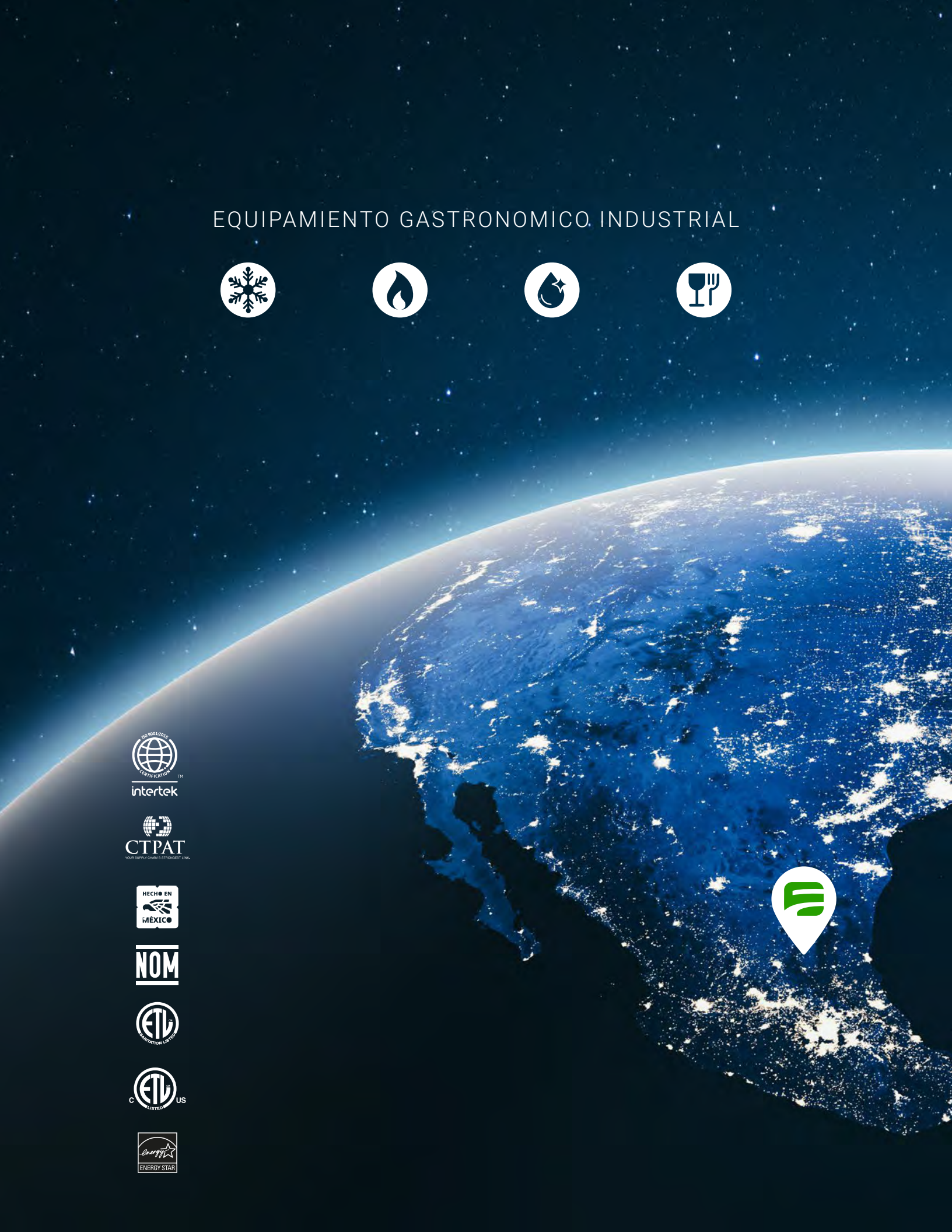
CATALOGO

Equipamiento Gastronómico Industrial

REFRIGERACION | COCCION | LAVADO DE VAJILLA | DISTRIBUCION/EXHIBICION

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL



asber

LA PASION Y LA GRANDEZA DE MEXICO EN UNA SOLA MARCA

Contenidos

REFRIGERACION

PROFESSIONAL LINE

REFRIGERADORES FOODSERVICE
REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS 10-11
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSERVADORES DE CONGELADOS FOODSERVICE
CONSERVADORES DE CONGELADOS PUERTAS SOLIDAS 12-13
CONSERVADORES DE CONGELADOS PUERTAS DE CRISTAL

ECO SERIES 14-15

REFRIGERADOR FOODSERVICE
REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA

CONSERVADOR DE CONGELADOS FOODSERVICE
CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA

MERCHANDISER LINE

REFRIGERADORES MERCHANDISER
REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES 16
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES

CONSERVADORES DE CONGELADOS MERCHANDISER 17
CONSERVADORES DE CONGELADOS PUERTAS ABATIBLES

NEO SERIES

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS 18

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP 19

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS 20

MESAS FRIAS BAJO MOSTRADOR
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION 21
MESAS BAJO MOSTRADOR CONS. DE CONGELADOS

PREMIUM LINE 22-23

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS
MESAS REF. PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS 24-25
MESAS REF. PREPARACION ENSALADAS CON CAJONES

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP
MESAS REF. PREPARACION MEGA-TOP CON PUERTAS 26-27
MESAS REF. PREPARACION MEGA-TOP CON CAJONES

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS
MESAS REF. PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS 28-29
MESAS REF. PREPARACION PIZZAS CON CAJONES

MESAS FRIAS BAJO MOSTRADOR
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION PUERTAS 30-31
MESAS BAJO MOSTRADOR CONS. DE CONG. PUERTAS
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION CAJONES

PROFESSIONAL LINE

BASES DE CHEF REFRIGERADAS 32

MESAS FRIAS BAJO MOSTRADOR SLIM LINE
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION 33
MESAS BAJO MOSTRADOR CONS. DE CONGELADOS

BAR LINE

DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA
DISPENSADORES REF. DE CERVEZA EXT. VINIL 34-35
DISPENSADORES REF. DE CERVEZA EN A.I.

REFRIGERADORES CONTRABARRA EXT. VINIL
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS 36
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

REFRIGERADORES CONTRABARRA EN A.I.
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS 37
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

BAR SLIM LINE

REFRIGERADORES CONTRABARRA EXT. VINIL
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES 38
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS DESLIZABLES

REFRIGERADORES CONTRABARRA EN A.I.
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES 39
REF. CONTRABARRA CON PUERTAS DESLIZABLES

BAR LINE

BOTELLEROS REFRIGERADOS
BOTELLEROS REFRIGERADOS EXTERIOR VINIL 40
BOTELLEROS REFRIGERADOS EN A.I.

GLASS FROSTERS
GLASS FROSTERS EXTERIOR VINIL 41
GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE

B LINE

ABATIDORES DE TEMPERATURA 42-43

Contenidos

COCCION

RESTAURANT LINE

PARRILLAS
ASADORES RADIANTES
PLANCHAS MANUALES 45

SALAMANDRAS Y ESTUFONES 46

FREIDORAS
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE 47

EMERALD LINE 48-49

ESTUFAS CON HORNO
ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS 50

ESTUFA CON HORNO CONVECTOR
ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS 51

PARRILLAS 52

ASADORES RADIANTES 53

PLANCHAS MANUALES 54

PLANCHAS TERMOSTATICAS 55

PARRILLAS ELECTRICAS 56

PLANCHAS TERMOSTATICAS ELECTRICAS 57

HORNOS

HORNO CONVECTOR EMERALD LINE
HORNO CONVECTOR A GAS 58

HORNO CONVECTOR ECO SERIES
HORNO CONVECTOR A GAS 59

BASES NEUTRAS EN ACERO INOXIDABLE 60

LAVADO DE VAJILLA

GRAND SERIES EASY LINE Y TECH LINE 62-63

GARANTIA SANITARIA 64

LAVAVASOS EASY LINE 65

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL EASY LINE
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510 66

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL TECH LINE
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510 67

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA EASY LINE
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510 68

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA TECH LINE
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510 69

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE TECH LINE
ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA
ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA 70

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS
CESTAS PARA VAJILLA
CUBILETE PARA CUBIERTOS 71

DISTRIBUCION Y EXHIBICION

DISTRIBUCION Y EXHIBICION 73

CARROS CALIENTES FERMENTADORES
CAPACIDAD PARA 18 GUIAS 18" X 26"
CAPACIDAD PARA 36 GUIAS 18" X 26" 74

CARROS CALIENTES BANQUETEROS
CAPACIDAD PARA 10, 20 O 40 GUIAS 2/1 75

PLACAS REFRIGERADAS DROP-IN
GRUPO INCORPORADO CON GAS R290 76

CUBAS REFRIGERADAS DROP-IN
GRUPO INCORPORADO CON GAS R-290 77

CUBAS CALIENTES ELECTRICAS DROP-IN
GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO 78

CARRO PORTA PLATOS 79

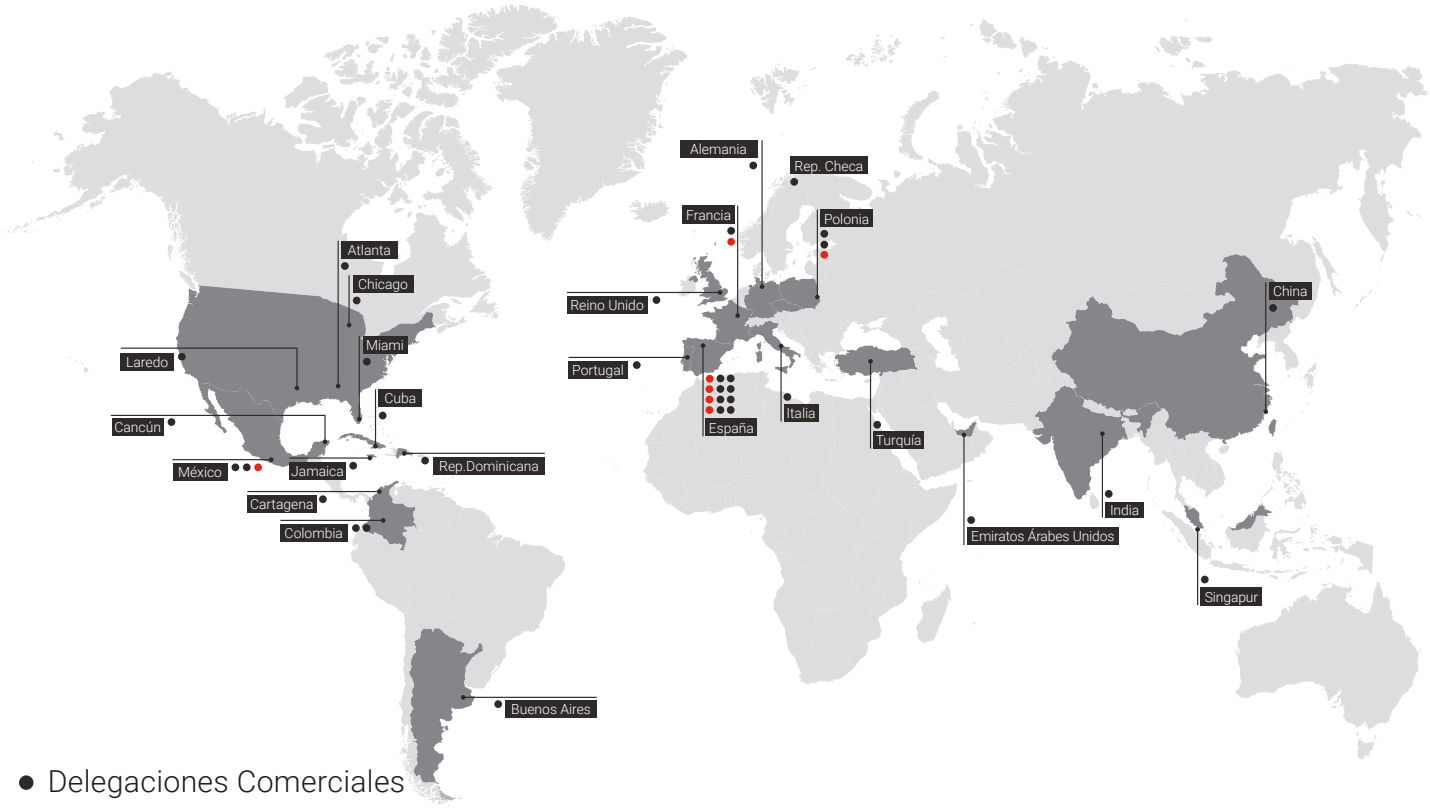
ACCESORIOS 80

Onnera Group es un grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para los sectores de restauración, lavandería y refrigeración industrial.

Con sede en la ciudad de Oñate, Guipúzcoa, España, cuenta con más de 2,500 profesionales que desarrollan sus actividades en sus siete plantas fabriles, las cuales se encuentran estratégicamente localizadas en Europa (España, Polonia y Francia) y en América (México), así como en sus oficinas de representación comercial ubicadas en los cinco continentes.

Integrado en la experiencia cooperativa de Mondragón Corporación, **Onnera Group** está comprometido con un futuro mejor, un futuro donde las marcas que integran el Grupo son sinónimo de integridad, compromiso, iniciativa y trabajo.

Onnera Group agrupa las marcas **FAGOR, ASBER, EDENOX, INOXFERA, EFFICOLD, DANUBE, DOMUS y PRIMER**, líderes en diferentes sectores, mercados y países.



- Delegaciones Comerciales
- Plantas Industriales

ESPAÑA | MEXICO | POLONIA

PLANTA INDUSTRIAL SAN LUIS POTOSI, MEXICO

HECHO EN MÉXICO

Onnera México, filial de **Onnera Group**, es actualmente el mayor fabricante de "Refrigeración tipo Foodservice" de Latinoamérica y el único fabricante mexicano que exporta sus productos de "Cocción tipo Americana" a EE.UU., Canadá, y a ocho países del continente asiático; cuenta con acreditación por parte del Laboratorio Internacional Intertek para realizar los procesos de certificación localmente, así como para auto-certificar los proyectos de consumo energético a través de "Intertek Satellite Program".

CONTROL TOTAL DEL PROCESO DE FABRICACION DE PRINCIPIO A FIN

ASBER, marca perteneciente a **Onnera Group**, es uno de los principales referentes a nivel internacional en cuanto a equipos de refrigeración, cocción, lavado de vajilla y distribución/exhibición de alimentos. Nuestras certificaciones en planta garantizan una cadena de suministro sólida y confiable: sistema de control de calidad aprobado según las normas internacionales UNE-EN-ISO 9001:2015; laboratorio certificado por el Programa Satélite ETL para capacidades de prueba/certificación integrales y Certificación CTPAT.

