



COCCIÓN

LAVADO DE VAJILLA

REFRIGERACIÓN

2014
Catálogo

asber 

FABRICANTE DE EQUIPAMIENTO PROFESIONAL
PARA LA HOSTELERÍA, EL CATERING Y LAS
COLECTIVIDADES.

Asber Professional

Impulsando su negocio

Somos líderes en la fabricación de equipos profesionales para la hostelería, el catering y las colectividades, con una gama completa de productos, especialmente diseñados para mejorar la productividad en el trabajo diario, proporcionando siempre la mejor solución a un precio competitivo.

En el diseño de los productos de Asber Professional se ha tenido en cuenta las necesidades específicas del usuario, poniendo para ese fin todos los recursos de investigación y desarrollo y de fabricación, con el objetivo de ofrecerle soluciones que sean beneficiosas, y que nos permitan desarrollar proyectos conjuntos a largo plazo.

ASBER PROFESSIONAL



Asber Professional es parte de ONNERA GROUP, grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío.

Un grupo global que comercializa sus productos en los cinco continentes. Dispone de 10 plantas de fabricación distribuidas estratégicamente por el mundo (España, Francia, Polonia, Turquía, China y México) y más de 1.700 profesionales capaces de ofrecer una amplia oferta de soluciones adaptadas a cada mercado.

ONNERA GROUP

Principios básicos para

En cada diseño y en todas nuestras fábricas nuestro objetivo es ofrecerle productos que mejoren el valor económico de sus proyectos, respetando el medio ambiente.

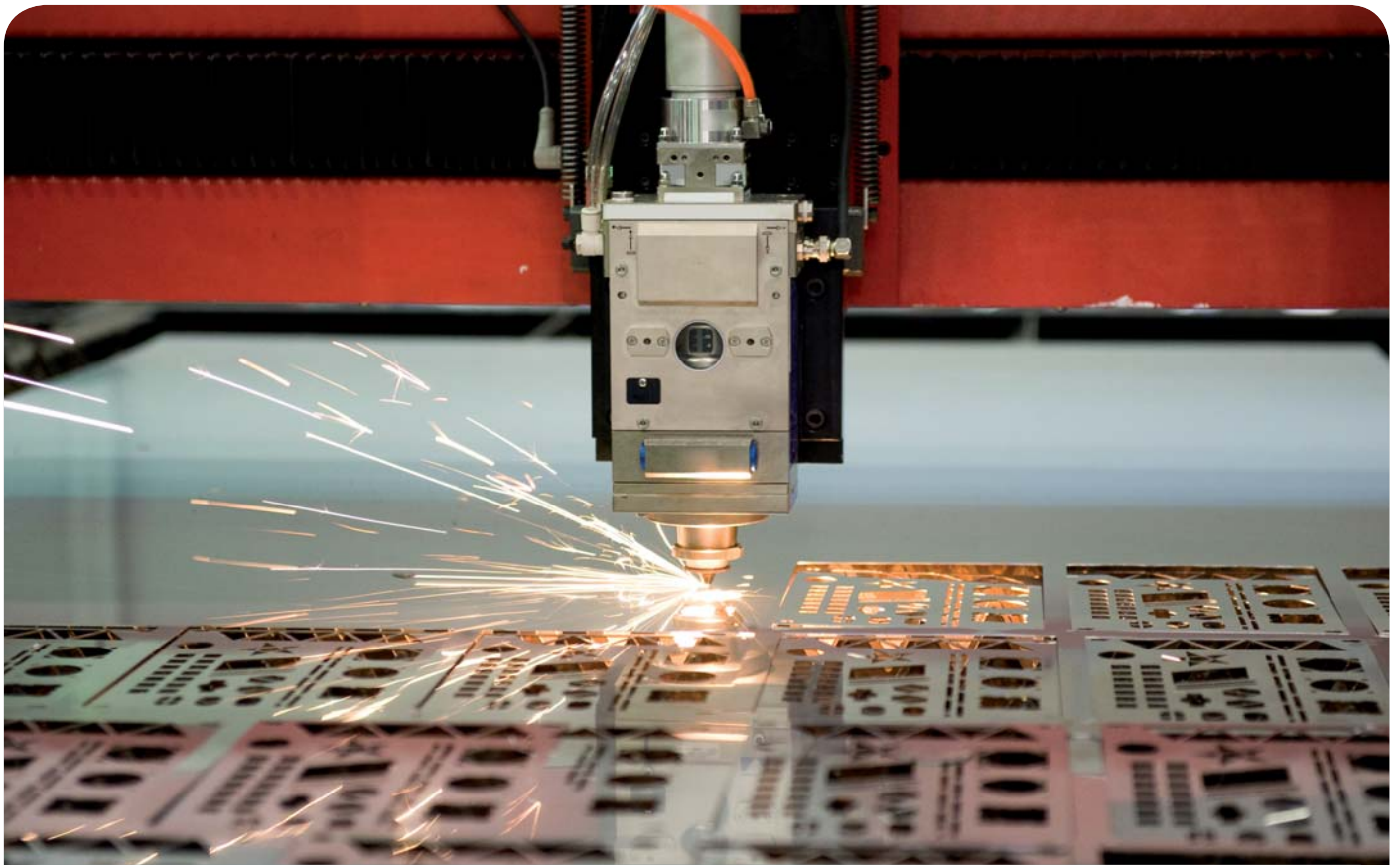
Estaremos encantados de compartir nuevas alternativas de negocio.

1. Especialistas en multi-soluciones en equipos de restauración.
2. Servicios de diseño y fabricación.
3. Fabricantes globales.
4. Calidad y Sostenibilidad Ambiental.

