barras carniceras Butcher bars Barres de viande	Capacidad Capacity Exposition L	Estufaje Dripping Poêle	Secado Drying	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W	Rango Range Gamme
DASC-140-2	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	750	1175	5 (40°C 40%)
DASCV-140-2	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	6 KIT	1201	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	750	1175	5 (40°C 40%)
DASC-S-140-2	1370	2160	735	+4°C +16°C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✓	230 V - 50 Hz	R-290	750	360	5 (40°C 40%)
DASC-ES-140-3	1370	2160	735	+4°C +30°C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✓	✓	230 V - 50 Hz	R-290	1065	1096	5 (40°C 40%)

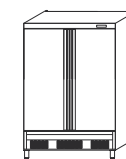
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

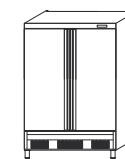
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	35 € x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	Grille intermédiaire supplémentaire	20 € x set
Barras carniceras	Bars for meat set	Tube de boucher	135 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	146 € x set
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	Serrure porte en inox	25 € x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	WIFI ou BT modulé	146 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Dos en acier inoxydable	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter



DASC-140-2



DASC-140-2 **5.054 €**
 DASCV-140-2 **6.092 €**



DASC-S-140 **4.190 €**
 DASC-ES-140-3 **5.930 €**

El proceso de **madurado en seco** es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco **requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como **equipo y usuario especializados**.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente **simplifica el proceso** y le permite crear las **carnes más sabrosas**.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un **ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo**, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, **mejorando el sabor y la ternura de la carne**.

Este proceso suele durar **varias semanas**, durante las cuales **la carne pierde humedad**, lo que da como resultado un sabor más concentrado. **La temperatura y la humedad controladas** evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del **sabor natural de la carne**.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente.

Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.



The **dry ageing process** is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized user & equipment**.

Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes **the simple way out of the process**, allowing you to create the **tastiest meats**.

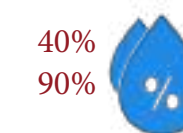
The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a **temperature and humidity-controlled environment for a period of time**, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, **enhancing the flavour and tenderness of the meat**.

This process typically takes **several weeks**, during which **the meat loses moisture**, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the **meat's natural flavour**.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.



DDAV-200



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

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

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

TECHNICAL DATA DDAV

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

Vitrines avec température de fonctionnement comprise entre -2°+8°C et humidité comprise entre 40% et 90% (sans alimentation en eau externe) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement (maturation) de la viande, avec la possibilité de surveiller à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages des équipements, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.

- Extérieur en acier inoxydable ou revêtement plastique noir, sauf le dossier
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-vent magnétique (restent ouvertes lors de l'ouverture au-delà de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faibles émissions (réduit la condensation de l'humidité)
- Double éclairage intérieur LED dans des tons rougeâtres
- Étagères et barres de boucherie en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Régulateurs de hauteur à l'avant et roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Unité de condensation ventilée
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon actif
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent à l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion WIFI ou BT (en option)

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



DDAV-200-P



DDAV-400

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

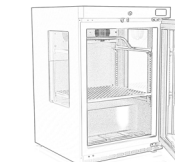
OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)	Module Bluetooth ou Wifi (DDAV)	146 €
Estante adicional (DDAV)	Additional shelf (DDAV)	Etagere supplémentaire (DDAV)	61 € x ud
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)	Tube de boucher (DDAV)	135 € x ud
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)	Jeu 4 roulettes (DDAV)	98 € x ud
Bandeja para 2 bloques sal (DDAV)	Tray for 2 salt blocks (DDAV)	Plateau pour 2 blocs de sel (DDAV)	72 € x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	blocs de sel	50 € x ud

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



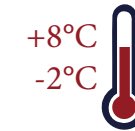
DDAV-200 2.442 €



DDAV-200-P 3.036 €



DDAV-400 3.333 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan
- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

TECHNICAL DATA DDAV

- Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
- This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system
- AISI-304 stainless steel exterior or black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT module

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- Vitrines avec température de fonctionnement comprise entre -2°+ 8°C et humidité comprise entre 40% et 90% (sans alimentation en eau externe) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement (maturation) de la viande, avec la possibilité de surveiller à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages des équipements, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.
- Extérieur en acier inoxydable ou revêtement plastique noir, sauf le dossier
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-vent magnétique (restent ouvertes lors de l'ouverture au-delà de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faibles émissions (réduit la condensation de l'humidité)
- Double éclairage intérieur LED dans des tons rougeâtres
- Étagères et barres de boucherie en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Régulateurs de hauteur à l'avant et roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Unité de condensation ventilée
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon actif
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent à l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion WIFI ou BT (en option)



DDA-400-I



DDA-750



Modelo	Largo	Alto	Fondo	Barras carniceras	Estantes	Volumen	Capacidad carne	Rango	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Butcher bars	Shelves	Capacity	Meat capacity	Range	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Barres de viande	Etagères	Volume	Capacité de viande	Rang	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Classe clim.
	mm	mm	mm	uds	uds	L	Kg.	L			W	W	
DDA-400	600	1900	650	1	2	320	75	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	488	307	4 30°C 55%
DDA-750	680	2130	850	1	2	645	150	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	502	307	4 30°C 55%
DDA-1002	1370	2130	850	2	4	1404	300	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	1000	620	4 30°C 55%
DDA-2003	2055	2130	850	3	6	2197	450	-2°C + 8°C	230V 50 Hz	R-290	1710	1100	4 30°C 55%

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

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	Module Bluetooth ou Wifi	146 € x ud
Estante adicional DDA-400	Additional shelf DDA-400	Etagere supplémentaire DDA-400	61 € x ud
Estante adicional DDA-750/1002/2003	Additional shelf DDA-750/1002/2003	Etagere supplémentaire DDA-750/1002/2003	89 € x ud
Barras carniceras adicionales	Additional bars for meat	Tube de boucherie adicional	135 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	98 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	148 € x ud
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	Plateau pour 3 blocs de sel	90 € x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	blocs de sel	50 € x ud
Bandeja + bloques de sal 200x100x25mm	Tray + salt blocks 200x100x25mm	Plateau + blocs de sel 200x100x25mm	240 € x ud
Filtro carbón activo	Activated carbon filter	Filtre à charbon actif	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

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

DDA-400 3.700 €	DDA-750 4.028 €	DDA-1002 6.346 €	DDA-2003 9.963 €