MAS DE 20 AÑOS EN EL CONTINENTE AMERICANO

La planta industrial de **Onnera México** cuenta con 28 mil m^2 de capacidad productiva instalada, y se ubica en la ciudad de San Luís Potosí, en el centro del triángulo dorado (México-Monterrey-Guadalajara) el 80% del mercado de consumo local y el 70% de las exportaciones del país, ubicándose a 400 km de los puertos del Atlántico y del Pacífico y a 595 km de la frontera con EE.UU.

La estructura logística de **Onnera México** para exportación está certificada por el programa CTPAT (Customs Trade Partnership Against Terrorism), el cual permite tener procesos aduanales seguros y ágiles sin costos de importación.

SOLIDO SOPORTE AL CLIENTE: SERVICIO Y REPUESTOS A NIVEL NACIONAL

ASBER cuenta con una red de Servicio de Asistencia Técnica a nivel nacional, integrada por especialistas certificados por parte de **Onnera México**, así como un inventario permanente de repuestos.

asber

HECHO EN MÉXICO

Refrigeración

CONSTRUCCION EN ACERO INOXIDABLE

Construcción robusta en acero inoxidable, con propiedades sanitarias e higiénicas conforme a los más altos estándares de calidad, lo cual garantiza la durabilidad y el máximo rendimiento, incluso en los ambientes de trabajo más demandantes.

CONSTRUCCION ECOLOGICA

Aislamiento de poliuretano inyectado "Ecomate™", marca líder mundial respetuosa con el medio ambiente.

EFICIENCIA ENERGETICA

Gas Refrigerante R290 desarrollado para cumplir con los más altos estándares de conservación de energía con una contribución muy baja al calentamiento global (ODP-0) (GWP-3).

CERTIFICACIONES

Acreditación por parte del Laboratorio Internacional Intertek para realizar los procesos de certificación localmente, así como para auto-certificar los proyectos de consumo energético a través de "Intertek Satellite Program". Sistema de control de calidad implantado, homologado según normas internacionales UNE-EN-ISO 9001:2015.

Refrigeradores Food Service

REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.
Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS
Puertas sólidas o de cristal.
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético):
- — Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
- — Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 17
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.
Modelos 17: kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.
Modelos 37: kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ARR 17 H HC

ARR 17 G H HC

ARR 37 HC

ARR 37 G HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS											
ARR 17 H HC	1	3	17.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	700	679	1959	118	1.2
ARR 37 HC	2	6	37.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1105	820	2134	179	2.1
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARR 17 G H HC	1	3	17.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	700	679	1959	118	1.2
ARR 37 G HC	2	6	37.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1105	820	2134	179	2.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Food Service

REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.
Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS
Puertas sólidas o de cristal.
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético):
- Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
- Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 23
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ARR 23 H HC

ARR 49 G H HC

ARR 72 H HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS											
ARR 23 H HC	1	3	23.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	713	790	2122	131	1.4
ARR 49 H HC	2	6	49.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1403	790	2122	208	2.5
ARR 72 H HC	3	9	72.0	115V. - 60Hz.	2 x 1/3	7.5	2102	820	2166	287	4.4
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARR 23 G H HC	1	3	23.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	713	790	2122	131	1.4
ARR 49 G H HC	2	6	49.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1403	790	2122	208	2.5
ARR 72 G H HC	3	9	72.0	115V. - 60Hz.	2 x 1/3	7.5	2102	820	2166	287	4.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Conservadores de Congelados Food Service

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.
Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS
Puertas sólidas o de cristal.
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético):
- Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
- Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 17
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.
Modelos 17: kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.
Modelos 37: kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ARF 17 H HC

ARF 17 G H HC

ARF 37 HC

ARF 37 G HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS											
ARF 17 H HC	1	3	17.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	700	679	1959	118	1.2
ARF 37 HC	2	6	37.0	115V. - 60Hz.	1	8.3	1105	820	2134	179	2.1
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARF 17 G H HC	1	3	17.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	700	679	1959	118	1.2
ARF 37 G HC	2	6	37.0	115V. - 60Hz.	1	8.3	1105	820	2134	179	2.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Conservadores de Congelados Food Service

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Iluminación interior con luz de LED blanca.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELO 23
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ARF 23 H HC

ARF 49 H HC

ARF 72 H HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS											
ARF 23 H HC	1	3	23.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	713	790	2122	131	1.4
ARF 49 H HC	2	6	49.0	115V. - 60Hz.	1	8.3	1403	790	2122	208	2.5
ARF 72 H HC	3	9	72.0	115V. - 60Hz.	2 x 1/2	9.5	2102	820	2166	287	4.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

REFRIGERADOR O CONSERVADOR DE CONGELADOS
ECO SERIES

EFICIENCIA ENERGETICA

Refrigerante de alta eficiencia: máxima capacidad de enfriamiento con el menor consumo energético.

CONSUMO ENERGETICO*

Refrigerador: 3.8 kW / día.
Conservador de Congelados: 6.8 kW / día.

REFRIGERANTE NATURAL

Refrigeración respetuosa con el medio ambiente, contribución muy baja al calentamiento global (ODP-0) (GWP-3).

SEGURIDAD ALIMENTICIA

Equipos profesionales Foodservice certificados UL 471, NSF-7 y NOM-022.

*EL CONSUMO Y LA TEMPERATURA PUEDEN VARIAR SEGUN LAS CONDICIONES DE USO DEL EQUIPO.

Refrigerador o Conservador de Congelados

REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA
CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA

CONSTRUCCION
Puerta y cabezal en acero inoxidable.

Laterales en lámina de acero cubierta con vinil color gris.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Piso interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PUERTA
Panel sólido con contrapuerta en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puerta reversible, intercambiable en campo.

Cerradura con llave maestra.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

TEMPERATURA DE TRABAJO
Refrigeración: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Conservación de congelados: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

DOTACION
Parrillas de alambrón pintado NSF, ajustables en altura.

Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AWRR 23 HC / AWRF 23 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA											
AWRR 23 HC	1	4	23.0	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.5	775	721	1973	127	1.4
CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA											
AWRF 23 HC	1	4	23.0	115V. - 50/60Hz.	1/2	5.0	775	721	1973	127	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Merchandiser

REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.
Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
Piso interior en acero inoxidable.
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.
Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

PUERTAS

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras (excepto modelo SD).

MODELOS 17 Y 23

Puerta reversible, intercambiable en campo.

MODELO SD

Puertas de cristal deslizables con dispositivo de cierre automático.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ARM 17 HC

ARMD 23 HC

ARMD 47 SD HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES											
ARM 17 HC	1	4	17.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	700	679	1959	118	1.2
ARMD 23 HC	1	4	23.0	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	713	790	2122	131	1.4
ARMD 37 HC	2	8	37.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1105	820	2134	179	2.1
ARMD 49 HC	2	8	49.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1403	790	2122	208	2.5
ARMD 72 HC	3	12	72.0	115V. - 60Hz.	2 x 1/3	7.5	2102	820	2166	287	4.4
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES											
ARMD 47 SD HC	2	8	49.0	115V. - 60Hz.	1/3	3.2	1403	790	2122	208	2.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Conservadores de Congelados Merchandiser

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.
Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
Piso interior en acero inoxidable.
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.
Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

PUERTAS

Paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 17 Y 23

Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
-18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AFM 17 HC

AFMD 23 HC

AFMD 37 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES											
AFM 17 HC	1	4	17.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	700	679	1959	118	1.2
AFMD 23 HC	1	4	23.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	713	790	2122	131	1.4
AFMD 37 HC	2	8	37.0	115V. - 60Hz.	1	8.3	1105	820	2134	179	2.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 2 insertos GN-1/9 y 6 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Tabla Nylamid de 10" de ancho.

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

APTS 36 10 HC

APTS 48 12 HC

APTS 72 18 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft³	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS												
APTS 27 8 HC	1	1	6.9	2 + 6	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	710	767	1164	88	0.8
APTS 36 10 HC	2	2	9.2	10	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	940	767	1164	97	1.0
APTS 48 12 HC	2	2	13.3	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1240	767	1164	125	1.3
APTS 60 16 HC	2	2	16.8	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1547	767	1164	145	1.6
APTS 72 18 HC	3	3	20.6	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1850	767	1164	170	1.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 3 insertos GN-1/9 y 9 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Tabla Nylamid de 10" de ancho.

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

APTM 27 12 HC

APTM 36 15 HC

APTM 60 24 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft³	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP												
APTM 27 12 HC	1	1	6.9	3 + 9	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	710	926	1281	90	0.8
APTM 36 15 HC	2	2	9.2	15	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	940	926	1281	117	1.0
APTM 48 18 HC	2	2	13.3	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1240	926	1281	127	1.3
APTM 60 24 HC	2	2	16.8	24	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1547	926	1281	153	1.6
APTM 72 30 HC	3	3	20.6	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1850	926	1281	180	1.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/4 en policarbonato transparente NSF, 4" de profundidad.
Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.
Tabla Nylamid de 18" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

APTP 48 HC

APTP 60 HC

APTP 72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS												
APTP 48 HC	2	2	13.3	7	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1220	767	1368	130	1.3
APTP 60 HC	2	2	16.8	8	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1524	767	1368	138	1.6
APTP 72 HC	3	3	20.6	10	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1829	767	1368	170	1.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Frías Bajo Mostrador

MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27

Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

REFRIGERADORES

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

CONSERVADORES DE CONGELADOS

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
-18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).
Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura (con costo adicional).
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AUTR 27 HC

AUTR 36 HC

AUTR 72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION											
AUTR 27 HC	1	1	6.9	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	686	767	921	84	0.7
AUTR 36 HC	2	2	9.2	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	919	767	921	89	0.8
AUTR 48 HC	2	2	13.3	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1220	767	921	115	1.1
AUTR 60 HC	2	2	16.8	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1524	767	921	124	1.3
AUTR 72 HC	3	3	20.6	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1829	767	921	143	1.6
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS											
AUTF 27 HC	1	1	6.9	115V. - 60Hz.	1/3	2.7	686	767	921	84	0.7
AUTF 48 HC	2	2	13.3	115V. - 60Hz.	1/2	6.5	1220	767	921	115	1.1
AUTF 60 HC	2	2	16.8	115V. - 60Hz.	1/2	6.5	1524	767	921	124	1.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Premium Line

RENDIMIENTO Y VERSATILIDAD SUPERIORES

La línea de Mesas Refrigeradas Premium Line cuenta con un diseño único que permite optimizar el espacio interior, aumentando la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su clase.

Integrada por las familias de Mesas de Preparación de Ensaladas; Mesas de Preparación Mega-Top; Mesas de Preparación de Pizzas; Mesas Bajo Mostrador para Refrigeración y Mesas Bajo Mostrador para Conservación de Congelados, las cuales están disponibles en una importante variedad de tamaños, con superficies fáciles de limpiar y construidas para resistir la operación de cualquier cocina profesional, inclusive en los ambientes más críticos de trabajo.

Su construcción robusta y ergonómica brinda espacios de trabajo cómodos e higiénicos.

Incorpora un sistema de refrigeración de alta eficiencia, el cual permite controlar la temperatura de manera precisa, salvaguardando la frescura y la calidad de los ingredientes, al tiempo que favorece el ahorro de energía: la solución perfecta, duradera y de alto rendimiento para toda cocina profesional.

01.

MAYOR CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

Diseño constructivo único en su clase que maximiza el espacio interior, ofreciendo hasta un 30% más capacidad de almacenamiento que otros equipos de su categoría.

02.

MAXIMA EFICIENCIA ENERGETICA

Equipos con refrigerante R290 y aislamiento de poliuretano inyedtado Ecomate™, libre de CFC, el cual brinda una máxima resistencia estructural y un excelente desempeño térmico.

03.

MODELOS CON CAJONES O KITS INSTALABLES EN CAMPO*

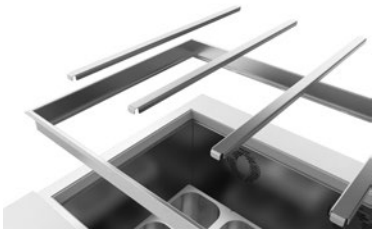
Permiten adaptar fácilmente la configuración del equipo para ofrecer mayor versatilidad, durabilidad y un ajuste perfecto.

*Disponibles para modelos de refrigeración.

04.

DESEMPEÑO SUPERIOR

Control preciso de la temperatura, incluso en ambientes de hasta 38 °C. Su innovador sistema de refrigeración dirige el flujo de aire por debajo de los insertos, manteniendo una temperatura uniforme mientras preserva la humedad y la frescura de los ingredientes.



ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Nuevos Kits de Cajones

MODELOS DE SERIE O INSTALABLES EN CAMPO

Los nuevos kits de cajones en acero inoxidable de la línea de Mesas Refrigeradas Premium Line permiten personalizar el almacenamiento, satisfaciendo las necesidades únicas de toda cocina profesional, maximizando la eficiencia y la productividad, al tiempo de favorecer la organización y la accesibilidad de los ingredientes.

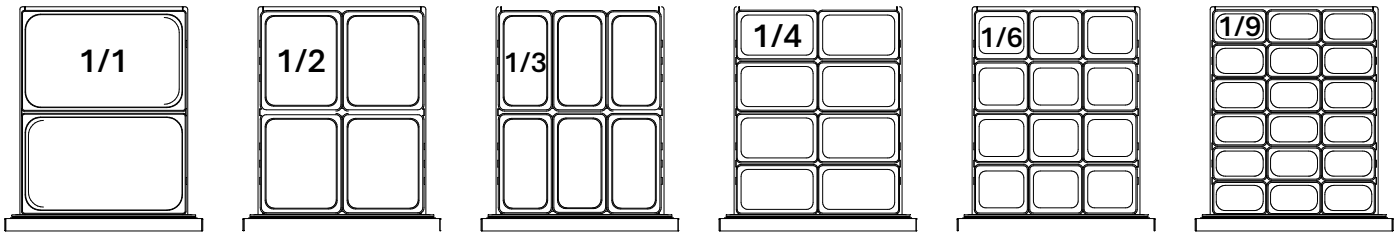
*Disponibles solo para los modelos de refrigeración.

Kit de Cajones - 27N
Mesas de 27” - Kit de 2 cajones.

Kit de Cajones - 4872N
Mesas de 48” y 72” - Kit de 2 cajones.

Kit de Cajones - 60N
Mesas de 60” - Kit de 2 cajones.

Kit de Cajones - SM
Mesas de 46”, 67” y 93” - Kit de 2 cajones.



ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Marco en acero inoxidable con ranuras de fijación para los divisores de insertos, las cuales permiten inmovilizarlos en la posición adecuada.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27

Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 2 insertos GN-1/9 y 6 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.
Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.
Tabla Nylamid de 10" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

KITS DE CAJONES (CON COSTO ADICIONAL)

Kits de cajones en acero inoxidable fácilmente instalables en campo, los cuales permiten recibir insertos "Gastronorm" con 6" de profundidad.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Guías en acero inoxidable de alta resistencia con capacidad de hasta 40 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTS 27 8 P HC

APTS 48 12 P HC

APTS 60 16 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS												
APTS 27 8 P HC	1	1	9.5	2 + 6	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	765	1167	94	0.9
APTS 36 10 P HC	2	2	13.1	10	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	924	765	1167	115	1.1
APTS 48 12 P HC	2	2	16.7	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	1167	140	1.5
APTS 60 16 P HC	2	2	20.6	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	1167	164	1.8
APTS 72 18 P HC	3	3	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Marco en acero inoxidable con ranuras de fijación para los divisores de insertos, las cuales permiten inmovilizarlos en la posición adecuada.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 40 kg en cada cajón.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 2 insertos GN-1/9 y 6 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.
Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.
Tabla Nylamid de 10" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTS 27 8 D2 P HC

APTS 48 12 D4 P HC

APTS 60 16 D2 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES												
APTS 27 8 D2 P HC	0	2	9.5	2 + 6	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	765	1167	94	0.9
APTS 48 12 D2 P HC	1	2	16.7	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	1167	140	1.5
APTS 48 12 D4 P HC	0	4	16.7	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	1167	140	1.5
APTS 60 16 D2 P HC	1	2	20.6	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	1167	164	1.8
APTS 60 16 D4 P HC	0	4	20.6	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	1167	164	1.8
APTS 72 18 D2 P HC	2	2	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4
APTS 72 18 D4 P HC	1	4	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4
APTS 72 18 D6 P HC	0	6	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP CON PUERTAS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Marco en acero inoxidable con ranuras de fijación para los divisores de insertos, las cuales permiten inmovilizarlos en la posición adecuada.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27

Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 3 insertos GN-1/9 y 9 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.
Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.
Tabla Nylamid de 10" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

KITS DE CAJONES (CON COSTO ADICIONAL)

Kits de cajones en acero inoxidable fácilmente instalables en campo, los cuales permiten recibir insertos "Gastronorm" con 6" de profundidad.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Guías en acero inoxidable de alta resistencia con capacidad de hasta 40 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTM 36 15 P HC

APTM 48 18 P HC

APTM 60 24 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS												
APTM 27 12 P HC	1	1	9.5	3 + 9	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	918	1292	94	1.0
APTM 36 15 P HC	2	2	13.1	15	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	924	918	1292	115	1.3
APTM 48 18 P HC	2	2	16.7	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	918	1292	140	1.6
APTM 60 24 P HC	2	2	20.6	24	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	918	1292	164	2.0
APTM 72 30 P HC	3	3	25.4	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	918	1292	190	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP CON PUERTAS Y/O CAJONES

R290

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Marco en acero inoxidable con ranuras de fijación para los divisores de insertos, las cuales permiten inmovilizarlos en la posición adecuada.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 40 kg en cada cajón.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/6 en policarbonato trasparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 3 insertos GN-1/9 y 9 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.
Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.
Tabla Nylamid de 10" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTM 27 12 D2 P HC

APTM 48 18 D2 P HC

APTM 60 24 D4 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS Y/O CAJONES												
APTM 27 12 D2 P HC	0	2	9.5	3 + 9	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	918	1292	94	1.0
APTM 48 18 D2 P HC	1	2	16.7	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	918	1292	140	1.6
APTM 48 18 D4 P HC	0	4	16.7	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	918	1292	140	1.6
APTM 60 24 D2 P HC	1	2	20.6	24	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	918	1292	164	2.0
APTM 60 24 D4 P HC	0	4	20.6	24	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	918	1292	164	2.0
APTM 72 30 D2 P HC	2	2	25.4	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	918	1292	190	2.4
APTM 72 30 D4 P HC	1	4	25.4	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	918	1292	190	2.4
APTM 72 30 D6 P HC	0	6	25.4	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	918	1292	190	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Tapa para insertos con aislamiento de poliuretano inyectado y sello hermético fácilmente removible (sin herramientas).
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Bisagras reforzadas en acero inoxidable, las cuales permiten colocar la tapa en dos posiciones de apertura.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/3 en policarbonato transparente NSF, 6" de profundidad.
Tabla Nylamid de 19" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

KITS DE CAJONES (CON COSTO ADICIONAL)
Kits de cajones en acero inoxidable fácilmente instalables en campo, los cuales permiten recibir insertos "Gastronorm" con 6" de profundidad.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Guías en acero inoxidable de alta resistencia con capacidad de hasta 50 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTP 46 P HC

APTP 67 P HC

APTP 93 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS												
APTP 46 P HC	1	2	11.6	6	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1175	918	1479	151	1.3
APTP 67 P HC	2	4	20.8	9	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1715	918	1479	198	1.9
APTP 93 P HC	3	6	30.2	12	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	2380	918	1479	262	2.6

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS Y/O CAJONES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Tapa para insertos con aislamiento de poliuretano inyectado y sello hermético fácilmente removible (sin herramientas).
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Bisagras reforzadas en acero inoxidable, las cuales permiten colocar la tapa en dos posiciones de apertura.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES
Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 50 kg en cada cajón.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/3 en policarbonato transparente NSF, 6" de profundidad.
Tabla Nylamid de 19" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTP 46 D2 P HC

APTP 67 D4 P HC

APTP 93 D4 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS Y/O CAJONES												
APTP 46 D2 P HC	0	2	11.6	6	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1175	918	1479	151	1.3
APTP 67 D2 P HC	1	2	20.8	9	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1715	918	1479	198	1.9
APTP 67 D4 P HC	0	4	20.8	9	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1715	918	1479	198	1.9
APTP 93 D2 P HC	2	2	30.2	12	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	2380	918	1479	262	2.6
APTP 93 D4 P HC	1	4	30.2	12	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	2380	918	1479	262	2.6
APTP 93 D6 P HC	0	6	30.2	12	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	2380	918	1479	262	2.6

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Frías Bajo Mostrador

MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS
MESAS CONSERVACION DE CONGELADOS CON PUERTAS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 27
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

REFRIGERADORES
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

CONSERVADORES DE CONGELADOS
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo:
-18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

KITS DE CAJONES (CON COSTO ADICIONAL)
Disponibles exclusivamente para los modelos de refrigeración.
Kits de cajones en acero inoxidable fácilmente instalables en campo, los cuales permiten recibir insertos "Gastronorm" con 6" de profundidad.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Guías en acero inoxidable de alta resistencia con capacidad de hasta 40 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura (con costo adicional).
Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

AUTR 27 P HC

AUTR 36 P HC

AUTR 72 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS											
AUTR 27 P HC	1	1	9.5	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	765	919	91	0.7
AUTR 36 P HC	2	2	13.1	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	924	765	919	115	1.0
AUTR 48 P HC	2	2	16.7	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	919	127	1.2
AUTR 60 P HC	2	2	20.6	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	919	137	1.5
AUTR 72 P HC	3	3	25.4	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	919	163	1.8
MESAS CONSERVACION DE CONGELADOS CON PUERTAS											
AUTF 27 P HC	1	1	9.5	115V. - 60Hz.	1/3	2.7	706	765	919	91	0.7
AUTF 48 P HC	2	2	16.7	115V. - 60Hz.	1/2	6.5	1238	765	919	127	1.2
AUTF 60 P HC	2	2	20.6	115V. - 60Hz.	1/2	6.5	1539	765	919	137	1.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Frías Bajo Mostrador

MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS Y/O CAJONES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 40 kg en cada cajón.

Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura (con costo adicional).

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

AUTR 27 D2 P HC

AUTR 48 D2 P HC

AUTR 60 D4 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD ft^3	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS Y/O CAJONES											
AUTR 27 D2 P HC	0	2	9.5	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	765	919	91	0.7
AUTR 48 D2 P HC	1	2	16.7	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	919	127	1.2
AUTR 48 D4 P HC	0	4	16.7	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	919	127	1.2
AUTR 60 D2 P HC	1	2	20.6	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	919	137	1.5
AUTR 60 D4 P HC	0	4	20.6	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	919	137	1.5
AUTR 72 D2 P HC	2	2	25.4	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	919	163	1.8
AUTR 72 D4 P HC	1	4	25.4	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	919	163	1.8
AUTR 72 D6 P HC	0	6	25.4	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	919	163	1.8

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Bases de Chef Refrigeradas

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Encimera con borde perimetral anti-derrame, aislada en poliuretano inyectado de 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Cumplen con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones de 450 mm en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 50 kg en cada cajón.

Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 4".

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

Los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir patas de al menos 4" (10 cm). El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de ONNERA MEXICO.

ACBR 72

ACBR 52 60 HC
AEHP 2 12 EM + AETG 24 EM + AERB 24 EM

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD 1/1-GN*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
BASES DE CHEF REFRIGERADAS										
ACBR 52 HC	2	6	115V. - 60Hz.	1/10	2.5	1345	826	647	136	1.0
ACBR 52 60 HC	2	6	115V. - 60Hz.	1/10	2.5	1530	826	647	140	1.0
ACBR 72 HC	4	8	115V. - 60Hz.	1/4	3.0	1840	826	647	176	1.4
ACBR 84 HC	4	10	115V. - 60Hz.	1/4	3.0	2140	826	647	202	1.6
ACBR 96 HC	4	12	115V. - 60Hz.	1/4	3.0	2453	826	647	216	1.8

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Frías Bajo Mostrador

MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

Modelos "SP": incluyen respaldo/lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290. Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

TEMPERATURA DE TRABAJO
Refrigeración: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Conservación de congelados: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Kit de ruedas de 5 de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación y el código correspondiente.

ASTR 60 HC

ASTR 79 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD ft³	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m³
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION											
ASTR 60 HC	2	2	9.0	115V. - 60Hz.	1/4	1.7	1486	596	862	107	1.2
ASTR 79 HC	3	3	13.9	115V. - 60Hz.	1/4	1.7	2012	596	862	135	1.6
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS											
ASTF 60 HC	2	2	9.0	115V. - 60Hz.	1/2	5.2	1486	596	862	107	1.2
ASTF 79 HC	3	3	13.9	115V. - 60Hz.	1/2	5.2	2012	596	862	135	1.6

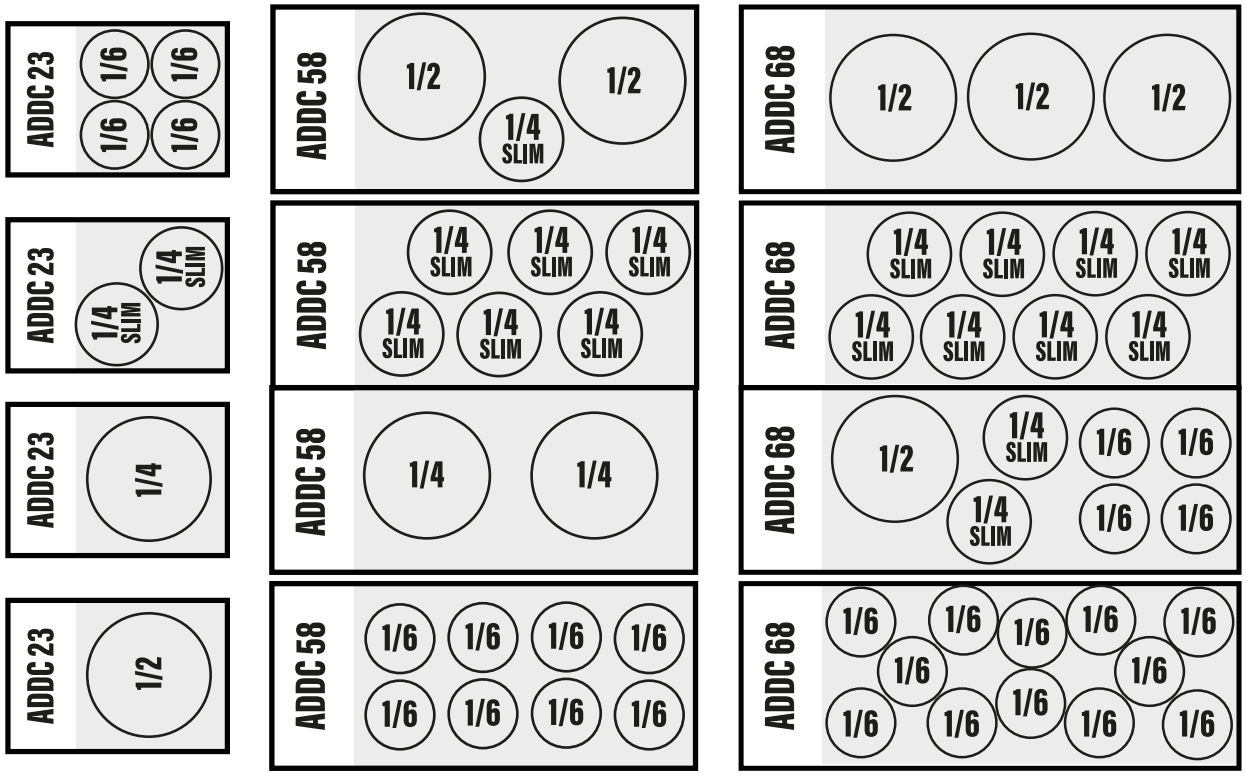
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

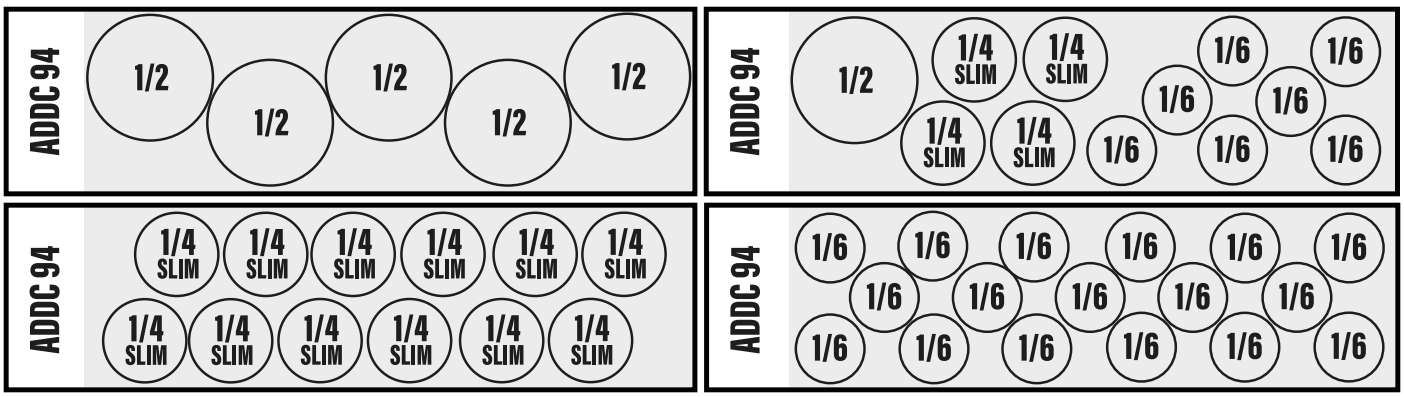
Dispensadores Refrigerados de Cerveza

DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EXTERIOR VINIL
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE

R290 ENERGY EFFICIENT

CAPACIDAD DE BARRILLES





ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Dispensadores Refrigerados de Cerveza

DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EXTERIOR VINIL
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE

EXTERIOR VINIL
Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.
Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Modelo 23: encimera con guarda en tubo de acero inoxidable para contención de vasos y botellas.

