Frío Comercial

FAGOR

Armarios Frigoríficos

Gastronom 165

— Advance 165

— Monoblock Concept 167

— Concept..... 169

Snack 177

— Concept..... 177

Pastelería 182

— Concept..... 182

Pescado 183

— Concept..... 183

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Frío europeo para profesionales exigentes.

¡Descubre!

Acceso a la web

Folleto comercial

El armario adecuado para cada necesidad

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados) .

	GASTRONORM 2/1			SNACK	PASTELERÍA	PESCADOS
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT MONOBLOCK	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
DIMENSIONES (1 PUERTA)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías
CAPACIDAD (Nº NIVELES ARMARIO 1 PUERTA)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 cajones
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (ARMARIO 1 PUERTA POSITIVO)	A	B	C	C	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R290	R290
CLASE CLIMÁTICA (1 PUERTA)	5	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 ºC	43 ºC	43 ºC	43 ºC	43 ºC	43 ºC
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	NO	SI	SI
CERRADURA (PUERTA GRANDE)	SI	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	SI	SI

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Advance | Gastronorm

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304 incluye también panel posterior en acero inoxidable.
- 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Armarios negativos:
  · Válvula de expansión termostática que asegura la gestión óptima del circuito de frío.
  · Desescarche mediante gas caliente.
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).
- Cerradura en puertas incluida de serie.

Opciones:
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Puerta apertura contraria.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

Armarios de refrigeración

EAAFP-801

Armarios para congelados

EAAFN-1602

Armarios expositores de refrigeración

EAAEP-801/ EAAEP-1602

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CLASE CLIMÁTICA	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES	€
Armarios de refrigeración											
EAAFP-801	R600a	50	19081139	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	2.597
	R290	60	19081140			-		-	250		
EAAFP-1602	R600a	50	19081141	5	2	B	1.332	833	192	1.358x856x2.106	3.705
	R290	60	19081142	5		-		-	316		
Armarios para congelados											
EAAFN-801	R290	50	19081143	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	3.419
		60	19081144			-		-	496		
EAAFN-1602	R290	50	19081145	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	4.805
		60	19081147			-		-	831		
EAAFN-1602	R290	50	19059043	5	2	D	1.332	4.258	750	1.358x856x2.106	5.138
Armarios expositores de refrigeración											
EAAEP-801	R600a	50	19081148	4	1	-	610	337	158	693x856x2.106	2.904
EAAEP-1602	R600a	50	19081149	4	2	-	1.332	833	192	1.358x856x2.106	4.320

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Monoblock gastronorm

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).

Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- HACCP.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- Respaldo INOX.

Armarios de refrigeración

EMAFP-1602

Armarios para congelados

EMAFN-801

Armarios expositores de refrigeración

EMAEP-801

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

Armario mixto de refrigeración y congelados

EMAF-1602 MIX

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración										
EMAFP-801	R600a	50	19037603	1	B	572	423	143	653x796x1.996	2.281
EMAFP-802	R600a	50	19037604	2	B	572	423	143	653x796x1.996	2.370
EMAFP-1602	R600a	50	19037606	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	3.179
EMAFP-1603	R600a	50	19037607	3	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	3.266
EMAFP-1604	R600a	50	19037608	4	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	3.353
Armarios para congelados										
EMAFN-801	R290	50	19037691	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	2.932
		60	19074215		-		-	719		
EMAFN-802	R290	50	19037692	2	D	572	2.040	684	653x796x1.996	3.019
		60	19074216		-		-	725		
EMAFN-1602	R290	50	19037695	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	4.122
		60	19073516		-		-	998		
EMAFN-1603	R290	50	19037696	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	4.209
		60	19074226		-		-	1.004		
EMAFN-1604	R290	50	19037697	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	4.296
		60	19074227		-		-	1.010		
Armarios expositores de refrigeración										
EMAEP-801	R600a	50	19037605	1	-	572	-	146	653x796x1.996	2.483
EMAEP-1602	R600a	50	19037610	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	3.692
Armario mixto de refrigeración y congelados										
EMAF-1602 MIX	R600a+R290	50	19038300	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	5.037
		60	19074231					972		

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Gastronorm

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Armarios negativos: desescarche mediante gas caliente.
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
- HACCP.
- Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE:
Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Armarios de refrigeración

EAFP-1602

EAFP-802

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración												
EAFP-801	R600a R290	50	19037764	1	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	2.184
		60	19073313		-				-	275		
EAFP-802	R600a	50	19037772	2	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	2.271
	R290	60	19074232		-				-	275		
EAFP-1602	R600a	50	19037832	2	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.118
		60	19073269		-				-	223		
EAFP-1603	R600a	50	19037834	3	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.205
		60	19074233		-				-	223		
EAFP-1604	R600a	50	19037835	4	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	3.292
		60	19074234		-				-	223		

Armarios para congelados

EAFN-1602 EAFN-801

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGETICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTI-DAS	CONSUMO ENERGETICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios PARA CONGELADOS												
EAFN-801	R290	50	19081150	1	D	610	60	+	2.714	471	653x842x2.040	2.876
		60	19081151		-				-	496		
EAFN-802	R290	50	19081152	2	D	610	60	+	2.714	477	653x842x2.040	2.963
		60	19081153		-				-	502		
EAFN-1602	R290	50	19081154	2	E	1.332	60	+	4.793	749	1.318x842x2.040	4.042
		60	19081155		-				-	831		
EAFN-1603	R290	50	19081156	3	E	1.332	60	+	4.793	755	1.318x842x2.040	4.129
		60	19081157		-				-	837		
EAFN-1604	R290	50	19081158	4	E	1.332	60	+	4.793	760	1.318x842x2.040	4.216
		60	19081159		-				-	842		

Armarios expositores de refrigeración

EAEP-1602

Visibilidad:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

	MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios EXPOSITORES de refrigeración											
	EAEP-801	R600a	50	19037812	1	610	60	+	186	653x842x2.040	2.440
		R290	60	19074239					278		
	EAEP-802	R600a	50	19037813	2	610	60	+	185	653x842x2.040	2.460
		R290	60	19074240					277		
	EAEP-1602	R600a	50	19037843	2	1.332	60	+	212	1.318x842x2.040	3.630
			60	19074241					229		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados

EAF-1602 MIX

MIXTO
Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC

Módulo de congelados:
- Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 ºC, -22 ºC

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados

EAF-802 C

EAF-1603 C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄):
Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 ºC, -22 ºC.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados									
EAF-1602 MIX	R600a+R290	50	19038287	1+1	1.220	60	883	1.318x842x2.040	4.940
		60	19074243				1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
EAF-802 C	R290	50	19038516	1+ ❄	596	60	1.091	693x826x2.008	3.416
		60	19074244				1.178		
EAF-1603 C	R600a+R290	50	19038521	2+ ❄	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	4.685
		60	19074245				1.067		
EAF-1604 C	R600a+R290	50	19038522	3+ ❄	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	4.772
		60	19074246				1.067		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados

EAFP-802-P

EAF-1603 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS ( ):
Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.
Temperatura de trabajo: -18 ºC, -22 ºC.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados												
	EAF-802 P	R290	50	19038518	1+	D	596	60	679	954	693x826x2.008	3.127
	EAF-1603 P	R600a+R290	50	19038531	2+	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	4.392
	EAF-1604 P	R600a+R290	50	19038532	3+	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	4.479

Armarios de refrigeración de dos temperaturas

EAFP-1602/2

EAFP-802/2

DOS TEMPERATURAS
2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACI-DAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración DE DOS temperaturas													
	EAFP-802/2	R290	50	19042469	1+1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	2.921
	EAFP-1602/2	R600a	50	19042473	1+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	4.233
	EAFP-1603/2	R600a	50	19042470	2+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	4.320
	EAFP-1604/2	R600a	50	19042471	3+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	4.407

Concept | Gastronorm 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.

Características generales

- Construidos con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes GN-1/1.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigerador) y -18 ºC, -22 ºC (congelador).
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido.

Opciones:

- Cerradura. De serie en puerta de cristal.
- Apertura contraria.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armario de refrigeración											
EAFP-401	R600a	50	19058720	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	1.866
		60	19074254		-			-	297		
Armario expositor refrigerado											
EAEP-401	R600a	50	19059011	1	-	305	60	-	208	488x703x2.008	1.888
		60	19074255								
Armario PARA CONGELADOS											
EAFN-401	R290	50	19058721	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	2.032
		60	19074256		-			-	760		

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Snack

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.

REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 50 % CON GASES HC.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande). De serie en puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Barra carnicera.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Armarios de refrigeración

Armarios De Refrigeración

Armarios Expositores De Refrigeración

EAFP-701

EAFP-1402

EAEP-701

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

	MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN											
	EAFP-701	R600a	50	19037070	1	C	506	548	183	693x726x2.067	2.094
			60	19074257		-		-	275		
	EAFP-702	R600a	50	19037071	2	C	506	548	183	693x726x2.067	2.181
			60	19074258		-		-	275		
	EAFP-1402	R600a	50	19037139	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	2.880
			60	19074259		-		-	223		
	EAFP-1403	R600a	50	19037140	3	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	2.967
			60	19074260		-		-	223		
	EAFP-1404	R600a	50	19037141	4	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	3.054
			60	19074261		-		-	223		
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN											
	EAEP-701	R600a	50	19037072	1	-	506	-	186	693x726x2.067	2.350
			60	19074267		-		-	278		
	EAEP-1402	R600a	50	19037143	2	-	1.109	-	212	1.388x726x2.067	3.392
				19074268		-		-	229		

Armarios para congelados

EAFN-1404

EAFN-702

	MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUER-TAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS PARA CONGELADOS											
	EAFN-701	R290	50	19037702	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	2.876
			60	19074262		-		-	741		
	EAFN-702	R290	50	19037703	2	D	506	2.179	706	693x726x2.067	2.963
			60	19074263		-		-	747		
	EAFN-1402	R290	50	19037712	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	3.809
			60	19074264		-		-	1.307		
	EAFN-1403	R290	50	19037713	3	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	3.897
			60	19074265		-		-	1.313		
	EAFN-1404	R290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	3.984
			60	19074266		-		-	1.319		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados

EAF-1402 MIX

MIXTO
Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.

Módulo de refrigeración:
- Refrigerante R600a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente a 38 ºC

Módulo de congelados:
- Refrigerante R290 sin CFC. Evaporador de tiro forzado
- Temperatura de trabajo: -18 ºC, -22 ºC.