1 Multi-soluciones Especialistas en Equipos de Restauración



Impulsar su negocio



COCCIÓN

REFRIGERACIÓN

LAVADO DE VAJILLA

Cada categoría de productos tiene un equipo de I+D especializado y una plataforma de producción específica que nos permite entregar productos muy especializados

2 Servicios de Diseño y Fabricación

Impulsando su negocio

- Equipos I+D exclusivos
- Capacidades de producción de expertos
- Orientación estratégica del producto
- Soluciones innovadoras.

3

Marca de Fabricación Global

Presencia en 5 países 6 plantas propias



México España Polonia Turquía China

Gama de cocción

Gamas de cocción series 600, 700 y snack sobremesa.

Fabricación Global

Gama completa de equipos de refrigeración, mesas y armarios refrigerados y abatidores de temperatura

Fabricación Global

Tenemos capacidad de producción en seis instalaciones propias, en cinco países diferentes pertenecientes a tres continentes. Esta huella de fabricación global nos permite adaptarnos localmente cumpliendo las demandas de nuestros clientes en toda la geografía:

- Gama extensa de refrigeración, mesas y armarios refrigerados y abatidores.
- Gammas de cocción modular 600 y 700 mm, snack sobremesa.



Nuestro enfoque de mercado es mundial, con representantes locales en todos los mercados locales.



Asber Europa

Santxolopetegi Auzoa, 22
20560 Oñati
Gipúzcoa (España)
Tel: +34 943 718 030
Fax: +34 943 718 181

Asber Polonia

Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów (Poland)
Tel: +48 (22) 312 00 23
Fax: +48 (22) 312 00 13

Asber México

Planta Industrial San Luis Potosí
Circuito Exportación, No 201
Parque Industrial Tres Naciones 2da. Etapa
C.P. 78395 San Luis Potosí, S.L.P. (México)
Tel: +52 444 137 0500
Fax: +52 444 137 0509

Asber China

Nº.80, Yuxi West Road,
MCC Industrial Park, Qiandeng Town,
Kunshan City, Jiang Su Province 215341
(P.R. China)
Tel: +86 512 5515 5600
Fax: +86 512 5515 5610

Asber Turquía

Gebze Güzeller Organize Sanayi
Bölgesi İnönü Mah.
Balçık Yolu Üzeri
Gebze / Kocaeli (Turquía)
Tel: +90 262 751 1031
Fax: +90 262 751 1097

4 Calidad y Sostenibilidad Ambiental

Asber Professional ha establecido un Sistema de Gestión de Calidad y Medioambiente certificado conforme a las normas internacionales UNE-EN-ISO 9001:2008 and UNE-EN-14001:2004

La calidad nunca es un accidente; siempre es el resultado de un esfuerzo inteligente. Nuestro sistema de calidad realiza el seguimiento del rendimiento de los puntos de contacto con nuestros clientes desarrollando acciones internas para corregir cualquier desviación de los objetivos. Este proceso de mejora continua asegura que nuestros productos y servicios alcancen las expectativas de nuestros clientes.

Sostenibilidad

Calidad

Medio ambiente

Creemos que si algo no respeta el medio ambiente tampoco es rentable. Asber Professional se esfuerza por reducir el impacto medioambiental a través de una cadena de valor, desde el impacto directo de nuestras propias actividades a la de nuestros productos. Estamos trabajando para conseguir esta visión mediante un enfoque continuado en el diseño y fabricación de productos más sostenibles; maximizando nuestra eficiencia energética y el uso de energías renovables; y eliminando los residuos.