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Puertos de acceso para el paso de mangueras de los tanques de CO2.
Torres de dispensado fabricadas en acero inoxidable pulido, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.
Iluminación interior con luz de LED blanca.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

MODELO 23
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo:
0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Torres de 1 o 2 disparos, según modelo.
Piso protector en polímero de uso rudo, removible.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.
Modelo 23: Kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).
220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).
Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ADDC 23 HC

ADDC 58 S HC

ADDC 94 HC

MODELO	PUERTAS	BARRILES 1/2 (Ø 16-1/8")	TORRES	GRIFOS	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EXTERIOR VINIL												
ADDC 23 HC	1	1	1	1	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	86	0.7
ADDC 58 HC	2	2	2	3	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ADDC 68 HC	2	3	2	3	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ADDC 94 HC	3	5	2	4	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE												
ADDC 23 S HC	1	1	1	1	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	86	0.7
ADDC 58 S HC	2	2	2	3	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ADDC 68 S HC	2	3	2	3	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ADDC 94 S HC	3	5	2	4	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Contrabarra Exterior Vinil

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

R290

CONSTRUCCION
Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.

Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS
Puertas sólidas o de cristal:

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 23
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

(5) guías para botellas por cada parrilla (excepto modelos 23).

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

Modelos 23: kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ABBC 23 HC

ABBC 58 G HC

ABBC 94 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Botellas 12 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS												
ABBC 23 HC	1	2	9.6	252	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	87	0.7
ABBC 58 HC	2	4	19.0	640	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ABBC 68 HC	2	4	23.3	800	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ABBC 94 HC	3	6	34.4	1200	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL												
ABBC 23 G HC	1	2	9.6	252	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	87	0.7
ABBC 58 G HC	2	4	19.0	640	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ABBC 68 G HC	2	4	23.3	800	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ABBC 94 G HC	3	6	34.4	1200	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Contrabarra en Acero Inoxidable

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

R290

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.

Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS
Puertas sólidas o de cristal:

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS 23
Puerta reversible, intercambiable en campo.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

(5) guías para botellas por cada parrilla (excepto modelos 23).

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

Modelos 23: kit de ruedas de bajo perfil, 2.5" de diámetro (altura máxima de 3" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ABBC 23 S HC

ABBC 58 SG HC

ABBC 94 S HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Botellas 12 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS												
ABBC 23 S HC	1	2	9.6	252	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	87	0.7
ABBC 58 S HC	2	4	19.0	640	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ABBC 68 S HC	2	4	23.3	800	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ABBC 94 S HC	3	6	34.4	1200	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL												
ABBC 23 SG HC	1	2	9.6	252	115V. - 50/60Hz.	1/10	1.5	633	781	968	87	0.7
ABBC 58 SG HC	2	4	19.0	640	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1512	716	937	147	1.4
ABBC 68 SG HC	2	4	23.3	800	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1766	716	937	153	1.6
ABBC 94 SG HC	3	6	34.4	1200	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	2427	716	937	203	2.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Contrabarra Exterior Vinil

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES SOLIDAS O DE CRISTAL
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL DESLIZABLES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.
Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS "SD"

Puertas deslizables de cristal con sistema de auto-cierre y seguro para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ABBC 24 48 G SD HC

ABBC 24 60 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Botellas 12 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES SOLIDAS												
ABBC 24 48 HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES DE CRISTAL												
ABBC 24 48 G HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 G HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 G HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL DESLIZABLES												
ABBC 24 48 G SD HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 G SD HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 G SD HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Refrigeradores Contrabarra en Acero Inoxidable

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES SOLIDAS O DE CRISTAL
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL DESLIZABLES

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Modelos con puertas sólidas: iluminación interior con luz de LED blanca.
Modelos con puertas de cristal: iluminación interior con luz de LED blanca, integrada en ambos laterales del gabinete.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

MODELOS "SD"

Puertas deslizables de cristal con sistema de auto-cierre y seguro para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas sólidas: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo, modelos con puertas de cristal: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ABBC 24 48 S HC

ABBC 24 72 SG HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Botellas 12 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES SOLIDAS												
ABBC 24 48 S HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 S HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 S HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS ABATIBLES DE CRISTAL												
ABBC 24 48 SG HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 SG HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 SG HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL DESLIZABLES												
ABBC 24 48 SG SD HC	2	4	11.3	300	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1264	631	873	113	1.0
ABBC 24 60 SG SD HC	2	4	15.3	390	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1581	631	873	130	1.2
ABBC 24 72 SG SD HC	3	6	18.3	540	115V. - 50/60Hz.	1/3	3.0	1834	631	873	146	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Botelleros Refrigerados

BOTELLEROS REFRIGERADOS EXTERIOR VINIL
BOTELLEROS REFRIGERADOS EN ACERO INOXIDABLE

EXTERIOR VINIL
Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

PUERTAS
Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar su limpieza.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Divisores con recubrimiento de pintura electrostática, ajustables.

Destapador de botellas, removible, con colector de tapas.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

ADBC 50 HC

ADBC 80 S HC

MODELO	PUERTAS	DIVISORES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft^3	Botellas 12 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
BOTELLEROS REFRIGERADOS EXTERIOR VINIL												
ADBC 50 HC	2	3	14.4	286	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	1288	669	849	100	1.1
ADBC 65 HC	2	4	20.9	360	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	1669	669	849	119	1.4
ADBC 80 HC	3	7	25.7	547	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	2038	669	849	143	1.7
ADBC 94 HC	3	7	30.1	672	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	2433	669	849	194	2.0
BOTELLEROS REFRIGERADOS EN ACERO INOXIDABLE												
ADBC 50 S HC	2	3	14.4	286	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	1288	669	849	100	1.1
ADBC 65 S HC	2	4	20.9	360	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	1669	669	849	119	1.4
ADBC 80 S HC	3	7	25.7	547	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	2038	669	849	143	1.7
ADBC 94 S HC	3	7	30.1	672	115V. - 50/60Hz.	1/4	2.0	2433	669	849	194	2.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Glass Frosters

GLASS FROSTERS EN EXTERIOR VINIL
GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE

R290 ENERGY EFFICIENT

EXTERIOR VINIL
Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Cercha de encimera removible, permite colocar el equipo bajo barra.

Acomodo de parrillas en 2 o 3 niveles, aptos para diferentes tamaños de tarros.

Sistema de guías para parrillas deslizables.

PUERTAS
Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo:

-18 °C a -22 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas de alambrón pintado NSF, deslizables mediante sistema de guías.

Charola de condensación con capacidad para 13 litros y puerta independiente para fácil extracción.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AGF 24 HC

AGF 36 S HC

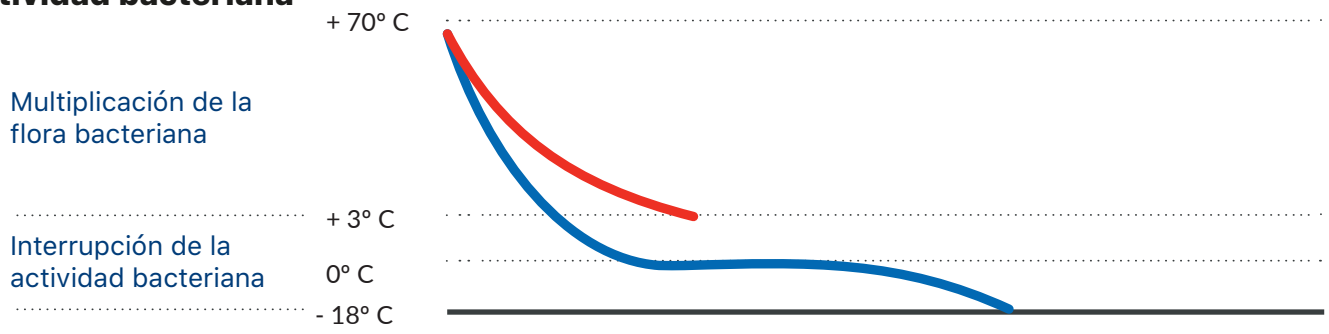
AGF 50 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TARROS		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			22 oz.	10 oz.		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
GLASS FROSTERS EN EXTERIOR VINIL												
AGF 24 HC	1	6	35	96	115V. - 60Hz.	1/3	1.5	629	689	927	76	0.6
AGF 36 HC	1	6	60	162	115V. - 60Hz.	1/3	1.5	934	689	927	94	0.8
AGF 50 HC	2	6	84	231	115V. - 60Hz.	1/2	2.5	1265	689	927	122	1.0
GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE												
AGF 24 S HC	1	6	35	96	115V. - 60Hz.	1/3	1.5	629	689	927	76	0.6
AGF 36 S HC	1	6	60	162	115V. - 60Hz.	1/3	1.5	934	689	927	94	0.8
AGF 50 S HC	2	6	84	231	115V. - 60Hz.	1/2	2.5	1265	689	927	122	1.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

ABATIDORES DE TEMPERATURA
B-LINE

TEMPERATURA
Actividad bacteriana



NUEVOS MODELOS CON REFRIGERANTE R290

Ventajas del proceso de Abatimiento de Temperatura

Minimiza la oxidación y la evaporación de los alimentos.

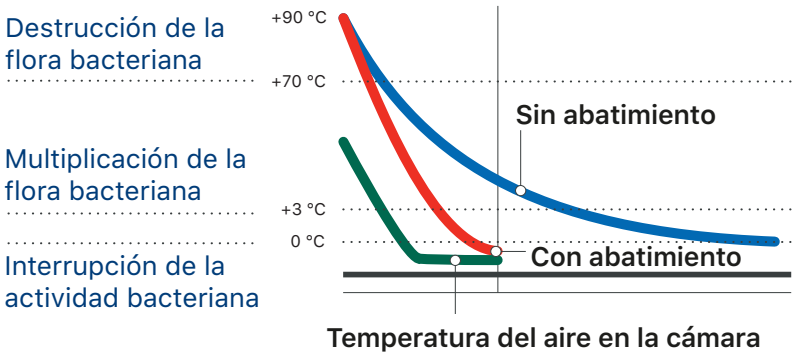
Elimina los riesgos sanitarios.

Contribuye a la optimización de los flujos de trabajo.

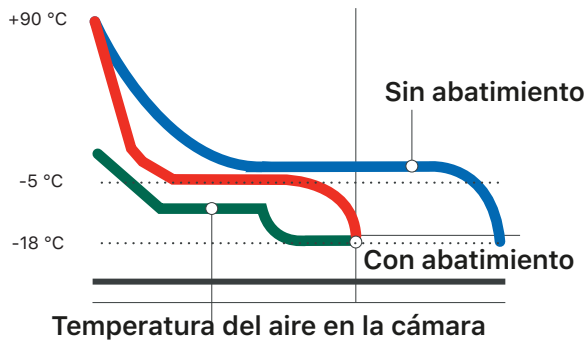
Contribuye a la estandarización de los procesos de trabajo.

Contribuye al control de la calidad de los productos.

TEMPERATURA
Abatimiento Refrigeración



TEMPERATURA
Abatimiento Congelación



Abatidores de Temperatura

CONSTRUCCION
Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC (excepto modelo BBC 03, el cual tiene aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC).

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3, 5 o 10 posibles niveles de altura (según modelo), 65 mm de distancia entre guías.

Permiten recibir recipientes GN-1/1 y "charola para hornear" (600 x 400 mm), excepto el modelo BBC 03, cual únicamente recibe recipientes GN-1/1.

Equipos montados sobre (4) patas tubulares en acero inoxidable, regulables en altura, de 130 a 200 mm (excepto modelo BBC 03).

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Sonda sin calefacción para medir la temperatura interior del alimento.

Ciclos de abatimiento controlados por tiempo o por temperatura, conforme al registro de temperatura de la sonda colocada en el núcleo del alimento (si no se usa la sonda, automáticamente se activa el control por tiempo).

CICLOS DE ABATIMIENTO
Abatimiento positivo (enfriamiento): de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.

Abatimiento negativo (congelación): de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.

Modo "Standby", el cual se activa automáticamente al finalizar el ciclo de abatimiento seleccionado, manteniendo una temperatura de 2 °C a 5 °C después de un ciclo de abatimiento positivo, o de -18 °C después de un ciclo de abatimiento negativo.

CONEXION ELECTRICA
Incluyen cable y clavija Tipo F.

BBC 03

BBC 05

BBC 10

NUEVOS MODELOS

MODELO	PUERTA	GUIAS	PRODUCCION (kg/ciclo)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
		1/1-GN	Enfriamiento	Congelación		kW		Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
ABATIDORES DE TEMPERATURA												
BBC 03	1	3	15	6	230V. – 60Hz.	0.57	2.5	590	700	520	58	0.3
BBC 05	1	5	18	10	230V. – 60Hz.	0.72	3.8	790	706	850	90	0.7
BBC 10	1	10	50	30	230V. – 60Hz.	1.63	7.5	790	806	1420	141	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

HECHO EN MÉXICO

Cocción

CONSTRUCCION EN ACERO INOXIDABLE

Construcción robusta en acero inoxidable, con propiedades sanitarias e higiénicas conforme a los más altos estándares de calidad, lo cual garantiza la durabilidad y el máximo rendimiento, incluso en los ambientes de trabajo más demandantes.