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados

EAF-702 C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄):
Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.
Temperatura de trabajo: -18 ºC, -22 ºC

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados								
EAF-1402 MIX	R600a+R290 R290	50	19037927	1+1	1.012	883	1.388x726x2.067	4.269
		60	19074269			1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados								
EAF-702 C	R290	50	19038534	1+ ❄	506	931	693x726x2.067	3.252
		60	19074270			1.018		
EAF-1403 C	R600a+R290	50	19038536	2+ ❄	1.109	928	1.388x726x2.067	3.972
		60	19074271			987		
EAF-1404 C	R600a+R290	50	19038537	3+ ❄	1.109	928	1.388x726x2.067	4.059
		60	19074273			987		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados

EAF-1403 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS ( ):
Equipamiento: 3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R290 sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior. Temperatura de trabajo: -4 ºC, -1 ºC. Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para PESCADOS										
EAF-702 P	R290	50	19038535	1+	D	506	679	874	693x726x2.067	2.892
EAF-1403 P	R600a+R290	50	19038538	2+	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	3.599
EAF-1404 P	R600a+R290	50	19038539	3+	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	3.686

Concept | Pastelería

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC.
- Temperatura ambiente 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EAPP-701	R290	50	19037778	1	E	574	986	182	760x742x2.006	2.460

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios Pastelería *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	12034886
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	12036689

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Pescado

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.

Características Generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto el respaldo en chapa galvanizada).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente.
  Si es mayor de 135º se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 ºC y -1 ºC.
- Temperatura ambiente 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EAP-701	R290	50	19037780	1	574	549	760x742x2.006	2.815

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios pescado *

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Cajón gris con asas (600x400x120)	12033925

Opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	HACCP	KIT RUEDAS (MONTAJE EN FÁBRICA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA
	RI	CR		R	T	AC	PA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
Advance Gastronorm							
EAAFP-801	Std	Std	Std	96	103	53	94
EAAFP-1602	Std	Std	Std	96	138	-	186
EAAFN-801	Std	Std	Std	96	Std	53	94
EAAFN-1602	Std	Std	Std	96	Std	-	186
EAAEP-801	Std	Std	Std	96	103	53	94
EAAEP-1602	Std	Std	Std	96	138	-	186
Concept Monoblock							
EMAFP-801	168	55	99	96	103	53	94
EMAFP-802	168	-	99	96	103	-	-
EMAFP-1602	280	107	99	96	138	-	186
EMAFP-1603	280	-	99	96	138	-	-
EMAFP-1604	280	-	99	96	138	-	-
EMAFN-801	168	55	99	96	Std	53	94
EMAFN-802	168	-	99	96	Std	-	-
EMAFN-1602	280	107	99	96	Std	-	186
EMAFN-1603	280	-	99	96	Std	-	-
EMAFN-1604	280	-	99	96	Std	-	-
EMAEP-801	168	Std	99	96	103	53	94
EMAEP-1602	280	Std	99	96	138	-	186
EMAF-1602 MIX	280	107	99	130	138	-	186
Concept Gastronorm							
EAFP-801	168	55	99	96	103	53	94
EAFP-802	168	-	99	96	103	-	-
EAFP-1602	280	107	99	96	138	-	186
EAFP-1603	280	-	99	96	138	-	-
EAFP-1604	280	-	99	96	138	-	-
EAFN-801	168	55	99	96	Std	53	94
EAFN-802	168	-	99	96	Std	-	-
EAFN-1602	280	107	99	96	Std	-	186
EAFN-1603	280	-	99	96	Std	-	-
EAFN-1604	280	-	99	96	Std	-	-
EAEP-801	168	Std	99	96	103	53	94
EAEP-802	168	-	99	96	103	-	-
EAEP-1602	280	Std	99	96	138	-	186
EAF-1602 MIX	280	107	99	130	138	-	186
EAF-802 C	168	-	99	96	103	-	-
EAF-1603 C	280	-	99	96	138	-	-
EAF-1604 C	280	-	99	96	138	-	-
EAF-802 P	168	-	99	96	103	-	-
EAF-1603 P	280	-	99	96	138	-	-
EAF-1604 P	280	-	99	96	138	-	-
EAFP-802/2	168	-	99	96	103	-	-
EAFP-1602/2	280	107	99	96	138	-	186
EAFP-1603/2	280	-	99	96	138	-	-
EAFP-1604/2	280	-	99	96	138	-	-
Concept GN-1/1							
EAFP-401	91	55	-	96	103	53	-
EAEP-401	91	Std	-	96	103	53	-
EAFN-401	91	55	-	96	Std	53	-
Concept Snack							
EAFP-701	168	55	-	96	103	53	-
EAFP-702	168	-	-	96	103	-	-
EAFP-1402	280	107	-	96	138	-	-
EAFP-1403	280	-	-	96	138	-	-
EAFP-1404	280	-	-	96	138	-	-
EAFN-701	168	55	-	96	Std	53	-
EAFN-702	168	-	-	96	Std	-	-
EAFN-1402	280	107	-	96	Std	-	-
EAFN-1403	280	-	-	96	Std	-	-
EAFN-1404	280	-	-	96	Std	-	-
EAEP-701	168	Std	-	96	103	53	-
EAEP-1402	280	Std	-	96	103	-	-
EAF-1402-MIX	280	107	-	130	138	-	-
EAF-702 C	168	-	-	96	103	-	-
EAF-1403 C	280	-	-	96	138	-	-
EAF-1404 C	280	-	-	96	138	-	-
EAF-702 P	168	-	-	96	103	-	-
EAF-1403 P	280	-	-	96	138	-	-
EAF-1404 P	280	-	-	96	138	-	-
Concept PASTELERÍA							
EAPP-701	168	55	-	96	103	53	94
Concept PESCADO							
EAP-701	168	55	-	96	103	53	94

Accesorios De Armarios *

PARA MODELOS:	ACCESSORIO	CÓDIGO
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	12034317
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	12037946
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	12033758
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	12034642
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	12037936
ARMARIOS GASTRONORM	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	12037958
	PARRILLA GN-2/1 Inox. (650x530)	19001000
	GUÍA para parrilla GN - 562 mm - 1 p.	12037936
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	12033784
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	12034707
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	12037948
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	12036689
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	12033925

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos

Kit Ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø100 (2 Freno + 2 sin freno) ARMARIOS	19015964	96
KIT 6 RUEDAS Ø100 (3 Freno + 3 sin freno) ARMARIO MIX	19046863	130

Cerradura estándar

Cerradura de serie en puertas de cristal

Pedal de Apertura

Kits Barra Carnicera

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	€
Barra carnicera 1 puerta - GN (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	105
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX	2	
Barra carnicera 2 puertas - GN (costados embutidos)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	105
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	217
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		

FAGOR
Advance

Mesas Frigoríficas

Gastronom 700 191

— Advance 191

— Concept 194

Snack 600 207

— Concept 207

Pastelería 800 215

— Concept 215

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.

¡Descubre!

Acceso a la web

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades.

La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración

de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles.

	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PASTELERÍA - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
Dimensiones (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	B	C	C
Aislamiento	Lateral 60 mm Doble techo de 50+40 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Refrigerante	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
Clase climática	4	4	4	4
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 ºC	43 ºC	43 ºC	43 ºC
Sistema de refrigeración	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO CENTRAL
HACCP	SI	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

ADVANCE | 700 Gastronorm

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m^3 de densidad. El grosor de las paredes laterales es de 60 mm mientras que el techo interior es de 40 mm donde se coloca una encimera inyectada de 50 mm de espesor (total 90 mm de espesor).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador está sucio o se produce un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

Opciones:
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de refrigeración *

Mesas para congelados

EAMFP-225 EAMFN-180

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.
(*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas
(sólo puertas sólidas).

Mesas de refrigeración con puertas de cristal

EAMFP-135-PC

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

Mesas centrales de refrigeración

EAMCP-180

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	HZ	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS DE REFRIGERACIÓN										
EAMFP-135	50	19037783	2	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	2.265
EAMFP-180	50	19037784	3	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	2.657
EAMFP-225	50	19037785	4	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	3.138
Mesas para congelados										
EAMFN-135	50	19037806	2	D	258	2.044	615	R290	1.350x700x850	3.053
	60	19074306		-		-	699			
EAMFN-180	50	19037809	3	D	403	2.654	624	R290	1.800x700x850	3.591
	60	19074308		-		-	708			
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
EAMFP-135-CR-PC	50	19037798	2	-	258	-	178	R600a	1.350x700x850	2.603
EAMFP-180-CR-PC	50	19037800	3	-	403	-	180	R600a	1.800x700x850	3.165
EAMFP-225-CR-PC	50	19037802	4	-	549	-	203	R600a	2.250x700x850	3.815
Mesas centrales de refrigeración										
EAMCP-135	50	19037803	2+2	-	258	-	174	R600a	1.350x768x850	2.807
EAMCP-180	50	19037804	3+3	-	403	-	174	R600a	1.800x768x850	3.235
EAMCP-225	50	19037805	4+4	-	546	-	195	R600a	2.250x768x850	3.942

Mesas de refrigeración
Con cajones *

EAMFP-225-HHHD

EAMFP-180-TTT

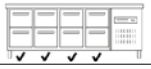
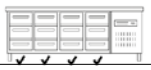
VERSATILIDAD:
Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGE-RANTE	DIMENSIONES (mm)	€
MesaS de refrigeración con cajones "H"									
EAMFP-135-HD	19037786	1 H 1 D	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	2.695
EAMFP-135-HH	19037789	2 H	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	3.126
EAMFP-180-HDD	19037790	1 H 2 D	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	3.088
EAMFP-180-HHD	19037791	2 H 1 D	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	3.518
EAMFP-180-HHH	19037792	3 H	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	3.949
EAMFP-225-HDDD	19037793	1 H 3 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	3.569
EAMFP-225-HHDD	19037795	2 H 2 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	3.999
EAMFP-225-HHHD	19037796	3 H 1 D	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	4.430
EAMFP-225-HHHH	19037797	4 H	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	4.860
Mesa de refrigeración con cajones "T"									
EAMFP-135-TT	19048245	3T	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	3.597
EAMFP-180-TTT	19058976	3T	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	4.656

Kits Cajones Para Mesas Gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		667

