

8.1 9F



GALICIA  
LOMO ALTO  
"TOMARINHO"  
17.08



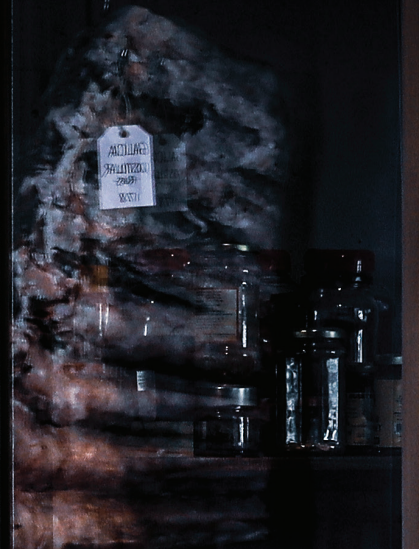
GALICIA  
LOMO BAJO  
-RIB STEAK-  
17.8



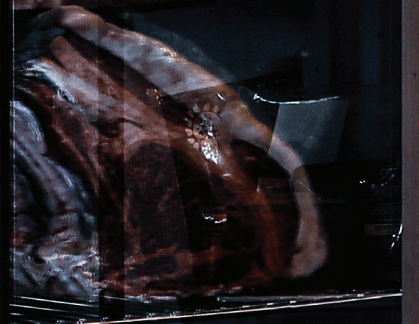
GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8



GALICIA  
CUADRIL  
-TRI-TIP-  
17.8



GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8



GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8

GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8



GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8

GALICIA  
PICANA  
-SHOULDER CAP-  
17.8



## **Vitrinas frigoríficas**

Cavas de maduración de carne

página 332

Expositores refrigerados de ingredientes

página 333

Vitrinas expositoras refrigeradas

página 334

Vitrinas expositoras de sobremesa

página 335

Vitrinas expositoras de cristal curvo

página 336

Armarios expositores

página 337





**EXPOCARN-500**

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- **Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.**



**EXPOCARN-150**



Excelente calidad del aire garantizada gracias al filtro de carbón activo que actúa como sistema de purificación elevado.



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Como opción peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.



Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.



Estantes en acero inoxidable electropulido.



Como opción ganchos carniceros para realzar la exposición de la carne.

Modelo	Referencia	Volumen (l)	Potencia (W)	Temperatura de trabajo (°C)	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Dimensiones (mm)
EXPOCARN 150	<b>19071802</b>	620 x 600 x 925	149	3175	3175	3175	3175	1 + 1
EXPOCARN 500	<b>19071805</b>	700 x 750 x 1665	493	4634	4634	4634	4634	3 + 1

Modelo	Referencia	Tipo	Modelos
KIT SOP CARNE EXPOCARN-500	<b>19078158</b>	Barra Carnicera. Incluye ganchos	EXPOCARN-150
PEANA EXPOCARN-150	<b>19078190</b>	620 x 600 x 925	EXPOCARN-150
PEANA EXPOCARN-500	<b>19078159</b>	700 x 750 x 500	EXPOCARN-500

## Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180

### Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Tapa de acero inoxidable 18/10.



Control electrónico de la temperatura con visor digital



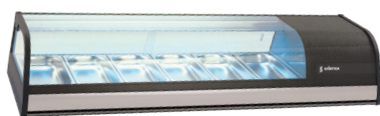
Protección con vitrina de cristal



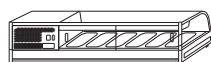
MPGP-180 HC + EIV-180

## Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas +4°C a +8°C

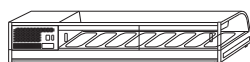
Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (kW)	Tipo	Dimensiones (mm)
EIV-135 HC	<b>19060595</b>	1340 x 350 x 450	1/4 GN	Tapa Transparente	5
EIV-180 HC	<b>19060593</b>	1790 x 350 x 450	1/4 GN	Tapa Transparente	8
EIV-225 HC	<b>19060610</b>	2240 x 350 x 450	1/4 GN	Tapa Transparente	10
EIT-135 HC	<b>19060598</b>	1340 x 336 x 222	1/4 GN	Tapa acero inoxidable	5
EIT-180 HC	<b>19060597</b>	1790 x 336 x 222	1/4 GN	Tapa acero inoxidable	8
EIT-225 HC	<b>19060596</b>	2240 x 336 x 222	1/4 GN	Tapa acero inoxidable	-