DISEÑO

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

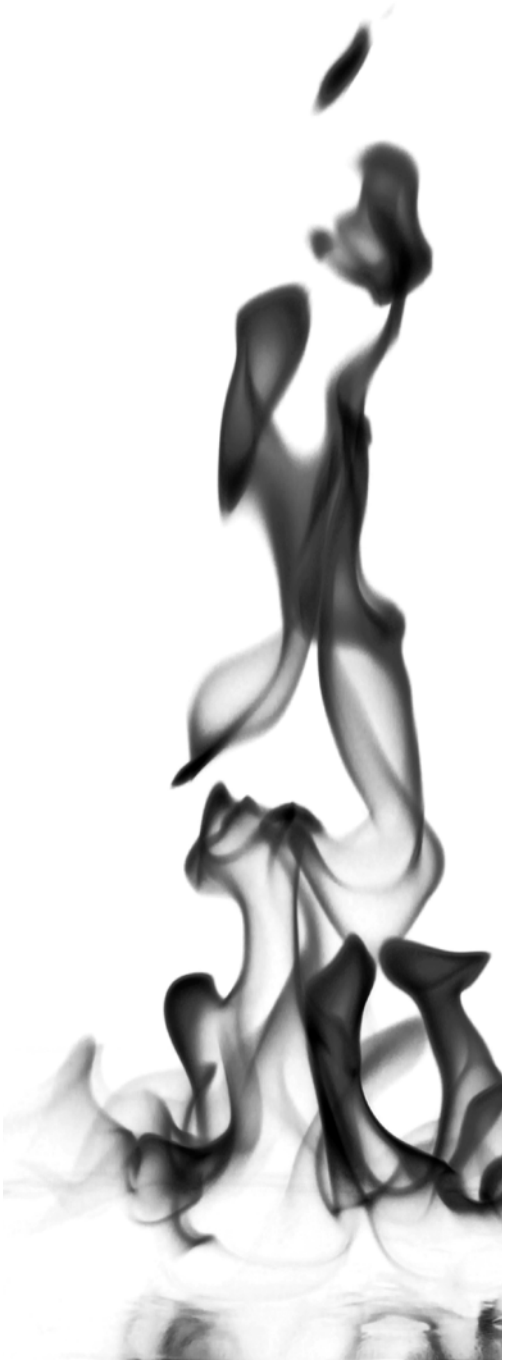
AMPLIAS GAMAS DE EQUIPOS

Amplias gamas de equipos, los cuales cumplen con todos los requisitos de una cocina profesional, brindando soluciones integrales adaptadas a las demandas dinámicas de la industria de servicios de alimentos.

CERTIFICACIONES

Nuestras gamas Restaurant Line y Emerald Line cuentan con certificaciones ANSI Z83.11/CSA 1.8 y NSF-4, cumpliendo con las exigencias de seguridad, sanidad y eficiencia energética de los EE. UU., Canadá. y México.

Sistema de control de calidad implantado, homologado según normas internacionales UNE-EN-ISO 9001:2015.



Parrillas, Asadores Radiantes & Planchas Manuales

CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14 (planchas y asadores).

Canales recoge-grasa en acero inoxidable (planchas y asadores).

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

ASADORES

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.

PLANCHAS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placas en cold-rolled de 3/4" de espesor (según modelo), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

DOTACION

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 3".

AEHP 4 24

AERB 36

AEMG 36 H

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
PARRILLAS A GAS								
AEHP 4 24	4	30.000	120.000	610	823	335	64	0.3
AEHP 6 36	6	30.000	180.000	914	823	335	92	0.5
ASADORES RADIANTES A GAS								
AERB 24	4	20.000	80.000	610	823	418	88	0.3
AERB 36	6	20.000	120.000	914	823	418	123	0.5
PLANCHAS MANUALES A GAS								
AEMG 24 H	2	30.000	60.000	610	823	418	85	0.3
AEMG 36 H	3	30.000	90.000	914	823	418	108	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Salamandras & Estufones

SALAMANDRAS A GAS
ESTUFONES A GAS

CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

ESTUFONES

Potentes quemadores "Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, 45.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Parrillas superiores reforzadas de 18" x 21", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Gabinetes neutros en acero inoxidable.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

SALAMANDRAS

Carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación y gatillo para 4 posibles niveles de altura.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Preparación para fijar a muro mediante bayoneta en acero inoxidable calibre 14, integrada al respaldo.

Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.

AESB 36

AESP 48 4

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
SALAMANDRAS A GAS								
AESB 24	1	20.000	20.000	610	580	530	38	0.3
AESB 36	2	20.000	40.000	914	580	530	59	0.4
ESTUFONES A GAS								
AESP 18 2	2	45.000	90.000	456	532	629	61	0.2
AESP 48 4	4	45.000	180.000	1219	532	629	100	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.

Soporte para escurrimiento en alambrón cromado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.

Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

(2) canastillas de alambrón con acabado cromado y mango plastificado.

Rejilla de alambrón cromado para soporte de cestos.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

AEF 50 S

AEF 75 S

AEF 2525 S

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Libras	Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA									
AEF 50 S	3	35.000	105.000	50	395	808	1170	68	0.4
AEF 75 S	4	35.000	140.000	75	496	808	1170	80	0.5
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE									
AEF 2525 S	4	35.000	140.000	25/25	395	808	1170	82	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

EMERALD LINE

Cocción a Gas

AEHP 4 24 EM

AERB 24 EM

AEMG 24 EM

- **ROBUSTEZ Y DURABILIDAD SUPERIORES.**
  Construcción 100% en acero inoxidable, favoreciendo un desempeño excepcional durante años de operación intensiva.
- **MAXIMA PRODUCTIVIDAD.**
  Diseño modular optimizado con superficies de cocción extendidas, maximizando el área de cocción útil.
- **AISLAMIENTO TERMICO DE ALTA EFICIENCIA.**
  Aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Calidad Superior, Rendimiento Insuperable

EMERALD LINE

Cocción Eléctrica

AEHP E 4 24 EM

AETG E 24 EM

La evolución de la cocina profesional

- **DURABILIDAD, POTENCIA Y PRECISION.**
  Los equipos de cocción eléctricos Emerald Line están diseñados para transformar cualquier cocina profesional en un entorno de alto desempeño. Su robusta construcción, 100% en acero inoxidable, con superficies de cocción extendidas, aislamiento integral y distribución uniforme del calor garantizan resultados consistentes y de alto rendimiento, manteniendo la operación de la cocina en su máximo nivel de eficiencia.

- **CALOR UNIFORME. COCCION MAS RAPIDA. RENDIMIENTO SIN INTERRUPCIONES.**
  Los equipos de cocción eléctricos Emerald Line combinan potencia, precisión y eficiencia para un control total de la cocción, mediante ajustes precisos de temperatura con respuesta inmediata.

Estufa con Horno Convector

INNOVACION COMPROBADA PARA UN DESEMPEÑO SUPERIOR.

- **CAPACIDAD DE HORNO LIDER EN SU CATEGORIA.**
  Diseño constructivo único en su clase que recibe una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1, simultáneamente en cada nivel del horno.

- **EXCLUSIVO SISTEMA DE CONVECCION (BAJO PATENTE).**
  Sistema avanzado de convección para calor uniforme y resultados consistentes.

#RealConvectionOven

Estufas con Horno

ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS

CONSTRUCCION
Diseño constructivo único en su clase que permite recibir una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1 a lo ancho de la cavidad del horno.
Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

HORNO ESTATICO
Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Aislamiento en la puerta, los laterales y el respaldo del horno, para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Puerta con mecanismo de auto-cierre por medio de bisagras reforzadas, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Contrapuerta en acero inoxidable.

Piso porcelanizado.

Guías en alambrón cromado con capacidad para (5) cinco posibles niveles de altura.

PARRILLAS
Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Pilotos independientes para cada quemador.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

DOTACION
Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

(1) parrilla de alambrón cromado, ajustable en altura.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS
Respaldo alto en acero inoxidable, 22" de altura, con repisa para montaje de Salamandra (con costo adicional).

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno, con costo adicional.

CAPACIDAD DE PRODUCCION UNICA EN LA INDUSTRIA

AER 4 24 EM

AER 6 36 EM

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS								
AER 4 24 EM	30.000	120.000	150.000	610	864	936	162	0.7
AER 6 36 EM	30.000	180.000	210.000	914	864	936	197	1.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Estufa con Horno Convector

ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS

CONSTRUCCION
Diseño constructivo único en su clase que permite recibir una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1 a lo ancho de la cavidad del horno.
Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

HORNO CONVECTOR
Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Encendido de piloto por chispa.

Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja); accesible y fácilmente reparable por la parte frontal del horno.

Control del ventilador en posición apagado, lo que permite a los operadores alternar entre la cocción por convección y la estática dentro de una misma cavidad para una mayor versatilidad.

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Aislamiento en la puerta, los laterales y el respaldo del horno, para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Puerta con mecanismo de auto-cierre por medio de bisagras reforzadas, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Contrapuerta en acero inoxidable.

Piso porcelanizado.

Guías en alambrón cromado con capacidad para (5) cinco posibles niveles de altura.

PARRILLAS
Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Pilotos independientes para cada quemador.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

DOTACION
Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

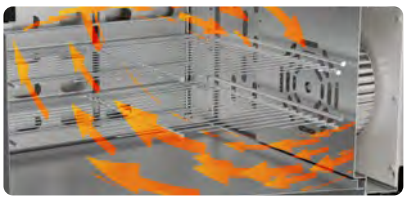
(2) parrillas de alambrón cromado, ajustable en altura.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS
Respaldo alto en acero inoxidable, 22" de altura, con repisa para montaje de Salamandra (con costo adicional).

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno, con costo adicional.

CAPACIDAD DE PRODUCCION UNICA EN LA INDUSTRIA



EXCLUSIVO SISTEMA DE CONVECCION (BAJO PATENTE)

AER 6 36 C EM

MODELO	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS									
AER 6 36 C EM	210.000	115V. - 60Hz.	1/2	5.6	914	1106	936	237	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Parrillas

PARRILLAS A GAS

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

AEHP 2 12 EM

AEHP 4 24 EM

AEHP 6 36 EM

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
PARRILLAS A GAS								
AEHP 2 12 EM	2	30.000	60.000	305	813	333	47	0.2
AEHP 4 24 EM	4	30.000	120.000	610	813	333	82	0.3
AEHP 6 36 EM	6	30.000	180.000	914	813	333	105	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Asadores Radiantes

ASADORES RADIANTES A GAS

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Permite recibir el kit de conversión a Asador de Piedra Volcánica.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Parrillas reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado), con canales recoge-grasa en ambos lados, las cuales se pueden posicionar en dos niveles, proporcionando flexibilidad en el término de cocción de la carne.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión a Asador de Piedra Volcánica, fácilmente instalable, sin herramientas (con costo adicional).

AERB 24 EM

AERB 36 EM

AERB 48 EM

CONVERTIBLES A PIEDRA VOLCANICA

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
ASADORES RADIANTES A GAS								
AERB 12 EM	2	20.000	40.000	305	813	412	59	0.2
AERB 24 EM	4	20.000	80.000	610	813	412	91	0.3
AERB 36 EM	6	20.000	120.000	914	813	412	130	0.5
AERB 48 EM	8	20.000	160.000	1219	813	412	162	0.6
AERB 60 EM	10	20.000	200.000	1524	813	412	208	0.8
AERB 72 EM	12	20.000	240.000	1829	813	412	262	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Planchas Manuales

PLANCHAS MANUALES A GAS

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, con capacidad para almacenar 7.5 litros (excepto modelo 12", la cual tiene capacidad para almacenar 6 litros), extraíbles para facilitar su limpieza.

Orificio de drenaje incorporado en las bandejas/charolas recoge-grasa, para detección de derrame.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Placas en cold-rolled de 1" de espesor (excepto modelo 12", el cual tiene placa en cold-rolled de 1/2" de espesor), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Pilotos independientes por cada dos quemadores.

Encendido manual de los pilotos desde el panel porta-mandos.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

AEMG 24 EM

AEMG 36 EM

AEMG 48 EM

	MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
	PLANCHAS MANUALES A GAS								
NUEVO	AEMG 12 EM	1	30.000	30.000	305	842	412	42	0.2
	AEMG 24 EM	2	30.000	60.000	610	842	412	127	0.3
	AEMG 36 EM	3	30.000	90.000	914	842	412	174	0.5
	AEMG 48 EM	4	30.000	120.000	1219	842	412	233	0.6
	AEMG 60 EM	5	30.000	150.000	1524	842	412	285	0.8
	AEMG 72 EM	6	30.000	180.000	1829	842	412	340	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Planchas Termostáticas

PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, con capacidad para almacenar 7.5 litros, extraíbles para facilitar su limpieza.

Orificio de drenaje incorporado en las bandejas/charolas recoge-grasa, para detección de derrame.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostatos certificados ANSI/CSA, de 200 °F a 550 °F, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Placas en cold-rolled de 1" de espesor soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Pilotos independientes por cada dos quemadores.

Encendido de piloto por chispa.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

AETG 48 EM

AETG 60 EM

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS								
AETG 24 EM	2	30.000	60.000	610	842	412	127	0.3
AETG 36 EM	3	30.000	90.000	914	842	412	174	0.5
AETG 48 EM	4	30.000	120.000	1219	842	412	233	0.6
AETG 60 EM	5	30.000	150.000	1524	842	412	285	0.8
AETG 72 EM	6	30.000	180.000	1829	842	412	340	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Parrillas Eléctricas

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes placas eléctricas selladas de última generación y de alta capacidad, 8" de diámetro y 2.6 kW cada una, controladas por termostatos independientes e "infinitos" con 6 niveles de potencia, certificados ANSI/CSA, para una máxima flexibilidad de temperatura.

Encendido mediante mandos de control de temperatura.

Focos indicadores de resistencias encendidas.

DOTACION

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

IMPORTANTE

No incluyen cable ni clavija.

La potencia podría tener una variación de +/-10% según el voltaje suministrado.

OPCIONES

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AEHP E 2 12 EM

AEHP E 4 24 EM

AEHP E 6 36 EM

MODELO	PLACAS	POTENCIA kW	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
PARRILLAS ELECTRICAS									
AEHP E 2 12 EM	2	5.2	220-240V. - III+T - 60Hz.	13.7	305	813	342	31	0.2
AEHP E 4 24 EM	4	10.4	220-240V. - III+T - 60Hz.	27.3	610	813	342	58	0.3
AEHP E 6 36 EM	6	15.6	220-240V. - III+T - 60Hz.	41.0	914	813	342	79	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Planchas Termostáticas Eléctricas

CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase con aislamiento en laterales y piso, para una máxima eficiencia térmica y reducción de la transmisión del calor al exterior.

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Estructura interior tipo "U" en acero inoxidable.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, con capacidad para almacenar 7.5 litros (excepto modelo 12", la cual tiene capacidad para almacenar 6 litros), extraíbles para facilitar su limpieza.

Orificio de drenaje incorporado en las bandejas/charolas recoge-grasa, para detección de derrame.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes resistencias tubulares blindadas y aisladas, de última generación y de alta capacidad, 4 kW cada una, colocadas cada 12", controladas por termostatos independientes de 200 °F a 500 °F, certificados ANSI/CSA.

Placas en cold-rolled de 1/2" de espesor, soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Pilotos independientes por cada dos quemadores.

Encendido mediante mandos de control de temperatura.

Foco indicador de resistencias encendidas.

DOTACION

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

IMPORTANTE

No incluyen cable ni clavija.

La potencia podría tener una variación de +/-10% según el voltaje suministrado.