CONCEPT | 700 Gastronorm

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de refrigeración

Mesas de refrigeración

EMFP-135-GN

Mesas de refrigeración Con preinstalación

EMFP-192-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGETICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración											
	EMFP-135-GN	R600a R290	50	19036976	2	B	274	752	203	1.342x700x850	2.059
			60	19073998		-		-	295		
	EMFP-180-GN	R600a R290	50	19036983	3	C	428	931	203	1.792x700x850	2.415
			60	19074329		-		-	295		
	EMFP-225-GN	R600a	50	19036995	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	2.853
			60	19073991		-		-	241		
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
	EMFP-102-GN-R	-	50/60	19037590	2	-	274	-	29	1.042x700x850	1.580
	EMFP-147-GN-R	-	50/60	19037591	3	-	428	-	29	1.492x700x850	1.927
	EMFP-192-GN-R	-	50/60	19037592	4	-	581	-	29	1.942x700x850	2.272

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados

EMFN-180-GN

Mesas para congelados Con preinstalación

EMFN-102-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGETICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
EMFN-135-GN	R290	50	19037545	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	2.776
		60	19074330		-		-	737		
EMFN-180-GN	R290	50	19037550	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	3.264
		60	19073268		-		-	746		
Mesas para congelados con preinstalación										
EMFN-102-GN-R		50/60	19037636	2	-	274	-	414	1.042x700x850	1.853
EMFN-147-GN-R		50/60	19037637	3	-	428	-	423	1.492x700x850	2.213

Mesas de refrigeración con cajones *

EMFP-180-GN HHH

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

EMFP-135-GN HD

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones											
	EMFP-135-GN HD	R600a	50	19036978	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	2.489
	EMFP-135-GN HH	R600a	50	19036979	2 H	C	274	752	203		2.920
	EMFP-180-GN HDD	R600a	50	19036985	1 H 2 D	C	428	931	203	1.792x700x850	2.846
	EMFP-180-GN HHD	R600a	50	19036986	2 H 1 D	C	428	931	203		3.276
	EMFP-180-GN HHH	R600a	50	19036992	3 H	C	428	931	203		3.707
	EMFP-225-GN HDDD	R600a	50	19036997	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.284
	EMFP-225-GN HHDD	R600a	50	19036998	2 H 2 D	C	581	1.096	224		3.714
	EMFP-225-GN HHHD	R600a	50	19036999	3 H 1 D	C	581	1.096	224		4.145
	EMFP-225-GN HHHH	R600a	50	19037000	4 H	C	581	1.096	224		4.575

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm	✓	431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm	✓	431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm	✓ ✓ ✓ —	667

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación

EMFP-192-GN HHDD-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación											
	EMFP-102-GN-R HD	-	50/60	19037613	1 H 1 D	-	274	-	-	1.042x700x850	2.011
	EMFP-102-GN-R HH	-	50/60	19037615	2 H	-		-	-		2.441
	EMFP-147-GN-R HDD	-	50/60	19037616	1 H 2 D	-	428	-	-	1.492x700x850	2.358
	EMFP-147-GN-R HHD	-	50/60	19037619	2 H 1 D	-		-	-		2.788
	EMFP-147-GN-R HHH	-	50/60	19037630	3 H	-		-	-		3.219
	EMFP-192-GN-R HDDD	-	50/60	19037631	1 H 3 D	-	581	-	-	1.942x700x850	2.702
	EMFP-192-GN-R HHDD	-	50/60	19037632	2 H 2 D	-		-	-		3.133
	EMFP-192-GN-R HHHD	-	50/60	19037633	3 H 1 D	-		-	-		3.563
	EMFP-192-GN-R HHHH	-	50/60	19037635	4 H	-		-	-		3.994

Mesas con puertas de cristal

Mesas de refrigeración
Con puertas de cristal

EMFP-180-GN CR PC

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

Mesas de refrigeración
con puertas de cristal y con preinstalación

EMFP-102-GN-R CR PC

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas con puertas de cristal

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración CON PUERTAS DE CRISTAL											
	EMFP-135-GN CR PC	R600a	50	19036977	2	-	274	-	205	1.342x700x850	2.397
	EMFP-180-GN CR PC	R600a	50	19036984	3	-	428	-	207	1.792x700x850	2.923
	EMFP-225-GN CR PC	R600a	50	19036996	4	-	581	-	230	2.242x700x850	3.530
MESAS de refrigeración CON PUERTA DE CRISTAL Y CON PREINSTALACIÓN											
	EMFP-102-GN-R CR PC	-	50/60	19037609	2	-	274	-	-	1.042x700x850	1.918
	EMFP-147-GN-R CR PC	-	50/60	19037611	3	-	428	-	-	1.492x700x850	2.435
	EMFP-192-GN-R CR PC	-	50/60	19037612	4	-	581	-	-	1.942x700x850	2.948

Mesas de refrigeración
Con fregadero

EMFP-225-GN F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

Mesas centrales
De refrigeración

EMCP-180-GN

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

Mesas con fregadero

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con fregadero											
	EMFP-135-GN-F	R600a	50	19036982	2	B	274	752	203	1.342x700x850	2.315
	EMFP-180-GN-F	R600a	50	19036993	3	C	428	931	203	1.792x700x850	2.672
	EMFP-225-GN-F	R600a	50	19037001	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.109

Mesas centrales

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas centrales de refrigeración											
	EMCP-135-GN	R600a	50	19037012	2+2	-	274	-	203	1.342x768x850	2.551
	EMCP-180-GN	R600a	50	19037013	3+3	-	428	-	203	1.792x768x850	2.942
	EMCP-225-GN	R600a	50	19037014	4+4	-	581	-	224	2.242x768x850	3.585

Mesas bajas refrigeradas

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

Modelos con puertas

EMFP-180-BP

Modelos con cajones 1/3 y 2/3

EMFP-180-B2

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/ CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS											
	EMFP-135-BP	R600a R290	50	19037038	2	C	177	752	203	1.342x700x584	2.226
			60	19074511		-		-	295		
	EMFP-180-BP	R600a R290	50	19037042	3	C	277	931	203	1.792x700x584	2.493
			60	19074512		-		-	295		
	EMFP-225-BP	R600a	50	19037048	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	3.044
			60	19074515							
MODELOS con CAJONES 2/3											
	EMFP-135-B	R600a R290	50	19037039	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	2.253
			60	19074516		-		-	295		
	EMFP-180-B	R600a R290	50	19037043	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	2.715
			60	19074518		-		-	295		
	EMFP-225-B	R600a	50	19037049	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	3.319
			60	19074519		-		-	241		
MODELOS con CAJONES 1/3 Y 2/3											
	EMFP-135-B2	R600a R290	50	19037040	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	2.539
			60	19074520		-		-	295		
	EMFP-180-B2	R600a R290	50	19037044	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	3.232
			60	19074521		-		-	295		
	EMFP-225-B2	R600a	50	19037050	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	3.953
			60	19074522		-		-	241		

Mesas bajas refrigeradas Kore 900

Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90º.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 38 ºC.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	2.225
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9-120 B	R290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	2.526
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	2.428

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP9-160 BP	R290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.522
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP9-160 B	R290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.973

Mesas bajas refrigeradas

Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90º.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 38 ºC.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	2.114
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	2.400
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	2.307

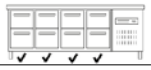
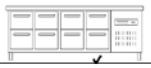
MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP7-160 BP	R290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.396
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP7-160 B	R290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.824

Mesas GN - opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	POSTE-RIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3 CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H/W	T	GI	T	AP
ADVANCE - 700 GASTRONORM											
EAMFP-135 GN	122	580	-90	0	96	55	431	667	-	99	64
EAMFP-180 GN	159	772	-120	0	96	55	431	667	-	114	64
EAMFP-225 GN	201	963	-143	0	130	55	431	667	-	138	127
EAMFN-135 GN	122	580	-90	0	96	55	-	-	-	Std	64
EAMFN-180 GN	159	772	-120	0	96	55	-	-	-	Std	64
EAMFP-135 GN-PC	122	580	-90	0	96	Std	-	-	-	99	-
EAMFP-180 GN-PC	159	772	-120	0	96	Std	-	-	-	114	-
EAMFP-225 GN-PC	201	963	-143	0	130	Std	-	-	-	138	-
EAMCP-135 GN	-	580	-90	STD	96	55	-	-	-	99	127
EAMCP-180 GN	-	772	-120	STD	96	55	-	-	-	114	127
EAMCP-225 GN	-	963	-143	STD	130	55	-	-	-	138	253
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
EMFP-135 GN	122	580	-90	0	96	55	431	667	62	99	64
EMFP-180 GN	159	772	-120	0	96	55	431	667	62	114	64
EMFP-225 GN	201	963	-143	0	130	55	431	667	62	138	127
EMFN-135 GN	122	580	-90	0	96	55	-	-	62	Std	64
EMFN-180 GN	159	772	-120	0	96	55	-	-	62	Std	64
EMFP-135 GN-PC	122	580	-90	0	96	Std	-	-	62	99	-
EMFP-180 GN-PC	159	772	-120	0	96	Std	-	-	62	114	-
EMFP-225 GN-PC	201	963	-143	0	130	Std	-	-	62	138	-
EMFP-135 GN-F	122	-	-	0	-	55	431	667	-	99	64
EMFP-180 GN-F	159	-	-	0	-	55	431	667	-	114	64
EMFP-225 GN-F	201	-	-	0	-	55	431	667	-	138	127
EMFP-135 BP	122	-	-	STD	96	55	-	-	-	99	-
EMFP-180 BP	159	-	-	STD	96	55	-	-	-	114	-
EMFP-225 BP	201	-	-	STD	130	55	-	-	-	138	-
EMCP-135 GN	-	565	-90	STD	96	55	-	-	-	99	127
EMCP-180 GN	-	753	-120	STD	96	55	-	-	-	114	127
EMCP-225 GN	-	939	-143	STD	130	55	-	-	-	138	253
EMFP-102 GN-R	122	565	-90	0	-	55	431	667	-	99	64
EMFP-147 GN-R	159	753	-120	0	-	55	431	667	-	114	64
EMFP-192 GN-R	201	939	-143	0	-	55	431	667	-	138	127
EMFN-102 GN-R	122	565	-90	0	-	55	-	-	-	Std	64
EMFN-147 GN-R	159	753	-120	0	-	55	-	-	-	Std	64
EMFP-102 GN-R PC	122	565	-90	0	-	Std	-	-	-	99	-
EMFP-147 GN-R PC	159	753	-120	0	-	Std	-	-	-	114	-
EMFP-192 GN-R PC	201	939	-143	0	-	Std	-	-	-	138	-

* Aplicable a todas las mesas bajas de refrigeración (B, BP, B2).