Asber Professional Categorías de productos



Cocción

Páginas 12-39

Lavado de vajilla

Páginas 40-57

Refrigeración

Páginas 58-105

CATEGORÍA DE PRODUCTOS

COCCIÓN

Páginas 12-39



LAVADO DE VAJILLA

Páginas 40-57



REFRIGERACIÓN

Páginas 58-105





Block Cook 600



Block Cook 700



COCCIÓN

COCCIÓN

Cocinas de sobremesa - Gama snack





Block Cook 600



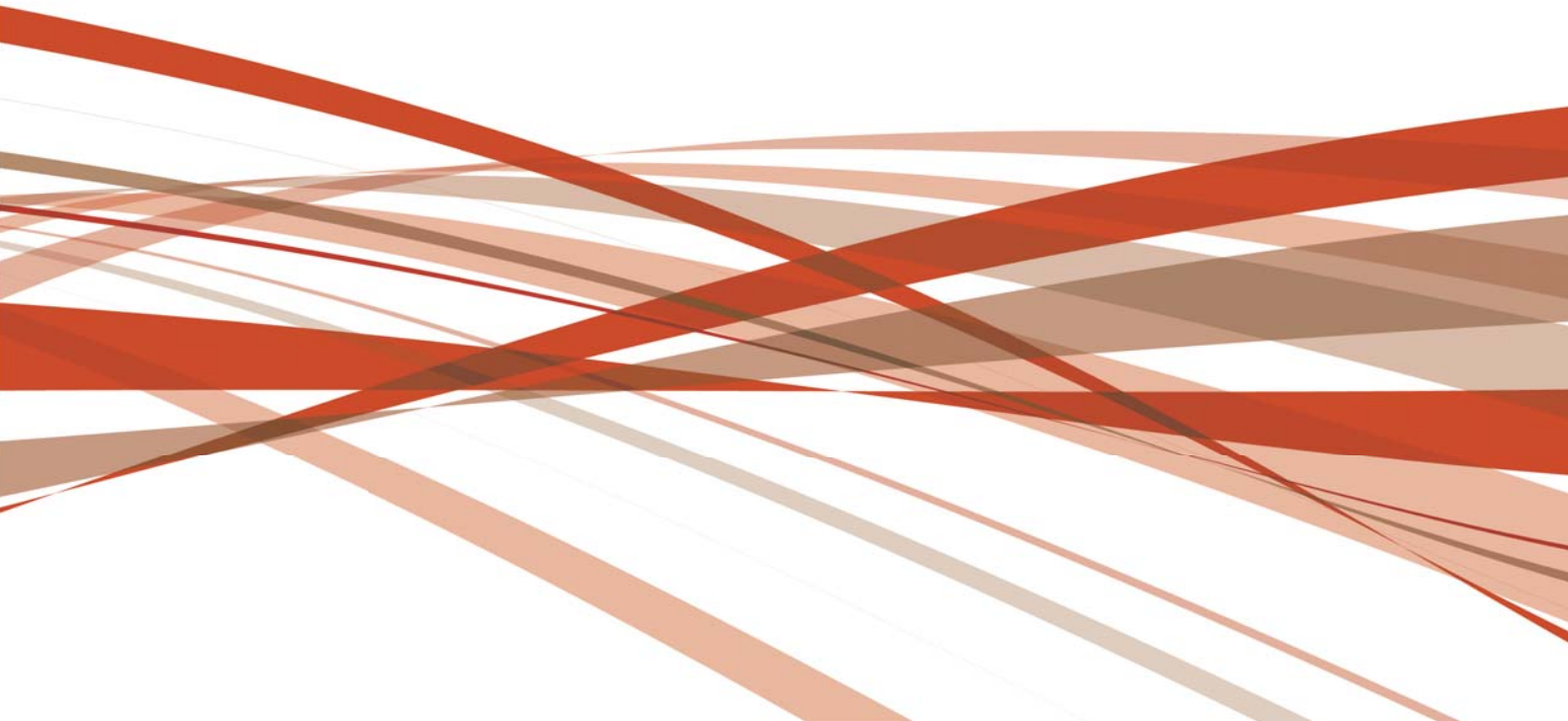
Block Cook 700



Cocinas de sobremesa
Gama snack



asber



Block Cook 600



• Block Cook Serie 600	14-15
– Cocinas a gas	16
– Cocinas a gas con horno a gas	16
– Cocinas a gas con horno eléctrico	17
– Cocina eléctricas	17
– Cocina vitrocerámica	17
– Planchas a gas y eléctricas	18
– Freidoras a gas y eléctricas	19
– Cocedores de pasta eléctrico	20
– Cocedor multifunción eléctrico	20
– Conservador de fritos eléctrico	21
– Baño maría eléctrico	21
– Grills de carbón a gas	22
– Elementos neutros	22
– Soportes y puertas	23
– Mesas refrigeradas de altura 600 mm	23



ASBER BLOCK COOK serie 600 es una gama de productos europeos de 650 mm de profundidad que ofrece una amplia selección de las funciones de cocción para la preparación de cualquier alimento cocido imaginable. Gracias a su diseño modular, se adapta a cualquier cocina profesional, siendo la solución ideal para la producción media de servicios de restauración, como restaurantes, restaurantes de comida rápida, bares o cafeterías. Block Cook 600 permite una distribución del calor uniforme

y potente, garantizando unos perfectos resultados culinarios. Las diferentes funciones de cocción pueden incorporarse como equipos autónomos o dentro de una línea de cocción, creando estaciones de trabajo eficientes para agilizar el servicio. Todos los aparatos de cocción han sido diseñados con una estética reconocible y elegante. Para asegurar la máxima higiene, las encimeras están embutidas y los cantos interiores son redondeados. Todos los modelos han sido fabricados conforme a las normas internacionales de seguridad e higiene y tienen la aprobación de la CE.



Cocina a gas construida con quemadores de alta potencia de 4 kW (triple-corona). Horno estático a gas con quemador tubular altamente eficiente con 5.000 kcal/h, equipo de auto-estabilización de la llama, piloto de encendido. Termopar y termostato.



Cocedor multifunción con resistencias de silicón de 3,2 kW. Depósito estanco de acero inoxidable GN 1/1 de 10 mm de grosor, capacidad de 15 l.

Planchas a gas y eléctricas con placa cromada lisa, estriada, fabricada en hierro de 12 mm de grosor. Gran superficie de trabajo lo que permite una distribución uniforme del calor.



2 ó 4 quemadores de alta potencia de 4 kW, con quemadores niquelados de hierro fundido con triple corona. Rejillas esmaltadas de hierro fundido dobles de 275 x 400 mm.



Placas calientes redondas de hierro fundido de Ø180 mm, con resistencias blindadas para alcanzar rápidamente los 400°C.