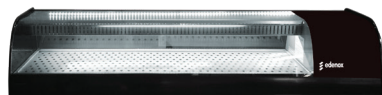
EXA-6



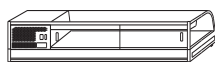
EXA-6



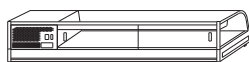
EXA-8



EXA-6 SUSHI



EXA-6 SUSHI



EXA-8 SUSHI

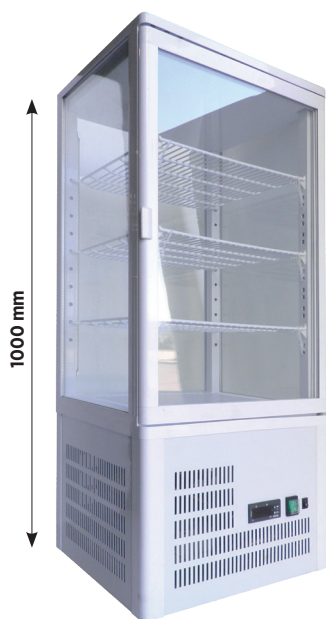
### Expositores refrigerados de alimentos y para Sushi

- Construcción interior de acero inoxidable.
- Puertas correderas de cristal. Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Provistos de desagüe.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
  - Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
  - 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
  - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
  - Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
  - Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.
- Temperatura de trabajo -1 a +2°C

## Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías) +4°C a +8°C

Modelo	Referencia	Alojamiento GN1/3	Potencia (KW)	Familia	Dimensiones (mm)
EXA-6 C HC	<b>19060222</b>	1380 x 415 x 270	6	0,105	1/3 GN
EXA-8 C HC	<b>19060221</b>	1730 x 415 x 270	8	0,106	1/3 GN
EXAS-6 C HC	<b>19060224</b>	1380 x 415 x 270	6	0,105	1/3 GN
EXAS-8 C HC	<b>19060225</b>	1730 x 415 x 270	8	0,106	1/3 GN





**VIVES-7**

## Vitrinas verticales de sobremesa

- Esta vitrina de reducidas dimensiones presenta el producto fresco en las mejores condiciones de aspecto y calidad. Es versátil y ligera, ideal para espacios reducidos por la poca superficie que ocupa.
- La visibilidad de la vitrina es máxima ya que las 4 caras de la vitrina son transparentes lo que permite exhibir todos los productos. Además, la luminosidad está asegurada por las tiras de LED interior.
- Temperatura de trabajo +3 °C a +8 °C
- Iluminación LED interior
- Doble cristal
- 2 Estantes regulables en altura
- Termostato y termómetro digital.
- Refrigerante R600a.
- Desescarche automático. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Dimensiones del estante 335 x 340 mm.
- Estas vitrinas son un elemento principal en tiendas donde se quiera mejorar la venta por impulso o la venta de productos alternativos o complementarios. El diseño de la vitrina transmite una imagen del producto donde el centro de atención es el propio producto y su frescura.



Las 4 caras de la vitrina son transparentes.



Termostato y termómetro digital. Desescarche automático.



Estantes regulables en altura.

## Vitrinas verticales de sobremesa + 3°C a +8°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Nº estantes	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VIVES-5 HC	<b>19072956</b>	58	164	2	+3°C a +8°C	428 x 386 x 849
VIVES-7 HC	<b>19072958</b>	78	184	3	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1000
VIVES-5 HC	<b>19072959</b>	98	200	4	+3°C a +8°C	428 x 386 x 1150