OPCIONES

220V. - II+T - 60Hz. o 220V. - I+N+T - 50Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.

AETG E 12 EM

AETG E 24 EM

AETG E 36 EM

MODELO	RESISTENCIAS	POTENCIA kW	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
PLANCHAS TERMOSTATICAS ELECTRICAS									
AETG E 12 EM	1	4.0	220-240V. - II+T - 60Hz.	12.9	305	813	412	48	0.2
AETG E 24 EM	2	8.0	220-240V. - III+T - 60Hz.	21.0	610	813	412	88	0.3
AETG E 36 EM	3	12.0	220-240V. - III+T - 60Hz.	31.5	914	813	412	106	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Horno Convector

HORNO CONVECTOR A GAS

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.

Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en alambrón cromado con capacidad para 12 posibles niveles de altura, removibles para facilitar la limpieza.

Permite recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PUERTAS

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre simultáneo y sincronizado (mecanismo de cadena cruzado), con apertura permanente a 135° para facilitar la carga y descarga de producto:

Panel sólido con contrapuerta en acero inoxidable.

Panel de cristal doble templado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 32.500 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 250 °F a 550 °F.

Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Chimeneas interiores en acero inoxidable.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Iluminación interior con luz halógena.

Sistema de enfriamiento.

DOTACION

(5) parrillas de alambrón cromado, ajustables en altura.

Kit de patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

KIT DE OPCION STACK

Chimenea exterior doble en acero inoxidable (con costo adicional).

Ruedas de 5" de diámetro, de las cuales las frontales llevan freno (con costo adicional).

AECO 1 EM

OPCION STACK

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
HORNO CONVECTOR A GAS										
AECO 1 EM	5	65.000	115V. - 60Hz.	1/2	5.6	970	1025	1508	239	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Horno Convector

HORNO CONVECTOR A GAS

CONSTRUCCION

Puerta y panel porta-mandos en acero inoxidable.

Laterales en lámina de acero con acabado en color negro electrostático.

Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.

Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en alambrón cromado con capacidad para 12 posibles niveles de altura en cada cámara, removibles para facilitar la limpieza.

Permite recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PUERTAS

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre independiente, sistema de cierre por broche y apertura permanente a 135° para facilitar la carga y descarga de producto:

Panel sólido con contrapuerta en acero inoxidable.

Panel de cristal doble templado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Inshot" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 250 °F a 550 °F.

Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Chimenea interior en acero inoxidable.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Iluminación interior con luz halógena.

Sistema de enfriamiento.

DOTACION

(5) parrillas de alambrón cromado, ajustables en altura.

Kit de patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

ENERGY EFFICIENT

AECO 1 E

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
HORNO CONVECTOR A GAS										
AECO 1 E	5	40.000	115V. - 60Hz.	1/2	5.6	963	1043	1433	239	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Bases Neutras en Acero Inoxidable

BASES NEUTRAS DE PERFIL TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE

Bases neutras en acero inoxidable, con estructura de perfil tubular, compatibles con equipos de cocción modulares (de sobremesa).

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Estructura desmontada fácil de ensamblar (sin herramientas).

Repisa inferior en acero inoxidable.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 18.

Equipos de Sobremesa Compatibles: Restaurant Line & Emerald Line

AEHP 2 12 EM

AERB 36

AETG 60 EM

AB 12

AB 36

AB 60

MODELO	PARRILLAS	ASADORES RADIANTES	PLANCHAS MANUALES	PLANCHAS TERMOSTATICAS	PARRILLAS ELECTRICAS	PLANCHAS ELECTRICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
BASES NEUTRAS DE PERFIL TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE											
AB 12	AEHP 12	AERB 12	AEMG 12	-	AEHP E 12	AETG E 12	311	762	638	12	0.04
AB 24	AEHP 24	AERB 24	AEMG 24	AETG 24	AEHP E 24	AETG E 24	615	762	638	14	0.1
AB 36	AEHP 36	AERB 36	AEMG 36	AETG 36	AEHP E 36	AETG E 36	920	762	638	17	0.1
AB 48	-	AERB 48	AEMG 48	AETG 48	-	-	1225	762	638	22	0.2
AB 60	-	AERB 60	AEMG 60	AETG 60	-	-	1530	762	638	32	0.2
AB 72	-	AERB 72	AEMG 72	AETG 72	-	-	1835	762	638	36	0.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

asber

EMERALD LINE

Lavado de Vajilla

CE

GRAND SERIES

La gama de Lavado de Vajilla Grand Series de Asber, integrada por Easy Line y Tech Line, garantiza un alto performance conforme a los más estrictos estándares de calidad, seguridad e higiene, elevando la productividad con el menor consumo de agua.

EASY LINE

La línea de Lavado de Vajilla Easy Line de Asber está diseñada para proporcionar la mejor relación calidad-precio, dedicada a todo negocio que requiere contar con equipamiento profesional de alta eficiencia que garantice la sanidad y seguridad en su operación.

TECH LINE

La línea de Lavado de Vajilla Tech Line de Asber integra funciones avanzadas de máxima productividad, incluyendo tres potentes ciclos de lavado y controles electrónicos de temperatura con visores digitales para lavado y para enjuague, garantizando la precisión en la operación.

EASY LINE

Control Electromecánico

Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electromecánico.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.

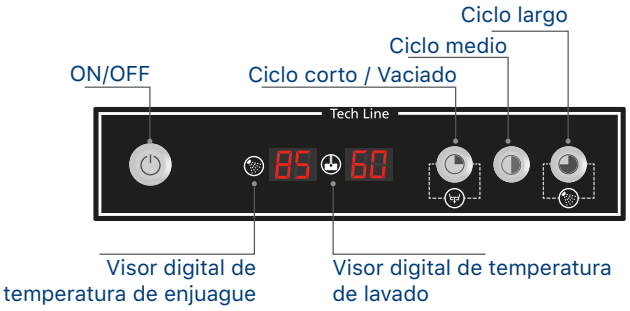
TECH LINE

Control Electrónico con visores digitales

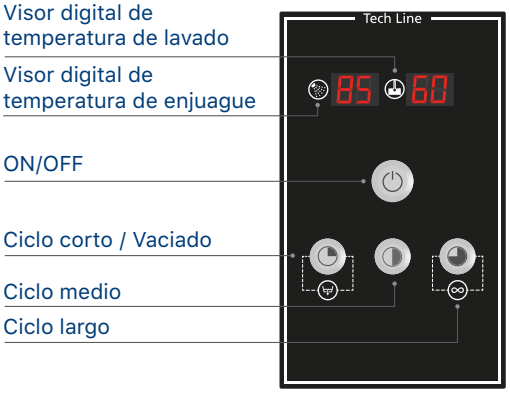
Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electrónico con visores digitales de temperatura.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.

Lavavajillas de Apertura Frontal



Lavavajillas de Capota



Para garantizar el funcionamiento óptimo del equipo en la higiene y desinfección de vajilla, cristalería y cubertería, deben cumplirse las siguientes condiciones de uso:

SOLO PERSONAL TECNICO CERTIFICADO

LIMPIEZA PREVIA

TEMPERATURAS DE SANITIZACION. LAVADO: 60 °C, ENJUAGUE: 85-90 °C.

DETERGENTES ALCALINOS & ABRILLANTADORES INDUSTRIALES.

PERSONAL OPERARIO CAPACITADO

CONEXION DE AGUA

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:
Mínima: 2 bar = 2 kg/cm2
Máxima: 4 bar = 4 kg/cm2

Dureza del agua:
Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla con las premisas indicadas por el fabricante no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Considerar los siguientes puntos para la instalación / interconexión:

- Que estén correctamente dispuestos los puntos de acometida: entrada de agua, electricidad, desagüe.
- Que el que el caudal de agua que alimentará al equipo cuenta con la presión suficiente para garantizar el correcto enjuague de la vajilla.
- Que al momento de llevar a cabo la instalación del equipo se encuentre presente la empresa de químicos (si aplicara, según el modelo adquirido). En caso de que la empresa de químicos no se encontrara presente en el local nuestro técnico se retirará del mismo, sin excepción de ningún tipo.

INSTALACION

Para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de ONNERA MEXICO.

Lavavasos

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.

Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.

Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.

Bandejas-filtro en acero inoxidable.

Dosificador de abrillantador.

Claro de la puerta: 270 mm.

Recibe cestas de 400 x 400 mm.

PERFORMANCE

Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.

Temperatura de lavado: 60 °C.

Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.

Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.

Micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Válvula anti-retorno.

Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).

Consumo de agua: 2.2 litros/ciclo.

CICLOS DE LAVADO

Ciclo de lavado de 120 segundos.

Ciclo de enjuague en frío.

POTENCIA Y CAPACIDAD

Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.0 kW / 15 litros.

Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2.8 kW / 4 litros.

Potencia de la bomba de lavado: 0.3 kW.

DOTACION

(2) cestas generales (400 x 400 mm).

(1) rack para platos.

(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.

GE 400 SA

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
LAVAVASOS									
GE 400 SA	30	220-240V. - I+T - 60Hz.	3.1	13.3	470	530	725	51	0.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Lavavajillas de Apertura Frontal

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Dosificador de detergente (modelos "DD").
Claro de la puerta: 320 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

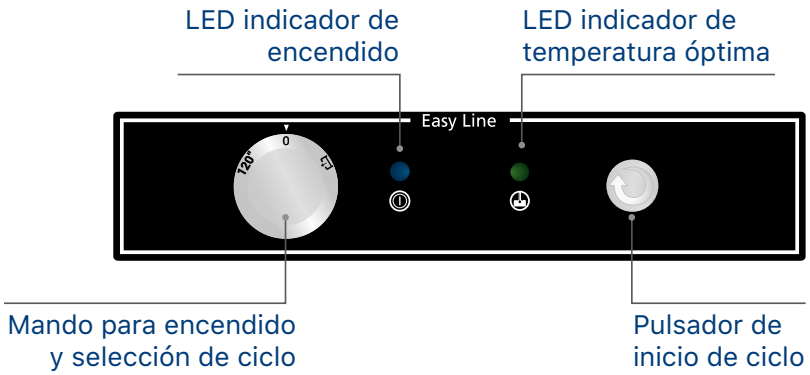
PERFORMANCE
Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Consumo de agua: 2.6 litros/ciclo.

GE 500 DD F SA
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2.8 kW / 7 litros.
Incluyen cable y clavija Tipo F.

GE 510 DD F SA
Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 5.6 kW / 7 litros.
Incluyen cable sin clavija.

DOTACION
(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

GE 510 DD F SA



MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m³
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500									
GE 500 DD F SA	30	220-240V. - I+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	605	830	58	0.5
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510									
GE 510 DD F SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	6.2	16.6	600	605	830	58	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Lavavajillas de Apertura Frontal

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Dosificador de detergente (modelos "DD").
Bomba de desagüe (modelos "B").
Bomba de enjuague (modelos "W").
Claro de la puerta: 320 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

PERFORMANCE
Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y para el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Función "Thermostop" configurada de fábrica, el cual activa automáticamente el ciclo de enjuague al alcanzar 85 °C.
Función "Soft Start" configurada de fábrica para arranque progresivo de la bomba de lavado.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Consumo de agua: 2.6 litros/ciclo.

CICLOS DE LAVADO
Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.

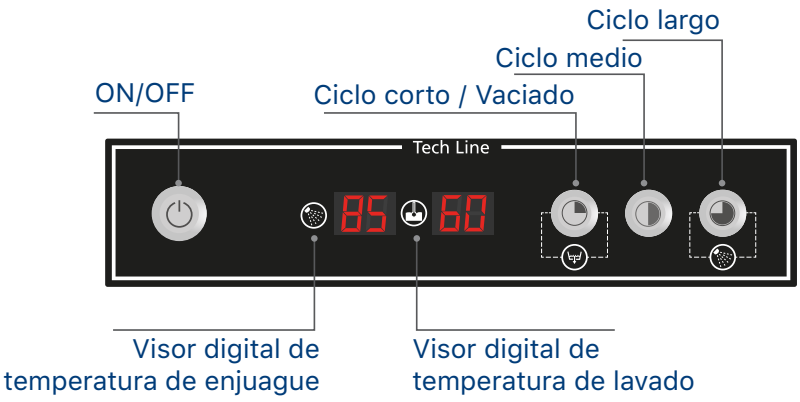
GT 500 B W DD F SA
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2.8 kW / 7 litros.
Incluyen cable y clavija Tipo F.

GT 510 B W DD F SA
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 5.6 kW / 7 litros.
Incluyen cable sin clavija.

DOTACION
(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

OPCIONES
Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.

GT 510 B W DD F SA



MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m³
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500									
GT 500 B W DD F SA	40	220-240V. - I+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	605	830	58	0.5
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510									
GT 510 B W DD F SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	6.2	16.6	600	605	830	58	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Lavavajillas de Capota

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Capota compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Dosificador de detergente (modelos "DD").
Claro de la capota: 440 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

PERFORMANCE

Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la capota.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Potencia de la bomba de lavado: 0.75 kW.
Consumo de agua: 2.6 litros/ciclo.

GEX H500 DD SA

Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 33 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 kW / 7 litros.

GEX H510 DD SA

Ciclo de lavado de 55 segundos.
Ciclo de lavado de 75 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 33 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 9 kW / 7 litros.

DOTACION

(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

IMPORTANTE

No incluyen cable ni clavija.

OPCIONES

Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.

GEX H510 DD SA

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500									
GEX H500 DD SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	11.3	29.0	712	839	1483	117	1.1
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510									
GEX H510 DD SA	65	220-240V. - III+T - 60Hz.	14.3	36.5	712	839	1483	117	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Lavavajillas de Capota

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Capota compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Dosificador de detergente (modelos "DD").
Bomba de desagüe (modelos "B").
Bomba de enjuague (modelos "W").
Claro de la capota: 440 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

PERFORMANCE

Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y para el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la capota.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Potencia de la bomba de lavado: 0.75 kW.
Consumo de agua: 2.6 litros/ciclo.
Función "Thermostop" configurada de fábrica, el cual activa automáticamente el ciclo de enjuague al alcanzar 85 °C.

GTX H500 B W DD SA

Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 33 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 kW / 7 litros.

GTX H510 B W DD SA

Ciclo de lavado de 55 segundos.
Ciclo de lavado de 75 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 33 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 9 kW / 7 litros.