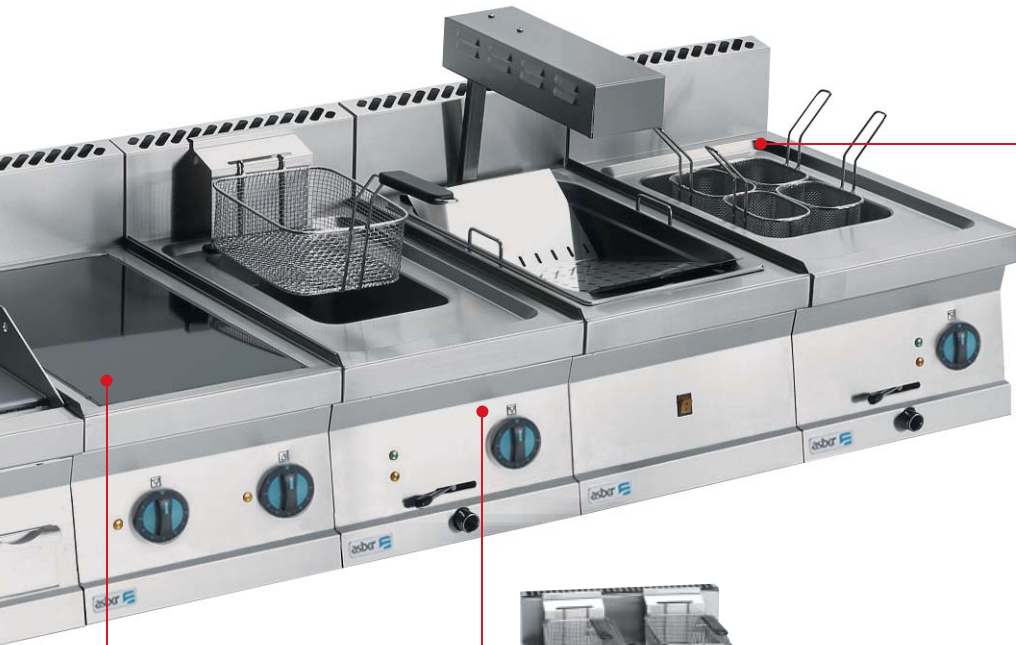
Soportes de acero inoxidable para instalarles cualquier elemento de cocción de esta gama. Disponible en dos anchos diferentes con puertas opcionales.



Soporte fabricado en acero inoxidable de 600 mm de altura para soportar varios equipos de cocina de sobremesa.



Expositor refrigerado de 600 mm de altura. Serie GN 2/3, especialmente diseñado para el uso como un soporte refrigerado para equipos de cocina.



Cocedor de pasta eléctrico equipado con resistencias de 6 kW, suministrado con cuatro cestas de 120 x 160 x 120 mm.



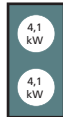
Vitrocera mica con placas circulares de calor radiante, capaz de alcanzar rápidamente los 500°C. Control de 8 posiciones de potencia. Fácil de limpiar gracias a la superficie vitrocerámica completamente lisa de 6 mm de grosor.



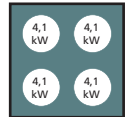
Freidoras eléctricas y a gas con depósito estanco de acero inoxidable. Potencia desde los 7 kW (8 l) a los 14 kW (15 l).



Block Cook Serie 600 permite adaptarse a las necesidades de cualquier cocina profesional. La amplia gama de soportes y aparatos de cocina de sobremesa proporcionan una gran flexibilidad y optimización del espacio de su negocio con un coste más asequible.



GR-400

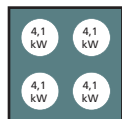


GR-600

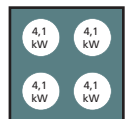
COCINAS A GAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con cantos internos redondeados, para evitar derrames y facilitar las operaciones de limpieza, garantizando la máxima higiene.
- Quemadores de gas de alta potencia de 4 kW en acero fundido niquelado con triple corona que proporcionan una distribución del calor uniforme y potente, garantizando una cocción perfecta y un ahorro de energía.
- Arranque manual con válvula de seguridad y termopar de seguridad.
- Chimenea posterior, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación adecuada de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Rejilla doble de hierro fundido esmaltado de 275 x 400 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)
GR-400 LPG	19004898	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)
GR-400 NG	19004897	400 x 650 x 440	2	8,14 (7000)
GR-600 LPG	19005069	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)
GR-600 NG	19005068	600 x 650 x 440	4	16,28 (14000)



GRO-600



GREO-600

COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

- Cocina a gas con horno estático a gas GRO-600 que incluye un quemador tubular de alta eficiencia de 5.000 kcal/h, equipo auto-estabilizador de la llama, piloto de encendido, termopar regulable de 130°C a 350°C.
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable. Cámara del horno de 450 x 420 x 300 mm y 4 niveles de guías rack.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Patas regulables en altura.

COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICO

- Cocina a gas con horno estático eléctrico GREO-600 que incluye resistencias de alta eficiencia en la parte superior de la cámara (3 kW) y en la base de la cámara (3 kW). Termostato regulable de 130°C a 350°C.
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable. Cámara del horno de 450 x 420 x 300 mm y 4 niveles de guías rack.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores	Potencia quemadores kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Horno	Tensión (V)
GRO-600 LPG	19006039	600 x 650 x 850	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas	-
GRO-600 NG	19004443	600 x 650 x 850	4	16,28 (14000)	5,8 (5000)	Gas	-
GREO-600 LPG	19006034	600 x 650 x 850	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz
GREO-600 NG	19006032	600 x 650 x 850	4	16,28 (14000)	3+3 (5160)	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz



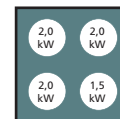
ER-400



ER-600



ERO-600



⚡ COCINA ELÉCTRICAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con cantos internos redondeados, para evitar derrames y facilitar las operaciones de limpieza, garantizando la máxima higiene.
- Placas calentadoras redondas de Ø180 mm fabricadas en hierro fundido y 2 resistencias blindadas de 2 kW que alcanzan rápidamente los 400°C en cada placa.
- Elementos calentadores controlados por un conmutador de temperatura de uso fácil de 6 posiciones, que permite conseguir los diferentes requisitos de cocción en cualquier momento, garantizando el ahorro de energía.

- Luces indicadoras de encendido y fase de calentamiento.

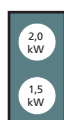
CARÁCTERÍSTICAS DEL HORNO:

- Horno estático eléctrico en el modelo ERO-600 que incluye resistencias de alta eficiencia en la parte superior (3 kW) y en la solera (3 kW).
- Termostato regulable (130 °C – 350 °C).
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable. Dimensiones del horno de 450 x 420 x 300 mm y 4 niveles.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Patas regulables en altura.