**VICO-300**

## Vitrina refrigerada de exposición

- Visión panorámica del producto expuesto a través de sus 4 caras de cristal.
- Gran capacidad de almacenamiento con iluminación led en dos esquinas verticales que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Rango de temperatura de trabajo de +3 °C a +10 °C que ofrece una gran flexibilidad para guardar diferentes productos como pueden ser ensaladas, botellas, latas de refresco o comidas frescas preparadas.
- La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior para mejorar la claridad del producto y apreciar todos sus detalles.
- Un diseño atractivo gracias a sus formas curvadas, el doble acristalamiento y el acabado exterior en blanco que se integrarán en la decoración y el ambiente de la tienda.
- Se suministran 4 estantes plastificados blancos regulables en altura para organizar el surtido en el interior.
- Dimensiones del estante: 404 x 411mm. 4 pies con regulación para asegurar un asentamiento seguro.
- Gas refrigerante R290. Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato y termómetro digital para controlar en todo momento la temperatura y conservación del producto.
- La vitrina VICO es una vitrina moderna, ideal para transmitir profesionalidad en el servicio, sugerir sensaciones a nuestro cliente y mejorar la rentabilidad del local con la venta de productos de mayor valor añadido.



La vitrina dispone de doble tiras de LED en el interior.



La vitrina VICO tiene una gran visibilidad y protagonismo en la tienda.



4 estantes plastificados blancos regulables en altura.

## Vitrina refrigerada de exposición +3°C a +10°C

Modelo	Referencia	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Dimensiones (mm)
VICO-300 HC	<b>19072960</b>	217	260	+2°C a +8°C	515 x 485 x 1842



**VERS-120**

## Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Por las reducidas dimensiones y el amplio campo de visión del producto expuesto, esta vitrina es ideal para zonas de la tienda con tráfico de clientes y en donde queramos favorecer la venta adicional de productos frescos.
- Temperatura de trabajo 3 °C a 8 °C.
- Sistema de refrigeración ventilado.
- Evaporación automática del agua de condensados.
- Nivel sonoro 40dbA.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.
- De dotación se suministran con 2 estantes regulables en altura.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación



Están dotadas de iluminación en el interior que realza los detalles del producto.



La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.



Gran capacidad de exposición del producto.

## Vitrina expositora refrigerada sobremesa 0°C a +12°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VERS-100 HC	<b>19072787</b>	700 x 467 x 676	150	85
VERS-120 HC	<b>19072789</b>	700 x 575 x 676	160	115
VERS-160 HC	<b>19072790</b>	880 x 575 x 676	160	146



**VECS-120**

## Vitrina expositora caliente sobremesa

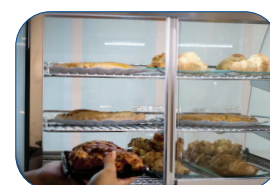
- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- La reposición del producto se realiza utilizando las 2 puertas correderas posteriores.
- Para incrementar la exposición del producto, todas las vitrinas cuentan con iluminación.
- Pensada para un uso continuado e intensivo en el punto de venta, permite una fácil limpieza de los cristales y un fácil acceso en el interior.
- Dispone de 3 niveles de exposición, iluminación interior LED para destacar los productos. De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.
- Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, la vitrina incorpora una bandeja de evaporación de agua.
- Con interruptor de encendido de la vitrina, control independiente de la iluminación interior y un control de la temperatura de 30 °C a 90 °C para conservar la temperatura de los alimentos expuestos de manera óptima.
- Un diseño moderno para una vitrina que permite aumentar las compras por impulso o la venta adicional o de algún producto complementario en el punto de venta.



Incorpora bandeja de evaporación de agua.



Cristal frontal abatible para facilitar limpieza.



3 niveles de exposición e iluminación interior LED.

## Vitrina expositora caliente sobremesa +30°C a +90°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad (litros)
VECS-100	<b>19013908</b>	700 x 462 x 663	800	85
VECS-120	<b>19013909</b>	700 x 604 x 675	800	115
VECS-160	<b>19013910</b>	880 x 604 x 675	1500	146





VEPS-72

## Vitrina expositora sobremesa

- Capacidad: 72 litros.
- Temperatura: de 0 °C a 10 °C.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Iluminación LED doble para realzar la visibilidad del producto expuesto.
- Control y display electrónico para el control de la temperatura.
- Base de acero inoxidable.
- Estantes intermedios giratorios con altura regulable de Ø 390 mm.
- Vitrina panorámica con cristal de seguridad doble. Puerta abatible.
- Refrigeración ventilada. Función de descongelación automática con evaporación automática del agua del desescarche.
- Panel de control electrónico con indicación digital.
- Medidas: Ø 450 mm, altura 983 mm.
- Estantes giratorios.