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		667
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		667

Kits de ruedas para mesas gastronorm

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	96
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	130

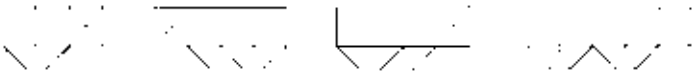
Accesorios para mesas gastronorm *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Parrilla GN 1/1 en Inox (530x325)	19000999
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
Guía para parrilla GN-1/1- Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	12036880

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Apertura Panorámica (AP)

(#) Apertura panorámica - opciones posibles



Concept | 600 Snack

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.

Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC (refrigeradores) y -18 ºC, -22 ºC (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

FAGOR

Mesas estándar de refrigeración

Mesas de refrigeración

EMSP-150

Mesas de refrigeración con preinstalación (*)

EMSP-169-R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración											
	EMSP-150	R600a R290	50	19036912	2	C	268	836	203	1.492x600x850	1.899
			60	19074528		-		-	295		
	EMSP-200	R600a R290	50	19036970	3	C	416	931	203	2.017x600x850	2.240
			60	19074529		-		-	295		
	EMSP-250	R600a	50	19037002	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	2.674
			60	19074530		-		-	241		
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
	EMSP-117-R	-	50/60	19037640	2	-	268	-	-	1.192x600x850	1.530
	EMSP-169-R	-	50/60	19037641	3	-	416	-	-	1.717x600x850	1.934
	EMSP-222-R	-	50/60	19037642	4	-	564	-	-	2.242x600x850	2.261

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados

EMSN-200-GN

Mesas para congelados con preinstalación (*)

EMSN-117-R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados											
	EMSN-150	R290	50	19037552	2	D	268	2.212	669	1.492x600x850	2.483
			60	19074531		-		-	739		
	EMSN-200	R290	50	19037553	3	D	416	2.467	679	2.017x600x850	2.827
			60	19074532		-		-	749		
Mesas para congelados con preinstalación											
	EMSN-117-R	-	50/60	19037666	2	-	268	-	416	1.192x600x850	1.746
	EMSN-169-R	-	50/60	19037668	3	-	416	-	426	1.717x600x850	2.197

Mesas de refrigeración con cajones

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones										
EMSP-150-HD	R600a	50	19036948	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	2.329
EMSP-150-HH	R600a	50	19036953	2 H	C		836	203		2.760
EMSP-200-HDD	R600a	50	19036973	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	2.671
EMSP-200-HHD	R600a	50	19036974	2 H 1 D	C		931	203		3.101
EMSP-200-HHH	R600a	50	19036975	3 H	C		931	203		3.532
EMSP-250-HDDD	R600a	50	19037006	1 H 3 D	C	564	1.096	224	2.542x600x850	3.104
EMSP-250-HHDD	R600a	50	19037007	2 H 2 D	C		1.096	224		3.535
EMSP-250-HHHD	R600a	50	19037008	3 H 1 D	C		1.096	224		3.965
EMSP-250-HHHH	R600a	50	19037009	4 H	C		1.096	224		4.396

Kits cajones para mesas snack

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack	✓ ✓ ✓ —	431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack	✓	431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack	✓	431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack	✓ ✓ ✓ —	431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack	✓ ✓ ✓ —	667

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación											
	EMSP-117-R HD	-	50/60	19037645	1 H 1 D	-	268	-	-	1.192x600x850	1.960
	EMSP-117-R HH	-	50/60	19037646	2 H	-	268	-	-	1.192x600x850	2.391
	EMSP-169-R HDD	-	50/60	19037648	1 H 2 D	-	416	-	-	1.717x600x850	2.364
	EMSP-169-R HHD	-	50/60	19037649	2 H 1 D	-	416	-	-	1.717x600x850	2.795
	EMSP-169-R HHH	-	50/60	19037650	3 H	-	416	-	-	1.717x600x850	3.225
	EMSP-222-R HDDD	-	50/60	19037651	1 H 3 D	-	564	-	-	2.242x600x850	2.691
	EMSP-222-R HHDD	-	50/60	19037652	2 H 2 D	-	564	-	-	2.242x600x850	3.122
	EMSP-222-R HHHD	-	50/60	19037654	3 H 1 D	-	564	-	-	2.242x600x850	3.552
	EMSP-222-R HHHH	-	50/60	19037655	4 H	-	564	-	-	2.242x600x850	3.983

Mesas de refrigeración con puertas de cristal

EMSP-150-PC

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC / Temperatura ambiente: 32 ºC / Iluminación LED.

Mesas de refrigeración con fregadero

EMSP-150-F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

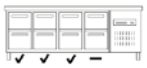
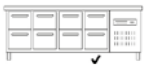
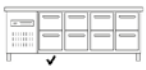
Mesas con puertas de cristal

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EMSP-150-CR-PC	R600a	50	19036937	2	-	268	-	207	1.492x600x850	2.237
	EMSP-200-CR-PC	R600a	50	19036972	3	-	416	-	209	2.017x600x850	2.747
	EMSP-250-CR-PC	R600a	50	19037004	4	-	564	-	232	2.542x600x850	3.350

Mesas con fregadero

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EMSP-150-F	R600a	50	19036915	2	C	268	836	203	1.492x600x850	2.155
	EMSP-200-F	R600a	50	19036971	3	C	416	931	203	2.017x600x850	2.496
	EMSP-250-F	R600a	50	19037003	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	2.930

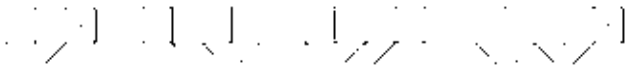
Kits cajones para mesas

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		431
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		431
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		431
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		667

Mesas snack - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3 CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD (€)	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD (€)	COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H/W	T	GI	T	AP
GLOBE - 600 SNACK											(#)
EMSP-150	159	-	-120	0	96	55	482	667	62	103	64
EMSP-200	201	-	-143	0	96	55	482	667	62	118	64
EMSP-250	237	-	-159	0	130	55	482	667	62	142	127
EMSN-150	159	-	-120	0	96	55	-	-	62	Std	64
EMSN-200	201	-	-143	0	96	55	-	-	62	Std	64
EMSP-150-PC	159	-	-120	0	96	Std	-	-	62	103	-
EMSP-200-PC	201	-	-143	0	96	Std	-	-	62	118	-
EMSP-250-PC	237	-	-159	0	130	Std	-	-	62	142	-
EMSP-150-F	159	-	-	0	-	55	482	667	-	103	64
EMSP-200-F	201	-	-	0	-	55	482	667	-	118	64
EMSP-250-F	237	-	-	0	-	55	482	667	-	142	127
EMSP-117-R	159	-	-120	0	-	55	482	667	-	103	64
EMSP-169-R	201	-	-143	0	-	55	482	667	-	118	64
EMSP-222-R	237	-	-159	0	-	55	482	667	-	142	127
EMSN-117-R	159	-	-120	0	-	55	-	-	-	Std	64
EMSN-169-R	201	-	-143	0	-	55	-	-	-	Std	64

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	96
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	130

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Mesas pasteleras - Fondo 800 mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad. Tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).
- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC.
- Temperatura ambiente: 43 ºC (*).
- Clase climática 4.

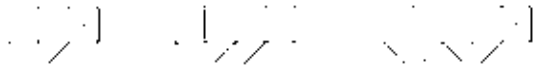
	MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
	EMPP-150-GV	50	19037745	2	376	220	R290	1.492x800x850	2.436
	EMPP-202-GV	50	19037746	3	584	303	R290	2.017x800x850	2.933
	EMPP-255-GV	50	19037747	4	792	303	R290	2.542x800x850	3.453

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de pastelería - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX **RI** (€)	ENCIMERA GRANITO 3CM **GR** (€)	SIN ENCIMERA **SE** (€)	SIN PETO **SP** (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (#) (€)
EMPP-150	159	627	-120	0	96	55	103	64
EMPP-202	201	845	-143	0	96	55	118	64
EMPP-255	237	1068	-159	0	130	55	142	127

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	96
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	130

Accesorios *

ACCESSORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Mesas de preparación

Mesas configurables 221

Mesas Compactas profesionales para pizza 225

Mesas Compactas para pizza 335

Mesas para sandwiches y ensaladas.. 227

Saladettes 229

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Mesas especiales para tareas específicas.

¡Descubre!

Acceso a la web

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches.
Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | **Configurables** Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.

EMFP-180-GN GR + EMIT-180

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS FRÍAS 700 mm CON ENCIMERA DE GRANITO											
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	2.635
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	3.181
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.807
MESAS FRÍAS 800 mm CON ENCIMERA DE GRANITO OPCIONAL											
	EMPP-150-GV	R-290	50	19037745 (*)	2	-	376	-	212	1.492x800x850	2.436
	EMPP-202-GV	R-290	50	19037746 (*)	3	-	584	-	361	2.017x800x850	2.933

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.

EMI-135

EMIT-180

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL								
EMI-135	135 GN GR	19061729	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.271
EMI-180	180 GN GR	19061743	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.349
EMI-225	225 GN GR	19061747	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.528
EMI-150	EMPP-150 GR	19061741	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.311
EMI-202	EMPP-202 GR	19061745	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.483
VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX								
EMIT-135	135 GN GR	19061740	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.077
EMIT-180	180 GN GR	19061744	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.153
EMIT-225	225 GN GR	19061748	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.307
EMIT-150	EMPP-150 GR	19061742	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.116
EMIT-202	EMPP-202 GR	19061746	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.267

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMFP-135 GN GR	122	Std	-90	0	96	55	431	667	62	99	64
EMFP-180 GN GR	159	Std	-120	0	96	55	431	667	62	114	64
EMFP-225 GN GR	201	Std	-143	0	130	55	431	667	62	138	127
EMPP-150 GV	159	627	-120	0	96	55	-	-	-	103	64
EMPP-202 GV	201	845	-143	0	96	55	-	-	-	118	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox, (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox, (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación I **Compactas profesionales para pizza** fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.

EMPZ-160

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 ºC, +8 ºC (ambiente 38 ºC).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza Professional									
	EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	3.678
	EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	4.254

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTE-RIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT											
EMPZ-160	159	-	-	-	-	-	-	-	-	99	64
EMPZ-210	201	-	-	-	-	-	-	-	-	114	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación I **Compactas para pizza** fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.