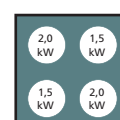
Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº placas	Nº placas kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Tensión (V)
ER-400	19004843	400 x 650 x 440	2	4,0	-	400/3N - 50/60 Hz
ER-600	19004994	600 x 650 x 440	4	7,5	-	400/3N - 50/60 Hz
ERO-600	19006019	600 x 650 x 850	4	7,5	6	400/3N - 50/60 Hz



VR-400



VR-600



⚡ COCINA VITROCERÁMICA

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Vitrocerámica con placas circulares de calor radiante, capaz de alcanzar rápidamente los 500°C.
- Elementos calentadores controlados por un conmutador de temperatura de fácil uso de 8 posiciones, que permite conseguir los diferentes requisitos de cocción en cualquier momento, garantizando el ahorro de energía.
- Encimera completamente lisa de 6 mm de grosor, permitiendo una limpieza más rápida y fácil, eliminando la necesidad de utilizar detergentes abrasivos

- Enorme ahorro energético ya que las placas de infrarrojos calientan la comida y no el aire circundante.
- Zonas circulares de calor radiante. Ambas zonas están claramente marcadas con señalización del lugar de colocación de las ollas o sartenes:
 - Un punto focal radiante de calor de 1,5 kW con un diámetro de Ø180 mm.
 - Un punto focal radiante de calor de 2,1 kW con un diámetro de Ø200 mm.
- Luces.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº placas	Potencia (kW)	Tensión (V)
VR-400	19004433	400 x 650 x 440	2	3,5	230/1N - 50/60 Hz
VR-600	19004946	600 x 650 x 440	4	7	400/3N - 50/60 Hz



GFT-400 R



GFT/C-600 S

PLANCHAS A GAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Distribución uniforme del calor en la superficie de cocción que permite una cocción perfecta.
- Quemadores en acero inoxidable con piloto, controlado con válvula de gas mín. – máx.
- Termostato de control de la temperatura de la placa superior a 300°C.
- Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita las operaciones de limpieza.

PLANCHAS CROMADAS A GAS:

- Revestimiento de cromo de 50 micrones.
- Termostato regulable (120°C a 310°C).

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	Zonas cocción	Potencia kW (Kcal)
GFT-400 S LPG	19005380	Acero lisa	400 x 650 x 440	1	4,7 (4040)
GFT-400 S NG	19005379	Acero lisa	400 x 650 x 440	1	4,7 (4040)
GFT-400 R LPG	19005375	Ranurada	400 x 650 x 440	1	4,7 (4040)
GFT-400 R NG	19005374	Ranurada	400 x 650 x 440	1	4,7 (4040)
GFT/C-400 S LPG	19005378	Cromo-duro	400 x 650 x 440	1	4 (3440)
GFT/C-400 S NG	19005376	Cromo-duro	400 x 650 x 440	1	4 (3440)
GFT-600 S LPG	19005773	Acero lisa	600 x 650 x 440	2	7 (6020)
GFT-600 S NG	19005772	Acero lisa	600 x 650 x 440	2	7 (6020)
GFT-600 R LPG	19005762	Ranurada	600 x 650 x 440	2	7 (6020)
GFT-600 R NG	19005760	Ranurada	600 x 650 x 440	2	7 (6020)
GFT/C-600 S LPG	19005768	Cromo-duro	600 x 650 x 440	2	7 (6020)
GFT/C-600 S NG	19005767	Cromo-duro	600 x 650 x 440	2	7 (6020)



EFT-400 S



EFT/C-600 S

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Distribución uniforme del calor en la superficie de cocción que permite una cocción perfecta de trozos más gruesos de carne.
- Elementos de calentamiento de acero inoxidable blindado.
- Termostato de control de la temperatura de la placa (120 °C a 310 °C).
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.
- Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita las operaciones de limpieza.
- Otras configuraciones eléctricas están disponibles a petición.

PLANCHAS CROMADAS ELÉCTRICAS:

- Revestimiento de cromo de 50 micrones.
- Termostato regulable (120°C a 310°C).

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	Zonas cocción	Potencia (kW)	Tensión (V)
EFT-400 S	19005347	Acero lisa	400 x 650 x 440	1	4,8	400/3N - 50/60 Hz
EFT-400 R	19005340	Ranurada	400 x 650 x 440	1	4,8	400/3N - 50/60 Hz
EFT/C-400 S	19005344	Cromo-duro	400 x 650 x 440	1	4,8	400/3N - 50/60 Hz
EFT-600 S	19005918	Acero lisa	600 x 650 x 440	2	6,4	400/3N - 50/60 Hz
EFT-600 R	19005906	Ranurada	600 x 650 x 440	2	6,4	400/3N - 50/60 Hz
EFT/C-600 S	19005911	Cromo-duro	600 x 650 x 440	2	6,4	400/3N - 50/60 Hz



GF-400



GF-600

FREIDORAS A GAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba estanca en acero inoxidable simple o doble, con cantos redondeados para facilitar la limpieza y mantener la máxima higiene.
- Depósito con amplia zona para recoger los sedimentos de la comida.
- Equipado con una cesta en cada depósito: 220 x 240 x 100 mm.
- Quemador en acero inoxidable con una sección oval en forma de panel. Tecnología de calor directo del quemador garantizando un tiempo muy rápido de recuperación de la temperatura. Función del quemador de calor indirecto, lo que asegura una distribución uniforme del calor, evitando que se queme el aceite a causa de temperaturas extremas. Sistema de encendido piezoeléctrico con termopar, válvula de seguridad y piloto protegido.
- Grifo de drenaje.
- Regulación de la temperatura mediante termostato de 60°C a 190°C.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)
GF-400 LPG	19005088	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)
GF-400 NG	19005087	400 x 650 x 440	1	8	7 (6000)
GF-600 LPG	19005094	600 x 650 x 440	2	8 + 8	14 (12000)
GF-600 NG	19005093	600 x 650 x 440	2	8 + 8	14 (12000)