Estantes giratorios e iluminación led.



Vitrina panorámica 360° ideal para presentación de pasteles.



Control digital de la temperatura y de la rotación de los estantes.

## Vitrina expositora sobremesa 0°C a +10°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Capacidad litros	Temperatura trabajo (°C)
VEPS-100	<b>19066908</b>	450 x 450 x 983	190	72	0-10 °C



VERA-900-R

## Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700

- Vitrinas cúbicas refrigeradas con puertas abatibles posteriores cerrada lado cliente.
- Eficiente sistema de refrigeración ventilado. Desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas correderas en doble cristal.
- Cristales laterales y frontales en doble cristal templado para asegurar una mayor aislamiento, pérdidas energéticas y condensaciones.
- Resistencia de condensación frontal.
- Control y display electrónico de control de la temperatura.
- Clase climática 4 (30°C y 55%).
- Encimera superior en acero inoxidable. 3 estantes de exposición con LED integrado regulables.
- Bancada en acero lacado blanco.
- Temperatura de trabajo: 2 °C / 8°C. Incluye 4 ruedas y 2 con freno.



Están dotadas de iluminación en el interior que incrementa los detalles del producto.



Puertas correderas en doble cristal.



Gran capacidad de exposición del producto.



VERA-900-C



Gran capacidad de exposición del producto.



Control de temperatura electrónico.



Iluminación en el interior que incrementa los detalles

## Vitrinas refrigeradas con cristal recto - fondo 700 +2°C a +8°C

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Descripción
VERA-900-R	<b>19066922</b>	925 x 702 x 1410	525	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-1200-R	<b>19066924</b>	1225 x 702 x 1410	540	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-1500-R	<b>19091450</b>	1525 x 702 x 1410	550	+2° a +8° C	Cristal recto
VERA-900-C	<b>19066918</b>	925 x 702 x 1420	525	+2° a +8° C	Cristal curvo
VERA-1200-C	<b>19066920</b>	1225 x 702 x 1420	540	+2° a +8° C	Cristal curvo
VERA-1500-C	<b>19091438</b>	1525 x 702 x 1420	550	+2° a +8° C	Cristal curvo



**VERSO-400**

Nuestra vitrina de pastelería está diseñada para combinar estilo, funcionalidad y rendimiento. Ideal para la conservación y exhibición de pasteles en condiciones óptimas, disponible en refrigeración y congelación con un rango de temperaturas adaptado a tus necesidades. Su diseño de 4 caras acristaladas con iluminación LED realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad y atractivo para tus clientes.

Con un elegante acabado en color negro, esta vitrina se adapta a cualquier ambiente, aportando un toque moderno y sofisticado. Su calidad superior y su atractivo precio la convierten en una solución ideal para quienes buscan exponer sus productos de manera profesional sin comprometer la frescura ni el estilo.

### Armario expositor de conservación:

- Armario expositor de conservación con una temperatura de trabajo regulable de +2 °C a +8 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas
- VERSO-400-R

### Armario expositor de congelación:

- Armario expositor de congelación con una temperatura de trabajo de -18 °C a -22 °C.
- Refrigeración mediante sistema ventilado. Desescarche automático.
- De dotación se suministran 5 estantes de cristal regulables en altura por puerta. Las dimensiones de cada estante son de 530×417 mm,
- Iluminación mediante LED.
- Incluye 4 ruedas.



Iluminación mediante LED.



Refrigeración mediante sistema ventilado.  
Desescarche automático.



**VERSO-800**

Realza la presentación de tus productos, garantizando máxima visibilidad



elegante acabado en color negro

## Armario expositor de conservación y congelación 1 puerta

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
▶ VERSO-400-S1	<b>19109911</b>	319	320	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950
▶ VECSO-400-S1	<b>19109912</b>	319	1000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	650 × 650 × 1950

## Armario expositor de conservación y congelación 2 puerta

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Color	Nº de estantes	Medidas totales (mm)
▶ VERSO-800-S1	<b>19109913</b>	579	550	+2 a +8°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950
▶ VECSO-800-S1	<b>19109914</b>	579	2000	-18 a -22°C	Ventilada	Automático	Negro	5	1320 × 650 × 1950