EMPZ2-135

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m^3 de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC (ambiente 38 ºC).

EMPZ2-180

CONSERVACIÓN:
Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

	MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza compactas									
	EMPZ2-135	50	19069340	2	290	262	R-290	1.350x708x850	2.478
		60	19074201			308			
	EMPZ2-180	50	19068877	3	290	522	R-290	1.800x708x850	3.040
		60	19074202			530			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT											
EMPZ2-135	122	-	-	-	96	55	431	667	-	99	64
EMPZ2-180	159	-	-	-	96	55	431	667	-	114	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESSORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación I **Sándwiches y ensaladas**

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

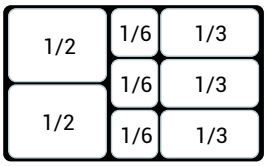
EMEP-135 GN

Características generales

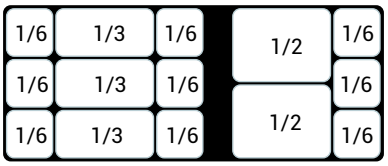
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 ºC, +8 ºC (ambiente 38 ºC).

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera

EMEP-135



EMEP-180



	MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas									
	EMEP-135-GN	50	19037762	2	274	280	R-290	1.342x700x850	2.579
		60	19074603			326			
	EMEP-180-GN	50	19037765	3	428	414	R-290	1.792x700x850	3.127
		60	19074604			520			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/2] UNIDAD	KIT CAJONES [1/3] UNIDAD	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-135-GN	122	-	-	-	96	55	-	-	-	Std	64
EMEP-180-GN	159	-	-	-	96	55	-	-	-	Std	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación I **Saladettes**

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.

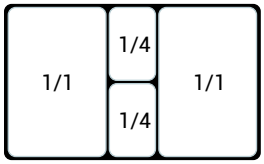
EMEP-100

Características generales

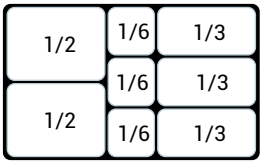
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC (ambiente 38 ºC).

EMEP-100

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



EMEP-100 G

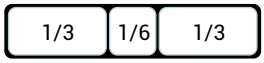
Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

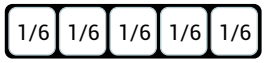
Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas MINI								
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	1.879
	60	19074203			300			
Mesas para Pizza mini								
EMEP-100 G GR	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	2.006
	60	19074605			300			

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORAMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-100 / 100G	122	-	-	-	96	-	-	-	-	99	64

Accesorios para saladettes (*)

ACCESSORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Elementos compactos y fiables idóneos para conservar bebidas.

¡Descubre!

Acceso a la web

Enfriadores

Frente mostradores 233
Muebles cafeteros serie snack 237
Expositores refrigerados murales 239
Botelleros 243
Armarios refrigerados profesionales 245
Escarchadores de copas 249

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Frente mostradores

Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack

Características generales

Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.

Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.

Dotación: 2 parrillas por puerta.

Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Refrigerante ecológico: gas hidrocarburo R-600a

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Clase climática 4.

Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, con ambiente de 43 ºC (*).

Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.

ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 ºC. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Frente mostradores de refrigeración

EMFP-202

CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal

EFMP-202-PC

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED / Cerraduras en puertas de cristal

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración											
	EFMP-150	R-600a	50	19036966	2	C		835	202	1.492x600x1.045	2.144
	EFMP-202	R-600a	50	19036968	3	C	551	988	202	2.017x600x1.045	2.585
	EFMP-255	R-600a	50	19037010	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	3.039
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal											
	EFMP-150 CR PC	R-600a	50	19036967	2	-	355	-	207	1.492x600x1.045	2.482
	EFMP-202 CR PC	R-600a	50	19036969	3	-	551	-	209	2.017x600x1.045	3.092
	EFMP-255 CR PC	R-600a	50	19037011	4	-	747	-	234	2.542x600x1.045	3.715

Frente mostradores de refrigeración con preinstalación (*)

EFMP-117

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación (*)

EFMP-169-CR PC

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
	EFMP-117-R	-	50/60	19037657	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	1.685
	EFMP-169-R	-	50/60	19037659	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	2.100
	EFMP-222-R	-	50/60	19037661	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	2.494
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración con PUERTAS DE CRISTAL Y preinstalación											
	EFMP-117-R CR PC	-	50/60	19037662	2	-	355	-	-	1.192x600x1.045	2.023
	EFMP-169-R CR PC	-	50/60	19037664	3	-	551	-	-	1.717x600x1.045	2.607
	EFMP-222-R CR PC	-	50/60	19037665	4	-	747	-	-	2.242x600x1.045	3.171

Kits cajones para frentemostradores

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+2/3)	19004924	EFMP		668

Frentemostradores - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/3 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA
	RI	SE	SP	R	CR	H	TV	GI	T
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EFMP-150	159	-120	0	96	55	668	114	62	103
EFMP-202	201	-143	0	96	55	668	114	62	118
EFMP-255	237	-159	0	130	55	668	114	62	142
EFMP-150-CR PC	159	-120	0	96	Std	-	114	62	103
EFMP-202-CR PC	201	-143	0	96	Std	-	114	62	118
EFMP-255-CR PC	237	-159	0	130	Std	-	114	62	142
EFMP-117-R	159	-120	0	-	55	-	-	-	103
EFMP-169-R	201	-143	0	-	55	-	-	-	118
EFMP-222-R	237	-159	0	-	55	-	-	-	142
EFMP-117-R-CR PC	159	-120	0	-	Std	-	-	-	103
EFMP-169-R-CR PC	201	-143	0	-	Std	-	-	-	118
EFMP-222-R-CR PC	237	-159	0	-	Std	-	-	-	142

Sustituye al cajón neutro

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Muebles cafeteros

MODELOS MMC

MODELOS MME

Características generales

- Construidos en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Encimera con peto posterior de 10 cm de altura.
- Cantos redondeados.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Modelos MMC

- Ideales para formar línea con los frentemostradores y con las estanterías de la serie 60.
- Modelos básicos incluyen un nivel de estante, aunque se pueden añadir estantes opcionales.
- Cajones de acero inoxidable sobre guías con rodamientos.
- Tolva de recogida de posos desmontable de acero inoxidable.
- Versiones con orificio en la encimera para pasar las conexiones de la cafetera.

Modelos MME

- Posibilidad de acoplar cajones neutros en los modelos de 600mm.
- Versiones con 1 y 2 estantes intermedios.

Muebles neutros cafeteros

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	Nº DE CAJONES	POSICIÓN MÓDULO	ORIFICIO EN ENCIMERA	DIMENSIONES (mm)	€
MMC-100	19006486	1	1	Derecha	-	990x600x1.045	835
	19010481	1	1	Derecha	Si	990x600x1.045	870
MMC-100 I	19006489	1	1	Izquierda	-	990x600x1.045	835
	19010106	1	1	Izquierda	Si	990x600x1.045	870
MMC-150	19006777	1	2	Central	-	1.500x600x1.045	1.023
	19006781	1	2	Central	Si	1.500x600x1.045	1.039
MMC-200	19007146	1	2	Central	-	2.025x600x1.045	1.187
	19007148	1	2	Central	Si	2.025x600x1.045	1.238
MMC-250	19007420	1	2	Central	-	2.550x600x1.045	1.394
	19011375	1	2	Central	Si	2.550x600x1.045	1.453
Accesorios (estantes opcionales)							
EMMC-100	19005429	Para mueble cafetero MMC-100 y MMC-150	-	-	-	-	39
EMMC-200	19006226	Para mueble cafetero MMC-200	-	-	-	-	46
EMMC-250	19006225	Para mueble cafetero MMC-250	-	-	-	-	51

Estanterías neutras frente mostrador

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	DIMENSIONES (mm)	€
MME-35/100	19005427	1	990x350x1.045	492
MME-35/100 2E	19005446	2	990x350x1.045	516
MME-35/150	19005723	1	1.500x350x1.045	669
MME-35/150 2E	19005781	2	1.500x350x1.045	688
MME-35/200	19006223	1	2.025x350x1.045	805
MME-35/200 2E	19006245	2	2.025x350x1.045	853
MME-35/250	19006448	1	2.550x350x1.045	1.181
MME-35/250 2E	19006471	2	2.550x350x1.045	1.223
MME-60/100	19005746	1	990x600x1.045	604
MME-60/100 2E	19005784	2	990x600x1.045	640
MME-60/150	19006473	1	1.500x600x1.045	717
MME-60/150 2E	19006480	2	1.500x600x1.045	756
MME-60/200	19007015	1	2.025x600x1.045	929
MME-60/200 2E	19007054	2	2.025x600x1.045	975
MME-60/250	19007282	1	2.550x600x1.045	1.405
MME-60/250 2E	19007351	2	2.550x600x1.045	1.458

Expositores refrigerados murales

Nueva gama de expositores refrigerados murales con diseño contemporáneo y elegante que ofrece varias opciones y acabados para poder adaptarse a las diferentes necesidades de tu local.

Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado (respaldo galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m^3 de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Dotación de un estante plastificado gris por cada puerta.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EBBC2	R-290	50	19037810	2	300	200	238	1.544x535x860	2.136
EBBC3	R-290	50	19037744	3	510	290	241	2.105x535x860	2.349

Serie ERM

Características generales

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox) y con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro (versión negro).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m^3 de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpentín.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación led vertical situada en el marco.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +8 ºC, (ambiente a 32 ºC).

EERM-150 INOX

EERM-250

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM (EXTERIOR ACERO INOX)										
	EERM-150 SS	R-600a	50	19048035	1	142	49	160	625x565x900	1.086
	EERM-250 SS	R-600a	50	19048036	2	214	77	160	925x565x900	1.410
	EERM-350 SS	R-600a	50	19048037	3	327	119	160	1.375x565x900	1.755
Expositores refrigerados murales serie ERM (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)										
	EERM-150	R-600a	50	19048033	1	142	49	160	625x565x900	947
	EERM-250	R-600a	50	19046985	2	214	77	160	925x565x900	1.147
	EERM-350	R-600a	50	19048034	3	327	119	160	1.375x565x900	1.447
ALTURA 800 mm - BAJO MOSTRADOR										
EXPOSITORES REFRIGERADOS BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (EXTERIOR ACERO INOX)										
	EERMU-150 SS	R-600a	50	19048291	1	121	49	160	625x565x800	1.080
	EERMU-250 SS	R-600a	50	19048292	2	182	77	160	925x565x800	1.393
	EERMU-350 SS	R-600a	50	19048293	3	277	119	160	1.375x565x800	1.725
Expositores refrigerados BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)										
	EERMU-150	R-600a	50	19048288	1	121	49	160	625x565x800	942
	EERMU-250	R-600a	50	19048289	2	182	77	160	925x565x800	1.099
	EERMU-350	R-600a	50	19048290	3	277	119	160	1.375x565x800	1.362

Botelleros

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.