EF-400



EF-600

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba estanca en acero inoxidable simple o doble, con cantos redondeados para facilitar la limpieza y mantener la máxima higiene.
- Depósito con amplia zona para recoger los sedimentos de la comida.
- Grifo de desagüe.
- Equipado con una cesta en cada depósito: 220 x 240 x 100 mm.
- Elementos calentadores en acero inoxidable incoloy blindado, garantizando un tiempo rápido de recuperación de la temperatura.
- Termostato de seguridad. Control preciso de la temperatura, medido en el depósito mediante una sonda térmica
- Regulación de la temperatura mediante termostato de 60°C a 190°C.
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Cubas	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	Tensión (V)
EF-400	19005554	400 x 650 x 440	1	8	6	400/3N - 50/60 Hz
EF-600	19005564	600 x 650 x 440	2	8 + 8	12	400/3N - 50/60 Hz



EPC-400

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Depósito estanco con cantos redondeados y de 250 x 350 x 130 mm.
- Circuito calentador controlado por un conmutador de temperatura fácil de usar de 8 posiciones, que permite conseguir los diferentes requisitos de cocción en cualquier momento, garantizando el ahorro de energía.
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.
- Circulación de agua garantizada por el fondo perforado, manteniendo las cestas lejos de la cubeta y protegiendo los elementos calentadores.
- Grifo de desagüe en el panel frontal controlado por una palanca fácil de usar y a prueba del calor.
- Incluye cuatro cestas de 120 x 160 x 120 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EPC-400	19004861	400 x 650 x 440	15	6	400/3N - 50/60 Hz



EPB-400

COCEDOR MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Depósito estanco de acero inoxidable GN 1/1 de 10 mm de grosor que distribuye el calor de manera uniforme en toda la superficie para garantizar los mejores resultados de cocción, evitando que se pongan amarillos y ahorrando energía.
- Cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Resistencias de silicona escondidos debajo de la parte inferior del depósito.
- Regulación de la temperatura mediante termostato de 50°C a 250°C, con ahorro de energía.
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.
- Grifo de desagüe en el depósito, cerrado con un tapón de teflón con la función de reflujo.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 200 mm de profundidad extraíble, alojada en la parte inferior del mueble, que se utiliza como recipiente de recogida del líquido desaguado desde la cuba.
- Puede ser utilizada como: plancha de asado, sartén para frituras, marmita para cocción y baño maría.
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Capacidad (GN)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EBP-400	19005387	400 x 650 x 850	15	GN 1/1	3,2	400/3N - 50/60 Hz



CS-400

⚡ CONSERVADOR DE FRITOS ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Lámpara cerámica térmica de alta eficacia que irradia calor desde la parte superior con una potencia de 650 W. Elemento calentador adicional situado en la parte inferior de la bandeja. Sistema de calentamiento superior e inferior para mantener la temperatura perfecta.
- Bandeja recogedora extraíble GN 1/1 de acero inoxidable.
- Se suministra una cubeta GN 1/1 de 150 mm de profundidad extraíble, con su correspondiente filtro escurridor fácilmente desmontable para escurrir el aceite.
- Interruptor On / Off en el panel frontal.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
CS-400	19004849	400 x 650 x 440	GN 1/1	1	230/1N - 50/60 Hz



EBM-400

⚡ BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

- Fabricado en acero inoxidable.
- Depósito estanco en acero inoxidable diseñado para albergar recipientes GN 1/1 150 mm de profundidad con sus subdivisiones.
- Es posible realizar varias configuraciones según los diferentes tamaños Gastronorm.
- Elementos calentadores en acero inoxidable, garantizando un tiempo rápido de recuperación de la temperatura.
- Regulación de la temperatura mediante termostato de 30°C a 90°C.
- Control preciso de la temperatura asegurando un ahorro de energía.
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.
- Grifo de desagüe en el panel frontal, controlado por palanca, fácil de usar y a prueba del calor.
- Recipientes Gastronorm no incluidos.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
EBM-400	19004858	400 x 650 x 440	15	1,6	230/1N - 50/60 Hz



GCG-400 I

GRILLS DE CARBÓN A GAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Rejillas de cocción en acero inoxidable chorreado de 400 x 500 mm. Las rejillas de cocción se pueden regular en tres posiciones de ángulos diferente para acercarlas o alejarlas del fuego para una cocción más lenta.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable con auto-estabilizador de la llama para garantizar una distribución del calor más uniforme.
- Sistema de encendido piezoeléctrico con termopar, válvula de seguridad y piloto protegido.
- Bandeja de goteo resistente al agua para la recogida de cenizas

y grasa. Diseño especial que permite que la grasa fluya de forma natural dentro de la bandeja de goteo.

- Chimenea posterior, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Rejillas extraíbles y radiantes, permitiendo el acceso a los quemadores para facilitar las operaciones de limpieza, garantizando la máxima higiene.
- Piedras de lava incluidas.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción	Potencia kW (Kcal)
GCG-400 I LPG	19018996	400 x 650 x 440	Inox	6,98 (6000)
GCG-400 I NG	19011427	400 x 650 x 440	Inox	6,98 (6000)



WT-400



WT-600

ELEMENTOS NEUTROS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.
- Fabricado en acero inoxidable
- Superficies totalmente planas y lisas para trabajar cómodamente en la encimera.
- Parte superior extraíble para la limpieza.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
WT-400	19004762	400 x 650 x 440
WT-600	19004818	600 x 650 x 440



S-400



S-600

SOPORTES Y PUERTAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 400 y 600 mm.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales disponibles.