DOTACION

(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

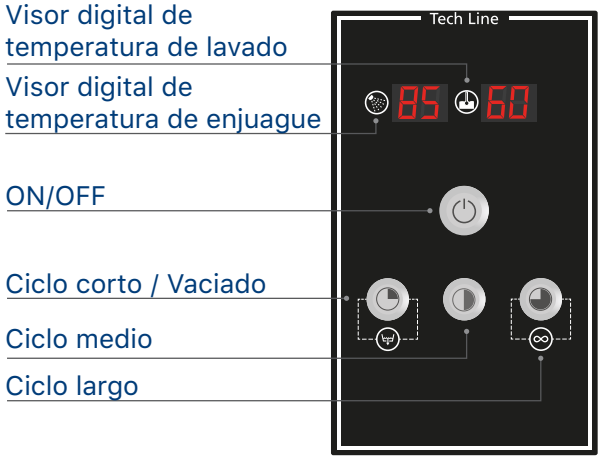
IMPORTANTE

No incluyen cable ni clavija.

OPCIONES

Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.

GTX H510 B W DD SA



MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m³
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500									
GTX H500 B W DD SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	11.3	29.0	712	839	1483	117	1.1
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510									
GTX H510 B W DD SA	65	220-240V. - III+T - 60Hz.	14.3	36.5	712	839	1483	117	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Lavavajillas de Arrastre

LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Puertas de doble pared en acero inoxidable con apertura ascendente.
(4) brazos de lavado superiores e inferiores en acero inoxidable, fácilmente desmontables, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
Calderín de enjuague en acero inoxidable con aislamiento térmico.
Toberas de enjuague en acero inoxidable fácilmente desmontables y extraíbles.
Bandejas filtro de la tina en acero inoxidable, de fácil acceso/extracción para su limpieza.
Potente sistema de arrastre de cestas en acero inoxidable.
Protección IPX4.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

PERFORMANCE

Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostato de seguridad.
Variador de frecuencia para regulación de velocidades.
Regulador de presión para control de caudal.
Pulsador de emergencia incorporado.
Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
Electroválvula situada en un lateral (no es necesario retirar paneles para conectar la máquina).
Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, pulsador de emergencia.
Consumo de agua: 210 litros/hora.

EFICIENCIA ENERGETICA

Auto-timer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
Reducción del consumo energético al detener el funcionamiento de las bombas y activando el modo "stand-by" para el calentamiento del agua de enjuague (70 °C).
Activación del ciclo de lavado al detectar el paso de la cesta; no se activará si no detecta la cesta, lo cual favorece el ahorro de agua y de energía.
Finalización automática del enjuague al detectar el paso de la última cesta, lo cual favorece el ahorro de agua y de energía.
Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
Sistema de bloqueo de puerta abierta y micro de final de carrera.

CICLOS DE LAVADO

Ciclo de lavado profundo (80 cestas/hora).
Ciclo de lavado medio (100 cestas/hora).
Ciclo de lavado alta capacidad (120 cestas/hora).

POTENCIA Y CAPACIDAD

Tina de lavado: 9.0 kW / 50 litros.
Calderín de enjuague: 27.0 kW / 21 litros.
Potencia de las bombas de lavado: 1.2 kW (incluye dos bombas de 0.6 kW cada una).

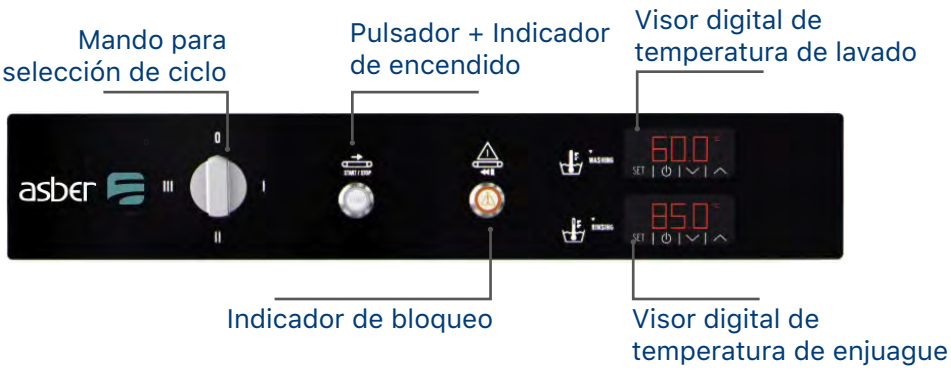
DOTACION

(2) cestas para platos modelo CP-16/18.
(1) cesta para vasos modelo CV-16/105.
(3) cestas generales.

IMPORTANTE

No incluyen cable ni clavija.

EASY 120 L CW



MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m³
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA									
EASY 120 L CW	120	220V. - III+T - 50/60Hz.	37.2	98.1	1180	779	1575	290	2.9
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA									
EASY 120 R CW	120	220V. - III+T - 50/60Hz.	37.2	98.1	1180	779	1575	290	2.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Cestas para Lavavajillas

CESTAS PARA VAJILLA
CUBILETE PARA CUBIERTOS

Construcción en polipropileno de grado alimenticio, resistente a altas temperaturas de agua y a los químicos de lavado de vajilla.

Estructura moldeada en una sola pieza con doble capa altamente resistente a los golpes mecánicos.

Diseño modular que permite apilar las cestas, facilitando su almacenaje y transportación.

Superficies perforadas (formato de rejilla en cestas para vajilla y orificios en el contenedor de cubiertos), lo cual facilita la circulación de agua y evita que los desechos se estanquen.

Aperturas ergonómicas tipo asa en los cuatro lados de los bastidores para facilitar el transporte y el apilamiento.

Compatibles con todos los modelos de Lavavajillas de Apertura Frontal, de Lavavajillas de Capota y de Lavavajillas de Arrastre.

Cesta general para platos (CP-16/18) con capacidad para 16 a 18 platos, dependiendo de la orientación en la cesta (hay una fila más en un sentido que en otro, con menor inclinación del plato).

Cesta general para vajilla (CT-10) con capacidad para 16 contenedores para cubiertos.

Cubilete para cubiertos (CU-7) con capacidad para 12 a 15 cubiertos (para garantizar un lavado correcto de los cubiertos no se recomienda exceder la capacidad permitida).

CU 7

CT 10

CP 16 18

MODELO	TIPO DE CESTA	DIAMETRO MAXIMO (mm)	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Piezas	Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
CESTAS PARA VAJILLA								
CT 10	General	N/A	Variable	500	500	110	2	0.04
CP 16 18	Platos	Ø 320	16 ÷ 18	500	500	110	2	0.04
CUBILETE PARA CUBIERTOS								
CU 7	Cubiertos	N/A	12 ÷ 15	110	110	130	0.1	0.002

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

HECHO EN MÉXICO

Distribución y Exhibición

CARROS CALIENTES FERMENTADORES

Los Carros Calientes Fermentadores de Asber están diseñados para ofrecer eficiencia superior y un desempeño preciso, asegurando resultados de alta calidad que responden a las exigencias de cualquier cocina profesional.

CARROS CALIENTES BANQUETEROS

Desde la cocina hasta el comensal, los Carros Calientes Banqueteros de Asber garantizan la calidad de los alimentos gracias a su sistema de calentamiento por tiro forzado, el cual previene que los alimentos se resequen, conservando la mejor calidad en cualquier platillo.

DROP-IN

Equipos diseñados para responder a las necesidades de las instalaciones tipo Self Service y Buffet conforme a las normativas más exigentes, garantizando productos de alta calidad.

CARRO PORTA PLATOS

Construido en acero con tratamiento antioxidante y acabado epóxico, lo cual le permite adaptarse a las diversas condiciones de temperatura y de humedad, inclusive en los ambientes de trabajo más críticos de las cocinas profesionales.

Carros Calientes Fermentadores

CARROS CALIENTES FERMENTADORES – CAPACIDAD PARA 18 GUIAS 18" X 26"
CARROS CALIENTES FERMENTADORES – CAPACIDAD PARA 36 GUIAS 18" X 26"

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en aluminio, excepto respaldo.

Aislamiento de fibra de vidrio en toda la cavidad, 55 mm de espesor.

Marco de la puerta con aislamiento de poliuretano inyectado de 55 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Guías con capacidad para 18 o 36 posibles niveles de altura (según modelo).

Guías fácilmente removibles para su limpieza.

Puerta abatible con panel acrílico.

Puerta con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puerta con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Puerta reversible, intercambiable en campo.

Sellos de puertas fácilmente removibles (sin herramientas).

Tirador robusto y ergonómico de alta resistencia y de uso rudo.

Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.

Cumplen con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

PERFORMANCE

Sistema de calefacción mediante resistencias eléctricas independientes para la humedad y para el flujo de aire.

Controles electromecánicos independientes de humedad y de temperatura, el cual incluye visor digital.

Temperatura máxima de trabajo: 90 °C.

Protector térmico, el cual garantiza el corte de suministro de energía a 120 °C.

Bandeja de gran capacidad en acero inoxidable austenítico (no magnético) para módulo de generación de humedad.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas), no incluidas.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija NEMA 5-20.

DOTACION

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Rack universal en alambrón, el cual permite recibir cajas de pizza e insertos de múltiples profundidades.

AEHC 18

AEHC 36

MODELO	PUERTA	GUIAS	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
CARROS CALIENTES FERMENTADORES										
AEHC 18	1	18	115V. - 60Hz.	2.0	16.0	644	852	1083	76	0.7
AEHC 36	1	36	115V. - 60Hz.	2.0	16.0	644	852	1769	96	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Carros Calientes Banqueteros

CARROS CALIENTES BANQUETEROS – CAPACIDAD PARA 10, 20 O 40 GUIAS 2/1

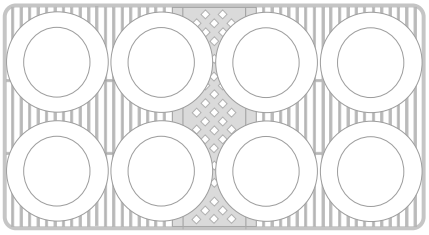
CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.
Guías en acero inoxidable con capacidad para 10, 20 o 40 posibles niveles de altura (según modelo), diseñadas para la libre circulación del aire al interior del carro, logrando así una distribución homogénea del calor en todos sus niveles.
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Tiradores en acero inoxidable austenítico (no magnético), de alta resistencia y de uso rudo.
Cerraduras con llaves maestras.
Parachoques en tubo de acero inoxidable austenítico (no magnético) incorporado en el perímetro de la base del carro.
Goma de alta resistencia en las esquinas del parachoques.

PERFORMANCE
Sistema de calefacción mediante resistencia eléctrica.
Controles electrónicos de temperatura con visores digitales.
Temperatura máxima de trabajo: 90 °C.
Inserto en acero inoxidable austenítico (no magnético), incluye dispositivo anti-olas.
Permiten recibir insertos y/o parrillas GN-2/1 (no se incluyen).

CONEXION ELECTRICA
Incluyen cable y clavija Tipo F.

DOTACION
Equipos montados sobre 4 ruedas insonorizadas de 6" de diámetro (altura máxima de 7" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

FULL ACERO INOXIDABLE



CCB-40: Hsta 8 platos de Ø 300 mm por nivel.

CCB 10

CCB 20

CCB 40

MODELO	PUERTA	GUIAS 2/1	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
						Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
CARROS CALIENTES BANQUETEROS – CAPACIDAD PARA 10, 20 O 40 GUIAS 2/1										
CCB 10	1	10	220V. - 50/60Hz.	2.0	8.5	815	933	1257	94	1.1
CCB 20	1	20	220V. - 50/60Hz.	2.0	8.5	831	933	1601	115	1.4
CCB 40	2	40	220V. - 50/60Hz.	3.5	14.9	1522	933	1601	187	2.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Placas Refrigeradas

PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Placas refrigeradas compatibles con las dimensiones "Gastronorm".

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la placa y su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores estáticos de tubo de cobre.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

DRFP 311 HC

DRFP 511 HC

MODELO	CAPACIDAD 1/1-GN	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290									
DRFP 311 HC	3	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1115	610	508	61	0.6
DRFP 411 HC	4	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1440	610	508	74	0.8
DRFP 511 HC	5	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1765	610	508	85	1.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Tinas/Cubas Refrigeradas

TINAS/CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290

R290 ENERGY EFFICIENT

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Tina de 160 mm de profundidad, la cual permite recibir insertos "Gastronorm" con profundidad máxima de 150 mm.

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la placa y su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores estáticos de tubo de cobre.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

DRFB 411 HC

DRFB 511 HC

MODELO	CAPACIDAD 1/1-GN	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
TINAS/CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290									
DRFB 311 HC	3	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1115	610	603	61	0.6
DRFB 411 HC	4	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1440	610	603	74	0.8
DRFB 511 HC	5	115V. - 60Hz.	1/2	5.0	1765	610	603	85	1.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Tinas/Cubas Calientes Eléctricas de Baño María

TINAS/CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Tina de 160 mm de profundidad, la cual permite recibir insertos "Gastronorm" con profundidad máxima de 150 mm.

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la placa y su limpieza.

PERFORMANCE

Resistencias de silicón blindadas, controladas por termostato electromecánico regulable.

Temperatura máxima de trabajo: 90 °C.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

DBM 211 S W

DBM 411 S W

MODELO	CAPACIDAD 1/1-GN	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
TINAS/CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO									
DBM 211 S W	2	220V. II+T	1.4	6.4	789	610	304	38	0.4
DBM 311 S W	3	220V. II+T	2.1	9.5	1115	610	304	58	0.5
DBM 411 S W	4	220V. II+T	2.1	9.5	1440	610	304	68	0.7
DBM 511 S W	5	220V. II+T	2.8	12.7	1765	610	304	75	0.8

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

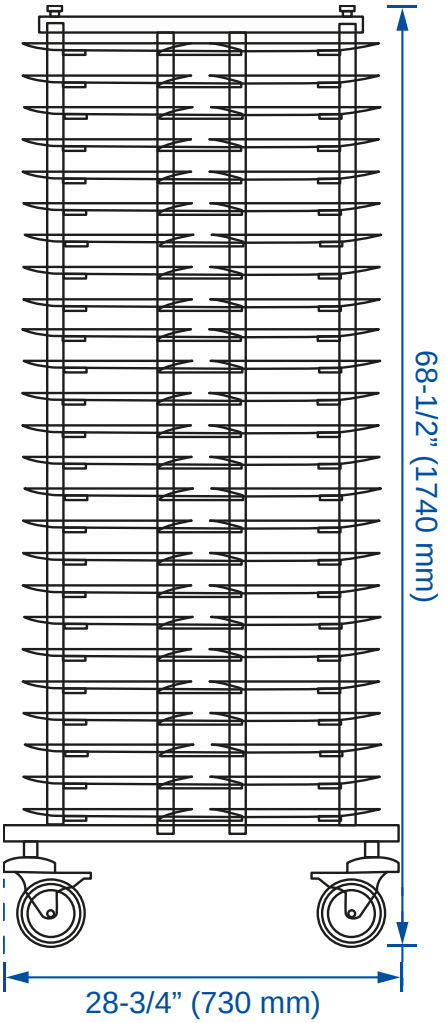
Carro Porta Platos

Estructura en alambrón con acabado en color negro electrostático.