Serie Inox | Características generales

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austénitico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +6 ºC, (ambiente a 38 ºC).

Opción:

- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGE-RANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EBFP-100 I	R-600a	50	19048052	2	1	223	109	1.010x552x850	997
	EBFP-150 I	R-600a	50	19048054	3	2	381	205	1.500x552x850	1.285
	EBFP-200 I	R-600a	50	19048061	4	3	539	205	1.990x552x850	1.528
	EBFP-250 I	R-600a	50	19048088	5	4	696	205	2.480x552x850	1.920

Serie Skin Plate | Características generales

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 ºC, +6 ºC, (ambiente a 32 ºC).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	BEG-100	R-600a	50	19010156	2	1	137	150	1.017x545x840	603
	BEG-150	R-600a	50	19010149	3	2	230	165	1.510x545x840	822
	BEG-200	R-600a	50	19010150	4	3	314	190	2.023x545x840	979

Armarios frigoríficos profesionales

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.

Características generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 ºC ÷ +6 ºC, Temperatura ambiente 32 ºC.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 6 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: -22 ºC ÷ -15 ºC. Temperatura ambiente 32 ºC.

Serie Inox

AFP-251-I

AFP-451-I

AFP-651-I

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251-I	R-600a	50	19059667	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	877
	AFP-451-I	R-600a	50	19059665	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	1.132
	AFP-651-I	R-600a	50	19059666	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	1.408
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251-I	R-290	50	19059677	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	938
	AFN-451-I	R-290	50	19059675	460	6	4	-	143	626 x 740 x 1.865	1.250
	AFN-651-I	R-290	50	19059676	600	6	4	-	145	780 x 740 x 1.865	1.499

Serie Epoxi

AFP-251

AFP-451

AFP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 ºC ÷ +6 ºC, Temperatura ambiente 32 ºC.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: -22 ºC ÷ -15 ºC. Temperatura ambiente 32 ºC.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251	R-600a	50	19059664	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	780
	AFP-451	R-600a	50	19059662	460	3+1	4	D	186	626 x 742 x 1.865	1.010
	AFP-651	R-600a	50	19059663	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 742 x 1.865	1.254
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251	R-290	50	19059674	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	836
	AFN-451	R-290	50	19059672	460	7	4	-	143	626 x 742 x 1.865	1.148
	AFN-651	R-290	50	19059673	600	7	4	-	145	780 x 742 x 1.865	1.499

Serie Expositores

AEP-251

AEP-451

AEP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior led, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores)..
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 ºC ÷ +6 ºC, Temperatura ambiente 32 ºC.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN										
	AEP-251	R-600a	50	19059671	125	2	4	91	626 x 600 x 850	893
	AEP-451	R-600a	50	19059668	460	3+1	4	193	626 x 742 x 1.865	1.097
	AEP-651	R-600a	50	19059670	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 742 x 1.865	1.337

Escarchador de copas

El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.

Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarche manual.
- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.
- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 ºC, -12 ºC (ambiente 32 ºC).

	MODELO	REFRIGE-RANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE Tª	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EC-45	R-290	50	19036349	1	-18 ºC / -12 ºC	52,5	265	558x365x763	940

Vitrinas

Vitrinas expositoras para tapas..... 253

Vitrinas expositoras para sushi..... 255

Muebles refrigerados para ingredientes 256

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Vitrinas expositoras para tapas

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Industrial ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.

Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. (NO incluidas en modelo neutro).
- Interruptor general luminoso.

Solo modelos refrigerados:

- Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Iluminación interior protegida.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Temperatura de trabajo: +4 ºC, +8 ºC, (ambiente de 32 ºC).
- Las cubetas van incluidas en dotación.

NP

NC

	MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Refrigeradas cristal Plano									
	EVTP-139 P	R-600a	19048039	Plano	6*GN	Interior	82	1.380x415x278	1158
	EVTP-175 P	R-600a	19048042	Plano	8*GN	Interior	82	1.732x415x278	1298
Refrigeradas cristal curvo									
	EVTP-139 C	R-600a	19048038	Curvo	6*GN	Interior	82	1.380x415x278	1235
	EVTP-175 C	R-600a	19048041	Curvo	8*GN	Interior	82	1.732x415x278	1.400
Neutras cristal plano									
New	EVTP-139 NP	-	19078812	Plano	7*GN	No	-	1.380x415x278	380
	EVTP-175 NP	-	19078815	Plano	9*GN	No	-	1.732x415x278	465
Neutras cristal curvo									
New	EVTP-139 NC	-	19078813	Curvo	7*GN	No	-	1.380x415x278	450
	EVTP-175 NC	-	19078816	Curvo	9*GN	No	-	1.732x415x278	500

Vitrinas expositoras para sushi

Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 ºC, + 2 ºC, (ambiente de 27 ºC).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EVTP-139 C - SUSHI	R-600a	19048040	Curvo	Interior	82	1.380x415x278	1.487
EVTP-175 C - SUSHI	R-600a	19048043	Curvo	Interior	82	1.732x415x278	1.630

Muebles refrigerados para ingredientes

Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.

Características generales

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 ºC, +8 ºC). Visor digital.

Muebles con cubierta de cristal - para cubetas gn-1/4

	MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
	EMI-135	19061729	Cristal plano	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.271
	EMI-150	19061741	Cristal plano	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.311
	EMI-180	19061743	Cristal plano	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.349
	EMI-202	19061745	Cristal plano	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.483
	EMI-225	19061747	Cristal plano	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.528

Muebles para cubetas gn-1/4 con cubierta abatible de acero inox

	MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
	EMIT-135	19061740	Abatible inox	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.077
	EMIT-150	19061742	Abatible inox	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.116
	EMIT-180	19061744	Abatible inox	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.153
	EMIT-202	19061746	Abatible inox	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.267
	EMIT-225	19061748	Abatible inox	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.307

FAGOR
CONCEPT+

Abatidores de temperatura

Abatidores compactos Concept + ... 261

Abatidores compactos Concept 263

Células abatidoras para carros..... 265

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 ºC tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 ºC en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 ºC en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

Abatimiento seguro, eficaz y respetuoso con tus alimentos.

¡Descubre!

Acceso a la web

Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.
El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

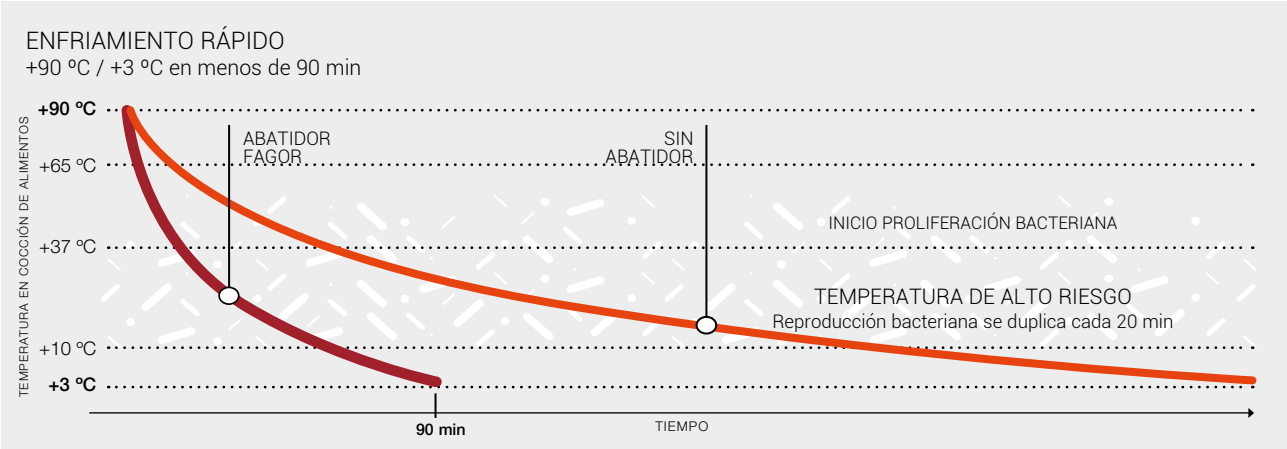
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



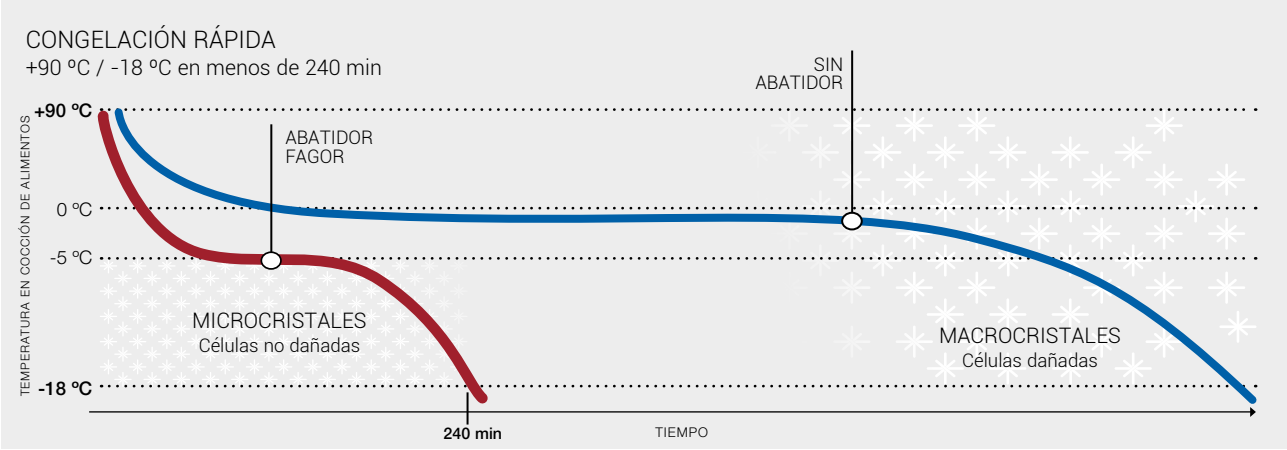
Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



CONCEPT+ | Abatidores compactos

Nuestra gama de abatidores compactos CONCEPT+ se presenta en diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Desde el pequeño abatidor de sobremesa hasta el de gran capacidad para bandejas GN 2/1, todos ellos poseen un control electrónico íntegramente desarrollado por los equipos de I+D+i de Fagor Industrial.