SOPORTES

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)
S-400	19004905	Mueble bajo sin puerta	400 x 650 x 560
S-600	19004988	Mueble bajo sin puerta	600 x 650 x 560

PUERTAS

Modelo	Referencia	Descripción
DO-400	19004579	Una puerta de 400 x 560 mm
DO-600	19004584	Dos puertas de 300 x 560 mm



MFPA-180-B



MESAS REFRIGERADAS DE ALTURA 600 MM

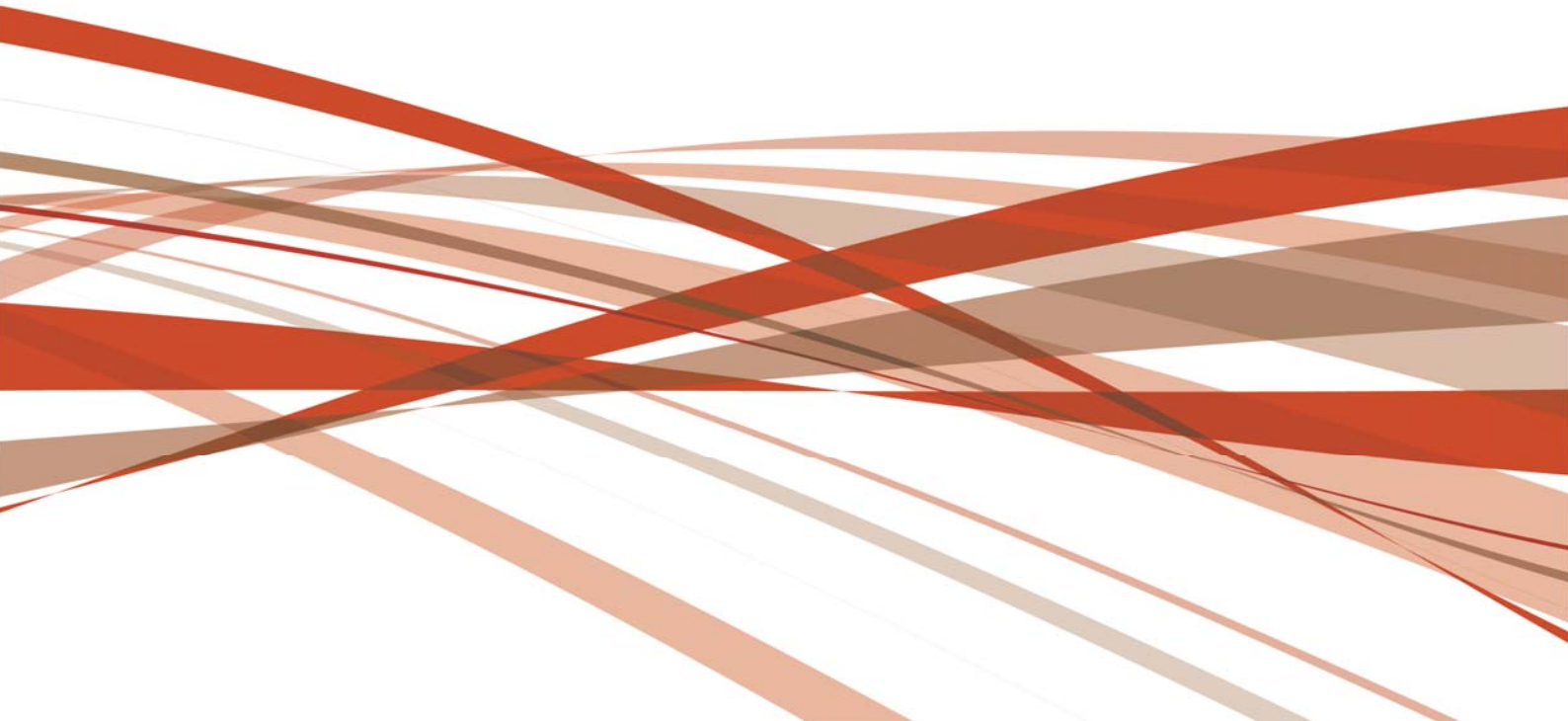
- Mesas especialmente diseñadas para el uso como soporte refrigerado para equipos de cocción, preparación y almacenaje.
- Una altura de 600 mm permite una distancia de trabajo de 850 mm a 900 mm.
- Diseño compacto con paneles exteriores en acero inoxidable totalmente inyectado.
- Encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior fabricado en acero inoxidable.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable con asa incorporada y fondo perforados. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- Cajones adaptados para bandejas de 100 y 200 mm de profundidad.

- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8° C en ambiente de +38° C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
MFPA-225-B	19007835	4	550	414	300	2242 x 700 x 584
MFPA-180-B	19007196	3	360	414	300	1792 x 700 x 584
MFPA-225-B	19007835	4	550	414	300	2242 x 700 x 584



asber



Block Cook 700



• Block Cook Serie 700	26-27
– Cocinas	28-29
– Planchas	30-31
– Grills de carbón	32
– Planchas a gas todo plancha	32
– Freidoras	33
– Cocedores de pasta	33
– Sartenes basculantes	34
– Marmitas	34
– Baño María	35
– Elementos neutros	35
– Soportes y puertas	36