Varillas reforzadas con gomas anti-derrapantes en sus extremos, con separación de 60 mm entre cada nivel.

Capacidad máxima de 100 platos, permite ajustar el diámetro de los platos hasta Ø 330 mm.

Equipos montados sobre 4 ruedas giratorias con parachoques de goma no marcante, de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



MODELO	NIVELES	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
		Platos	Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
CARRO PORTA PLATOS							
CPP 100	25	100	730	730	1740	45	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

REFRIGERACION

CAS 3

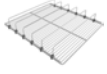
LEG-6

ECS 23 49 72

ECS AT 36

ECS AT 27 P

BSF 59 P


BR 6

MODELO	DESCRIPCION
RUEDAS & PATAS	
CAS 2.5	Ruedas 2.5" – Kit de 4: Bar y ACBR
CAS 2.56	Ruedas 2.5" – Kit de 6: Bar y ACBR
CAS 3	Ruedas 3" – Kit de 4 (todo excepto Bar y ADBC)
CAS 36	Ruedas 3" – Kit de 6 (todo excepto Bar y ADBC)
CAS 3 CH	Riel c/ruedas 3": ABBC / ADDC 58" y 68", y ADBC
CAS 36 CH	Riel c/ruedas 3": ABBC / ADDC 94", y ADBC
CAS 3X	Riel c/ruedas bajo perfil 3": ABBC / ADDC 58" y 68", y ADBC
CAS 36X	Riel c/ruedas bajo perfil 3": ABBC / ADDC 94", y ADBC
LEG 6	Patas 6" – Kit de 4 (todo excepto Premium Line y ACBR)
LEG 66	Patas 6" – Kit de 6 (todo excepto Premium Line y ACBR)
PARRILLAS – ARMARIOS VERTICALES	
ECS 17	Kit de Parrillas: ARR/F & ARM/F – 17 cu ft
ECS 23 49 72	Kit de Parrillas: ARR/F & ARMD/F – 23, 49 & 72 cu ft
ECS 37	Kit de Parrillas: ARR/F & ARMD/F – 37 cu ft
ECS AWR 23	Kit de Parrillas: AWRR, AWRF Series
PARRILLAS – MESAS NEO	
ECS AT 27	Kit de Parrillas: 27" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 36	Kit de Parrillas: 36" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 48	Kit de Parrillas: 48" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 60	Kit de Parrillas: 60" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 72C	Kit de Parrillas: 72" AUTR/F, APTS, APTM
PARRILLAS – MESAS PREMIUM	
ECS AT 27 P	Kit de Parrillas: Premium 27" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 36 P	Kit de Parrillas: Premium 36" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 48 72 P	Kit de Parrillas: Premium 48" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 60 P	Kit de Parrillas: Premium 60" AUTR/F, APTS, APTM
ECS AT 72C P	Kit de Parrillas: Premium 72" AUTR/F, APTS, APTM
PARRILLAS – REFRIGERADORES CONTRA BARRA	
BSF 59 P	Kit de Parrillas: ABBC 58
BSF 69 P	Kit de Parrillas: ABBC 68
BSF 79 P	Kit de Parrillas: ABBC 78
BSF 95 P	Kit de Parrillas: ABBC 94
BSF 24 48	Kit de Parrillas: ABBC 24 48
BSF 24 60	Kit de Parrillas: ABBC 24 60
BSF 24 72	Kit de Parrillas: ABBC 24 72
GUIAS PARA BOTELLAS – REF. CONTRA BARRA	
BR 6	Guías para botellas - Kit de 6: ABBC
BR 6 Slim	Guías para botellas - Kit de 6: ABBC Slim

RBS 48

RBS 48P

ASTR 60

Drawer Kit SM

BTRHD

BCD C

DDT

MODELO	DESCRIPCION
RESPALDO/LAMBRIN – MESAS NEO	
RBS 27 N	Respaldo/lambrín: Neo 27"
RBS 36 N	Respaldo/lambrín: Neo 36"
RBS 48 N	Respaldo/lambrín: Neo 48"
RBS 60 N	Respaldo/lambrín: Neo 60"
RBS 72 N	Respaldo/lambrín: Neo 72"
RESPALDO/LAMBRIN – MESAS PREMIUM	
RBS 27P	Respaldo/lambrín: Premium 27"
RBS 36P	Respaldo/lambrín: Premium 36"
RBS 48P	Respaldo/lambrín: Premium 48"
RBS 60P	Respaldo/lambrín: Premium 60"
RBS 72P	Respaldo/lambrín: Premium 72"
RESPALDO/LAMBRIN – MESAS SLIM LINE	
RBS 60 S	Respaldo/lambrín: ASTR/F 60
RBS 79 S	Respaldo/lambrín: ASTR/F 79
KITS DE CAJONES – MESAS PREMIUM	
Drawer Kit SM	Kit de 2 cajones kit: APTP
Drawer Kit 27P	Kit de 2 cajones kit: Premium 27"
Drawer Kit 4872P	Kit de 2 cajones kit: Premium 48" & 72"
Drawer Kit 60P	Kit de 2 cajones kit: Premium 60"
RACK – ARMARIOS VERTICALES Y PREMIUM LINE	
BTRHD	Rack de media altura: ARR/F, APTP Premium Line
BTRFD	Rack de altura completa: ARR/F
DIVISORES – BOTELLEROS REFRIGERADOS	
BCD	Divisores para ADBC – Izquierdo y derecho
BCD C	Divisores para ADBC – Centrales
TORRE – DISPENSADORES DE CERVEZA	
DDT	Torre con dos grifos: ADDC

COCCION

SAL 36

RACK 36

CAS 5 CO

LEG-6CO

MODELO	DESCRIPCION
RESPALDO ALTO PARA SALAMANDRA	
SAL 24 EM	Respaldo con repisa para montaje de AESB 24
SAL 36 EM	Respaldo con repisa para montaje de AESB 36
PARRILAS – ESTUFAS CON HORNO	
RACK 24 EM	Parrilla para Horno de 24”
RACK 36 EM	Parrilla para Horno de 36”
RUEDAS – ESTUFAS CON HORNO Y FREIDORAS	
CAS 5 CO	Ruedas 5" – Kit de 4 (2 con freno)
PATAS – EQUIPOS DE SOBREMESA	
LEG 4 CO	Patas 4” – Kit de 4: modelos 12 a 48
LEG 46 CO	Patas 4” – Kit de 6: modelos 60 y 72
PATAS – HORNOS CONVECTORES	
LEG 25 BLACK	Patas 25” – Kit de 4
LEG 25 CAS BLACK	Patas 25” con ruedas – Kit de 4

CRB Kit 12

KIT DOUBLE STACK CAS

MODELO	DESCRIPCION
KIT DE CONVERSION ASADOR DE PIEDRA VOLCANICA	
CRB-Kit 12	Kit de piedra volcánica 12”. Ordenar (1) un kit por cada 12”.
STACKING KIT HORNO CONVECTOR EMERALD LINE	
KIT DOUBLE STACK CAS	Kit para apilar 2 hornos convectores.

KIT DE ESPREAS PARA CONVERSION DE GAS INCLUIDO EN LOS EQUIPOS EMERALD LINE

LAVADO DE VAJILLA

CP 16 18

MODELO	DESCRIPCION
CESTAS PARA LAVAVAJILLAS	
CP 16 18	Cesta para platos 500x500x110 mm
CT 10	Cesta general 500x500x110 mm
CU 7	Cubilete para cubiertos 105x105x130 mm

DISTRIBUCION

RACK STEAM PANS

EVI 2/1

MODELO	DESCRIPCION
RACKS – CARROS CALIENTES FERMENTADORES	
RACK STEAM PANS	Kit de 2 racks (1 nivel). Ordenar (1) kit por cada nivel de rack requerido.
PARRILLAS – CARROS CALIENTES BANQUETEROS	
EVI 2/1	Parrilla GN-2/1 en acero inoxidable

Contenido del presente documento: los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y/o cualquier dibujo y/o cualquier esquema incluidos en el mismo.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a Onnera México S.A. de C.V. a modificar valores y/o especificaciones.

Por lo dicho, Onnera México S.A. de C.V. se reserva el derecho de introducir en los artículos incluidos en el presente catálogo, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental deberá ser verificado por parte del comprador, previamente a realizar el pedido, contactando para ello a Onnera México S.A. de C.V.

Los modelos de los artículos incluidos en el presente catálogo están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios: los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), son unitarios y, según la región, figuran en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.

Sobre los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se deben agregar las cargas impositivas que señale la ley en vigor.

Los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo no incluyen transportación, manipulación, maniobras de descarga, montaje, instalación, calibración, puesta en marcha, etc.

Embalaje y condiciones de entrega: en los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se contempla el embalaje estándar, en condición de entrega LAB/EXW Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., San Luís Potosí, S.L.P., México.

Otros tipos de embalaje u otras condiciones de entrega tendrán un sobrecosto, lo cual podrá ser cotizado por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Plazos: los plazos de entrega ofrecidos por parte de Onnera México S.A. de C.V. son orientativos y están sujetos a las cargas de producción. Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.

El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daños y/o perjuicios o a imponer penalizaciones a Onnera México S.A. de C.V. en caso de que este último entregara el/los artículos/s requerido/s fuera del plazo de entrega ofrecido inicialmente.

Garantía: Onnera México S.A. de C.V. garantiza que las partes y componentes de los artículos incluidos en el presente catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando su correcto desempeño siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Los artículos incluidos en el presente catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Onnera México S.A. de C.V. al comprador), garantía que aplica exclusivamente a aquellas piezas y/o componentes que su fallo pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.

Exclusiones: quedan excluidos de la garantía que otorga Onnera México S.A. de C.V. gastos de mano de obra, desplazamientos, viáticos, etc.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. para los artículos incluidos en el presente catálogo no aplica en caso de que se hayan instalado incorrectamente, en caso de que hayan sufrido accidentes, alteraciones, abusos, malos usos, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Onnera México S.A. de C.V.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre posibles pérdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con plomería y con agua, instalaciones de gas, instalaciones eléctricas, etc., son responsabilidad del comprador.

Onnera México S.A de C.V. no se hará cargo de la reparación o sustitución de piezas y/o componentes de aquellos artículos que no sean los que están incluidos en el presente catálogo.

ONNERA MEXICO S.A. DE C.V. RECOMIENDA LEER SU "POLITICA DE GARANTIA" EN EL SIGUIENTE ENLACE:

https://asberamerica.com/es/garantia/

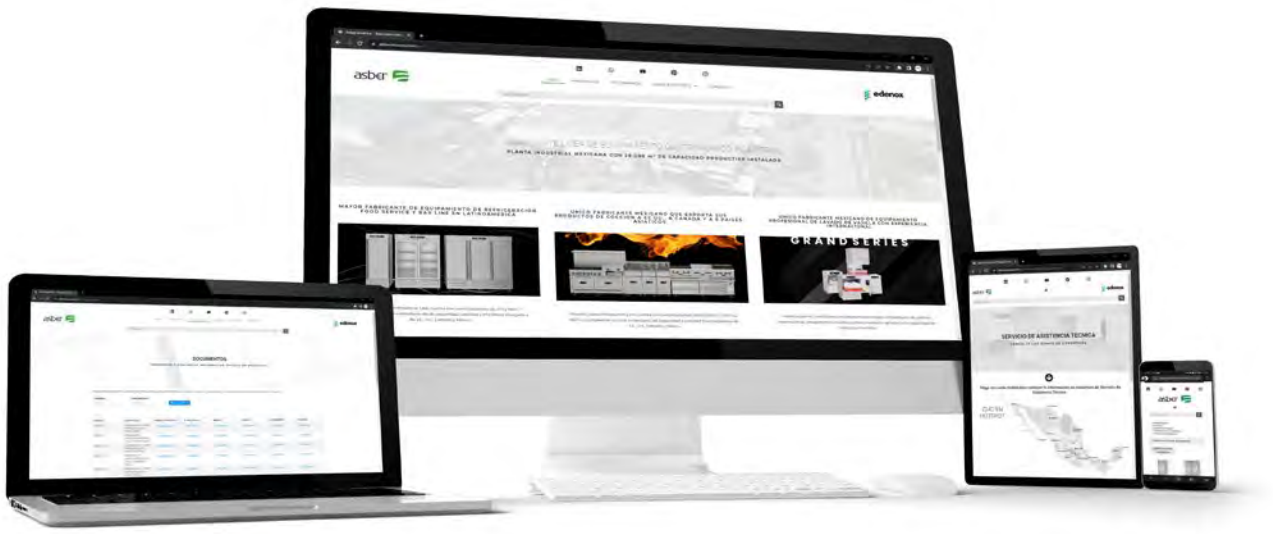
Accesorios: los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", excepto los que se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte: excepto acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Onnera México S.A. de C.V., el/los artículo/s adquirido/s viaja/n siempre por cuenta y riesgo del comprador.

Desde el momento en que un artículo adquirido es liberado en los andenes de carga de la Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., su transportación, manipulación, maniobras de descarga, etc. son responsabilidad exclusiva del comprador.

CONSULTE MAS INFORMACION DE PRODUCTO EN:

asberamerica.com



Explora nuestras gamas de productos y accede a información técnica para especificar tus proyectos.

AHORA EN

kcl | AQ AutoQuotes

UBICACION ESTRATEGICA

ONNERA MEXICO

AUTOPISTAS: México, Exportación USA y Canadá.

- A 600 km de la frontera con EE.UU.
- A 400 km de los puertos del Atlántico y del Pacífico.
- En el centro del triángulo dorado (México-Monterrey-Gudadalajara), que concentra:
  - 60% de la población mexicana.
  - 70% de la industria.
  - 70% de las exportaciones del país.
  - 80% del mercado de consumo local.

SERVICIO TECNICO CERTIFICADO

ONNERA MEXICO CONTINUA FORTALECIENDO SU RED DE SERVICIO TECNICO CERTIFICADO, INCREMENTANDO LA COBERTURA DE SERVICIO ESPECIALIZADO Y PROFESIONAL EN TODA LA REPUBLICA MEXICANA

- Instalación y puesta en marcha.
- Mantenimiento preventivo y correctivo.
- Atención de garantías.
- Refacciones originales.
- Personal técnico certificado.

ESCANEA PARA CONSULTAR LA COBERTURA

asber

LA PASION Y LA GRANDEZA DE MEXICO EN UNA SOLA MARCA

HECHO EN MÉXICO

ONNERA MEXICO S.A. DE C.V.
Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
San Luís Potosí, S.L.P., México
C.P. 78395
Teléfono: (+52) 444 137 0500
Whatsapp: (+52) 444 440 9653
E-mail: contacto@asberamerica.com

ONNERA GROUP

FOODSERVICE EQUIPMENT