Características generales

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+2 ºC) o de congelación (-18 ºC).
- Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
· Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
· Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
- Duración de los ciclos:
  · Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
  · Ciclos de Congelación: 240 minutos.
- Panel de control táctil.
- Programación electrónica de los ciclos y sonda de temperatura.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.

Opciones bajo pedido:
- Sonda calefactada.
- Impresora para HACCP (excluido el modelo 031 en todas sus versiones)
- Conexión USB para extracción de datos.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept+

ATM-031 CD ATM-051 CD ATM-081 CD ATM-101 CD ATM-121 CD ATM-161 CD ATM-102 CD

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	3.120
ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	3.183
		60	19059645										
ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	4.449
		60	19059646										
ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	5.125
		60	19059647										
ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	6.368
		60	19059648										
ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	7.468
		60	19059649										
ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	8.462
		60	19059691										
ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	11.170
		60	19059692										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	272
Impresora HACCP incorporada	272
Conexión USB para extracción de datos	77
Kit ruedas (montaje en fábrica).	96

CONCEPT | Abatidores compactos

Respondiendo a una necesidad del mercado, hemos simplificado nuestros abatidores de temperatura y hemos creado una gama económica CONCEPT. Así se puede ofrecer esta tecnología fundamental para la buena gestión en las cocinas de todo tipo de establecimientos.

Características generales

- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 ºC, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 ºC.
- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).

Concept

ATM-031 ECO

ATM-051 ECO

ATM-081 ECO

ATM-101 ECO

Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 ºC) o de congelación (-18 ºC).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	2.429
	60	19036042										
ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	3.376
	60	19036043										
ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	4.114
	60	19048720										
ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	4.598
	60	19048757										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Células abatidoras para carros

Diseñadas especialmente para empresas de catering o restaurantes que usan el sistema Cook & Chill, las células de abatimiento constituyen un elemento imprescindible en la cadena de cocinado-abatimiento-regeneración.

Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 ºC y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Extracción de datos USB.
- Sonda calefactada.
- Suelos:
  · Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo.
  En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
  · Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

Células abatidoras para carros

HORNO 202 CON CARRO

201

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO	TENSIÓN	HZ. (▲)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90 / +3 ºC					
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	13.803
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	15.641
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	15.245
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	16.322
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	16.001
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	17.708
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	17.566
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	18.376

Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (▲)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	4.908
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	4.946
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	6.141
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	6.291

Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (*)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 ºC	+90/-18 ºC					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	16.102
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	17.013
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	16.515
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	17.682
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	18.052
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	19.268
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	18.951
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	20.152

Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉCTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	5.033
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	5.073
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	6.298
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	6.451

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Célula con Impresora HACCP incorporada	272

Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	281
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	483

Una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo.

¡Descubre!

Acceso a la web

Fabricadores de hielo

Fabricadores de hielo 271
Fabricadores de cubito macizos..... 272
Fabricadores de cubito hueco 274
Fabricadores de hielo en dados..... 275
Fabricadores modulares de hielo nugget... 277
Fabricadores de hielo en escama..... 277
Fabricadores de hielo granular..... 278
Depósitos para fabricadores modulares
(Silos) y carros..... 279
Filtros y accesorios 280

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

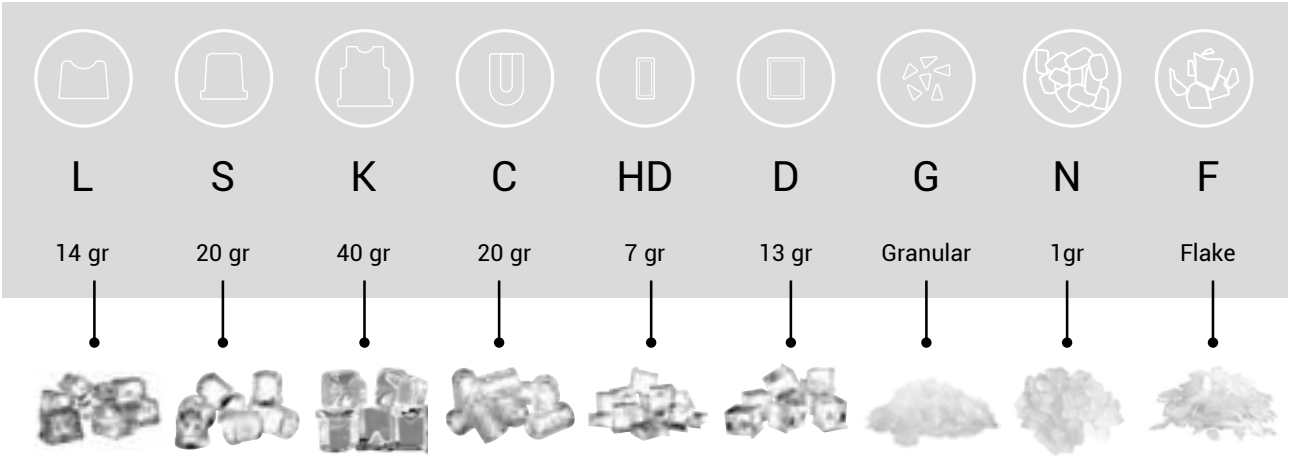
Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Fabricadores de hielo

Una amplia gama de productos capaces de producir una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo.

Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.

GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN	CUBO			HUECO	DADO		GRANULAR	
	KG / DÍA	L - 17 G	S - 20 G	K - 40 G	C - 25 G	HD - 7 G	D - 13 G	SECO	HÚMEDO
EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO	20	FIM-L			FIM-C				
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C				
	45							GIM	
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		
	80 -90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM	
	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D		GIM
EQUIPOS MODULARES	150		MFIM-S	MFIM-K					MGIM
	200				MFIM-C	FICE-HD	FICE-D		MGIM
	400		MFIM-S	MFIM-K		FICE-HD	FICE-D		MGIM
	500								MGIM

Fabricadores de cubitos de hielo macizos

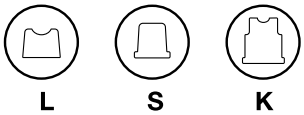
Con depósito integrado

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.

Tipos de cubito gourmet



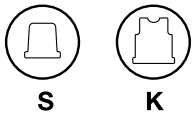
Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo energético.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Máquinas con electrónica para un óptimo control con altas prestaciones.Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 ºC y temperatura de agua de 15 ºC.
- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EFIM-20L	Aire	19001066		14	R290	23	6	385	260	350x470x590	1.215
	Agua	19082343				21					
EFIM-30S	Aire	19031770		20	R290	44	15	652	356	435x605x695	1.594
	Agua	19082344				40					
EFIM-30K	Aire	19001068		40	R290	44	15	417	356	435x605x695	1.594
	Agua	19082345				40					
EFIM-40S	Aire	19031772		20	R290	48	15	870	510	435x605x695	1.711
	Agua	19082347				44					
EFIM-40K	Aire	19001072		40	R290	48	15	556	510	435x605x695	1.711
	Agua	19082348				44					
EFIM-60S	Aire	19031774		20	R290	65	30	1.087	510	515x640x830	2.094
	Agua	19082349				59					
EFIM-60K	Aire	19001076		40	R290	65	30	694	510	515x640x830	2.094
	Agua	19082370				59					
EFIM-80S FIM-80S	Aire	19031776		20	R290	74	40	1.522	775	645x640x860	2.417
	Agua	19031777			R452A	80					
EFIM-80K FIM-80K	Aire	19082371		40	R290	74	40	972	780	645x640x860	2.417
	Agua	19001083			R452A	80					
EFIM-130S FIM-130S	Aire	19082372		20	R290	136	60	3.261	1.350	930x565x1.050	3.700
	Agua	19031779			R452A						
EFIM-130K FIM-130K	Aire	19082373		40	R290	136	60	2.083	1.350	930x565x1.050	3.700
	Agua	19001065			R452A						

Modulares

Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.
- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).
- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 ºC y temperatura de agua de 15 ºC.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60HZ).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
MFIM-150S	Aire	19031792		20	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	4.207
	Agua	19031793			R452A		-	-			
MFIM-150K	Aire	19001092		40	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	4.309
	Agua	19001094			R452A		-	-			
MFIM-400S	Aire	19031794		20	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	9.188
	Agua	19031795			R452A		-	-			
MFIM-400K	Aire	19031796		40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	9.312
	Agua	19031797			R452A		-	-			

Fabricadores de cubitos de hielo hueco

DEPÓSITO INTEGRADO

MODULAR

Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 ºC y temperatura de agua de 15 ºC.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

Con depósito integrado

C

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FIM-20C	Aire	19031780		20	R452A	20	9	360	330	405x510x690	1.511
	Agua	19031781			R452A						
FIM-30C	Aire	19031782		20	R452A	31	12	480	330	405x510x745	1.694
	Agua	19031783			R452A						
FIM-40C	Aire	19031784		20	R452A	42	18	720	355	405x510x870	1.833
	Agua	19031785			R452A						
FIM-60C	Aire	19031786		20	R452A	60	30	1.200	425	595x555x995	2.430
	Agua	19031787			R452A						
FIM-90C	Aire	19031788		20	R452A	81	37	1.480	650	675x555x995	2.785
	Agua	19031789			R452A						
FIM-130C	Aire	19031790		20	R452A	130	50	2.000	775	845x555x995	3.668
	Agua	19031791			R452A						

Modulares

C

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MFIM-200C	Aire	19031798		25	R452A	190	-	-	1.550	690x565x1.125	5.245
	Agua	19031800			R452A						

Fabricadores de hielo en dados

Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.

Características generales

- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 ºC y temperatura de agua de 15 ºC.
- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

Con depósito integrado

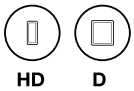
HD D

	MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGE-RANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
				FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	EFICE-50 D	Aire	19082420		13	R290	45	20	1.500	240	535x595x795	2.080
	EFICE-50 HD	Aire	19082421		7	R290	45	20	3.000	240	535x595x795	
	EFICE-70 D	Aire	19082401		13	R290	76	20	2.692	358	535x595x789	2.396
	EFICE-70 HD	Aire	19082402		7	R290	76	20	5.384	358	535x595x789	
	EFICE-100 D	Aire	19082403		13	R290	99	35	3.461	465	660x700x832	2.967
	EFICE-100 HD	Aire	19082404		7	R290	99	35	6.923	465	660x700x832	
	EFICE-150D	Aire	19082407		13	R290	145	45	3.461	700	762x762x832	4.046
	EFICE-150HD	Aire	19082409		7	R290	145	45	6.923	700	762x762x832	

Modulares

Produce cubitos de dado y medio dado

- Evaporador de alta eficiencia
- Distribuidor de agua inteligente que mejora la eficiencia en el despegue
- Fácil acceso retirando los paneles con un solo destornillador
- Placa electrónica inteligente que controla los parámetros de la máquina y muestra el diagnóstico de posibles incidencias
- Estructura de lata resistencia en acero inoxidable AISI 304.



	MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
				FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
	FICE-200 D	Aire	19031811		13	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	4.046
	FICE-200 HD	Aire	19031813		7	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	
	FICE-400 D	Aire	19031814		13	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	5.170
	FICE-400 HD	Aire	19031815		7	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	
	FICE-300 FD FIT	Aire	19082410		13	R452A	300	-	-	1.800- 1+N	559x621x659	4.880
	FICE-300 HD FIT	Aire	19082411		7	R452A	300	-	-	1.800- 1+N	559x621x659	
	FICE-300 FD FIT	Aire	19082422		13	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	4.880
	FICE-300 HD FIT	Aire	19082423		7	R452A	300	-	-	1.400-1+N	559x621x659	

Dispensador con stock para máquinas de hielo en dados

Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings…

Características Generales

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	¿EN QUE FARICADORES DE CUBITOS?	DIMENSIONES (mm)	€
DISPENSER DHD	19031818	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	4.380
DISPENSER DHD & WATER	19082412	104	FICE- 200 y FICE-400	769x835x1383	4.630
DISPENSER DHD FIT	19082413	58	FICE- 300 FD FIT	559x835x1.218	4.410
DISPENSER DHD FIT & WATER	19082463	58	FICE-300 FD FIT	559x835x1.218	4.506

Fabricadores modulares de hielo nugget

- Produce hielo nugget.
- Evaporador de alta eficiencia: menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Autodiagnosis con señalización de leds sobre el funcionamiento y alertas.
- Electronic control: botón encendido/apagado luminoso en panel frontal N.
- Husillo de acero inoxidable con posterior tratamiento superficial para aumentar su vida útil.
- Potente motor reductor.
- Fabricado en AISI 304.
- Regulación del stock de hielo mediante un sistema de control óptico de precisión. El hielo sale por una abertura en l aparte inferior de la unidad.
- Maquinas tropicalizadas (clase T).
- Se aconseja la instalación de un filtro antical y limpieza periódica en caso de aguas con contenido en cal medio o alto (aguas duras).

N

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
			FORMA	GRAMOS			
ENGIM-300A	Aire	19082419		1gr	R290	310	6.797

Fabricadores de hielo en escama

- Produce escamas planas muy frías y secas. El espesor puede refularse entre 1.5 y 3mm
- Funcionamiento basado en un cilindro estático sinuntas giratorias (helical reamer) y con una fresa que despega el hielo sin tensiones ni esfuerzos.
- El evaporador mas eficiente del mercado, menor gasto energético, mayor producción de hielo.
- Sistema de paro electrónico. Cuadro eléctrico de regulación. Motoreductor de ataque directo. Bomba de arrastre magnético. Seguridad ante la falta de agua.
- Bancada de acero inoxidable
- Controles para detectar: falta de nivel de agua, aumento de temperatura por sobreesfuerzo en el motorreductor o por llenado de almacén.

F

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	€
			FORMA	GRAMOS			
FLAKE 1000	Aire	19082465	-	-	R449	1000	10.867

Fabricadores de hielo granular

DEPÓSITO INTEGRADO

MODULAR

Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...

Características Generales

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para temperatura ambiente 20 ºC y temperatura de agua de 15 ºC.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

Con depósito integrado hielo granular seco

G

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EGIM-45	Aire	19001086		-	R290	74	-	-	421	465x595x795	2.911
	Agua	19082387		-	R290	70	-	-			
EGIM-85	Aire	19001088		-	R290	94	-	-	470	465x595x795	3.908
	Agua	19082388		-	R290	90	-	-			

Hielo granular húmedo

G

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EGIM-135	Aire	19082389		-	R290	135	-	-	650	515x550x1.355	4.342
GIM-135	Agua	19082391		-	R452A			-			

Modular hielo granular húmedo

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO FORMA	CUBITO GRAMOS	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DIA)	TANQUE (KG)	TANQUE CUBITOS	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EMGIM-150 MGIM-150	Aire	19082392		-	R290	142	-	-	650 - 1+N	515x550x500	4.032
	Agua	19031820		-	R452A		-	-			
EMGIM-200 MGIM-200	Aire	19082393		-	R290	220	-	-	780 - 1+N	515x550x575	4.645
	Agua	19031822		-	R452A		-	-			
MGIM-400	Aire	19031824		-	R452A	390	-	-	1300+3+N	675x550x660	5.996
	Agua	19031825		-	R452A		-	-			
MGIM-400	Aire	19082397		-	R452A	390	-	-	1300 - 1+N	675x550x660	5.996
	Agua	19082398		-	R452A		-	-			
MGIM-500	Aire	19031827		-	R452A	565	-	-	1700 - 3+N	675x550x800	8.770
	Agua	19031828		-	R452A		-	-			
MGIM-500	Aire	19082399		-	R452A	565	-	-	1700 - 1+N	675x550x800	8.770
	Agua	19082400		-	R452A		-	-			

Depósitos para fabricadores modulares (Silos) y carros

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.

Características generales

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m^3, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

Características generales

- Silo de acero inoxidable calidad AISI 304.
- Cuba interior de polietileno sanitario de ran dureza, resistente a golpes y roces.
- Facil limpieza: cuba interior sin juntas, de una sola pieza, con esquinas redondeadas, eliminando posibles puntos de suciedad y facilitando la limpieza.
- Sistema de drenaje que recoge y conduce el agua al desagüe manteniendo tanto el silo como suelos limpios y secos.
- Carro: dispone de sistema de frenado y desagüe.
- Carros en polietileno sanitario, sin rugosidades para facilitar la limpieza. Incluye tapa para que el polvo no contamine el hielo.
- Cestas para repartir el hielo rápidamente y sin esfuerzo.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	€
S-130 GMIM / NGIM	19082414	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	639
S-130 FICE FIT	19082415	160	Ver tabla combinaciones	762x819x740	639
S-160 GMM / NGIM	19082416	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	2.305
S-160 FICE FIT	19082417	180	Ver tabla combinaciones	559x872x1.122	2.305
S-220 GMIM	19031843	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	373
S-220 MFIM / FICE	19031799	220	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	1.835
S-350 GMIM	19082374	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	2.534
S-350 MFIM / FICE	19082418	340	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.071	2.534
S-500 GMIM	19031844	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	2.952
S-500 MFIM / FICE	19031802	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	2.952
S CART 300 GMIM / NGIM	19082380	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	9.587
S CART 300 FICE / MFIM 150	19082382	300 + 112 carro	Ver tabla combinaciones	962x1.216x2.065	9.587
S 2CART 600 GMIM / NGIM	19082383	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	17.006
S 2CART 600 MFIM	19082384	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	17.006
S 2CART 600 FICE	19082385	600 + (2 x 112) carros	Ver tabla combinaciones	1.630x1.240x1.980	17.006

Combinaciones de silos y fabricadores de hielo modulares

○ RECOMENDADO

● POSIBLE (NO OPTIMIZADO)

○● ○● APILADO

○○●● EN PARALELO

		DEPÓSITOS										DEPÓSITOS CON CARRO				DEPÓSITO CON DISPENSADOR	
		S-130		S-160		S-220		S-350		S-500		S CART300		S 2CART600		DHD	
NÚMERO DE FABRICADORES		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
TIPO DE FABRICADOR	MODELO MÁQUINA																
"CUBITO GOURMET Y HUECO"	MFIM-150	○	○○	-	-	○	○○	●	○○	●	○○	●	●●	○	●●	-	-
	MFIM-400	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-
	MFIM-200C	●	-	○	-	●	-	●	-	●	-	●	-	○	-	-	-
"CUBITO DADO"	FICE-200-D	○	○○	-	-	○	○○	○	○○	○	○○	●	○○	○	●●	○	-
	FICE-200-HD	○	○○	-	-	○	○○	○	○○	○	○○	●	○○	○	●●	○	-
	FICE-300-D FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-
	FICE-300-HD FIT	○	-	○	-	○	-	-	-	○	-	●	-	○	-	○	-
	FICE-400-D	○	●●	-	-	●	●●	-	-	●	●●	●	●●	●	●●	○	-
	FICE-400-HD	○	●●	-	-	○	○○	-	-	○	○○	○	○○	○	●●	○	-
HIELO GRANULADO	MGIM-150	○	-	○	-	●	-	-	-	●	●●	●	●●	●	-	-	-
	MGIM-200	○	-	○	-	○	-	-	-	●	○○	●	●●	○	-	-	-
	MGIM-400	○	-	●	-	○	-	-	-	-	-	○	○○	○	-	-	-
	MGIM-500	○	-	●	-	○	-	-	-	○	-	○	○○	○	-	-	-
HIELO NUGGET	NGIM 300A	○	-	-	-	○	-	-	-	○	-	○	○○	○	-	-	-
HIELO ESCAMAS	FLAKE1000	○	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○	-	●	-	-	-

* La tapa de los silos puede variar dependiendo del modelo de fabricador de hielo.

Filtros y accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ICE CRUSHER	Triturador	19082464	1.908
FC-100	Filtro Antical	19038797	246
FP-100	Filtro Particulas	19038798	161
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	92
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	43
CS-101	Filtro antical/carbón activo/particulas	19031839	182
CS-102	Filtro antical/carbón activo/particulas	19082428	530
SMALL SHOVEL	Pala pequeña	19082429	21
MEDIUM SHOVEL	Pala mediana	19082462	41
STACKING KIT MFIM 150	Kit apilado	19082425	202
STACKING KIT MDIM 400	Kit apilado	19082426	462
STACKING KIT FICE	Kit apilado	19082427	606