ASBER BLOCK COOK serie 700 es una gama de productos europeos de 775 mm de profundidad que ofrece una amplia selección de las funciones de cocción para la preparación de cualquier alimento cocido imaginable. Gracias a su diseño modular, se adapta a cualquier cocina profesional, siendo la solución ideal para la producción media – alta de servicios de restauración, como restaurantes, restaurantes de comida rápida, bares, cantinas o cafeterías. Block Cook 700 permite una distribución del calor uniforme y potente, garantizando unos perfectos resultados culinarios. Las diferentes funciones de cocción pueden incorporarse como equipos autónomos o dentro de una línea de cocción,

creando estaciones de trabajo eficientes para agilizar el servicio. La gama está fabricada en acero inoxidable, sólidamente construida con piezas de larga duración, para proporcionar una solución duradera diseñada para abarcar las demandas de cocinas profesionales activas. Todos los aparatos de cocción han sido diseñados con una estética reconocible y elegante. Para asegurar la máxima higiene, las encimeras están embutidas y los cantos interiores son redondeados. Todos los modelos han sido fabricados conforme a las normas internacionales de seguridad e higiene y tienen la aprobación de la CE.

Placas para cocinar en contacto directo. Disponible con placas lisas o estriadas o placa lisa cromada. Distribución uniforme del calor para garantizar una cocción perfecta.

Quemadores abiertos de 2, 4 ó 6 quemadores de gas con válvula de seguridad y termopar. Encimera embutida para una fácil limpieza. Rejillas de fundición.

Bandeja extraíble para la recogida de grasa.

Diseñada para abarcar 2 recipientes x GN-1/1 con una profundidad de 100 mm. Varias combinaciones de recipientes posibles. Grifo de desagüe con sistema de seguridad.

Soluciones de cocción

GAMA ELÉCTRICA

Disponible con 2 ó 4 placas de fundición, placas redondas o cuadradas. Incorpora resistencias blindadas y control de seguridad contra el sobrecalentamiento.



Diseñado para configurar una línea de cocción con diferentes elementos. Disponible en diferentes longitudes con puertas opcionales.



SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS Y A GAS

Tapa abatible con contrapeso. Sartén en acero inoxidable. Sistema basculante manual. Cantos redondeados para facilitar la limpieza.



MARMITAS ELÉCTRICAS Y A GAS

Tapa abatible con contrapeso. Modelo disponible con doble camisa (sistema a baño maría). Cantos redondeados para facilitar la limpieza.

Diseñada para hervir agua rápidamente. Capaz de abarcar un recipiente con capacidad hasta los 20 litros. Grifo de desagüe en la parte frontal. Depósito en acero inoxidable estanco. Fácil de limpiar. Soportes en acero inoxidable.

Disponibles con depósito simple o doble para cocinar la comida sumergida en grasa o aceite. Cantos redondeados para facilitar la limpieza. Zona fría para la recogida de sedimentos. Grifo de vaciado.

Superficie de cocción con placa de acero dulce lisa, estriada o placa lisa cromada. Longitud simple o doble.



Soluciones de cocción



PLACAS DE GAS

Material refractario para cocinar lentamente con una temperatura constante. Válvula de seguridad y termopar.



GRILLS DE CARBÓN Y GAS

Tradicional asado a la parrilla con piedras de lava altamente porosas. Bandeja para recoger la grasa y las cenizas. Fácil de limpiar.

UNA SOLUCIÓN MODULAR PARA PREPARAR CUALQUIER ALIMENTO COCIDO IMAGINABLE.



Block Cook Serie 700 Cocinas a gas



GR-350



GR-700



GR-1050

COCINA A GAS

- Mesas disponibles en 3 anchos diferentes: 350, 700 y 1050 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con cantos redondeados para evitar derrames. El diseño especial permite que la grasa fluya con naturalidad hacia el conducto frontal facilitando las operaciones de limpieza y garantizando la máxima higiene. Quemadores de gas de alta potencia que proporcionan una distribución del calor uniforme y potente, garantizando una cocción perfecta y ahorro de energía.

- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Chimeneas posteriores, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Rejilla de función de 330 x 310 mm.
- Incorpora inyectores para uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores	Potencia kW (Kcal)
GR-350 LPG	19005170	350 x 775 x 290	2	8 (7000)
GR-350 NG	19018926	350 x 775 x 290	2	8 (7000)
GR-700 LPG	19005193	700 x 775 x 290	4	19 (16500)
GR-700 NG	19018927	700 x 775 x 290	4	19 (16500)
GR-1050 LPG	19007390	1.050 x 775 x 290	6	30 (26000)
GR-1050 NG	19018925	1.050 x 775 x 290	6	30 (26000)



GRO-700
GREGO-700



GRO-1050

COCINA A GAS CON HORNO

- Modelos disponibles con dos anchos diferentes: 700 y 1050 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con bordes redondeados para evitar derrames. El diseño especial permite que la grasa fluya con naturalidad hacia el conducto frontal facilitando las operaciones de limpieza y garantizando la máxima higiene. Quemadores de gas de alta potencia que proporcionan una distribución del calor uniforme y potente, garantizando una cocción perfecta y un ahorro de energía.
- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Chimeneas posteriores, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Rejilla de función de 330 x 310 mm.
- Incorpora inyectores para su uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO:

HORNO A GAS:

- Horno a gas estático con quemador tubular de alta eficacia, dispositivo de auto-estabilizador de la llama, piloto de encendido, termopar y termostato regulable de 130 °C a 350 °C.
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Dimensiones: 450 x 420 x 300 mm. Capacidad: 4 x GN 2/1.

HORNO ELÉCTRICO:

- Horno eléctrico estático en acero inoxidable con elementos calentadores en la parte de inferior y grill.
- Termostato regulable (130 °C – 350 °C).
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Dimensiones: 450 x 420 x 300 mm. Capacidad: 4 x GN 2/1.
- Potencia del horno: parte superior 3 kW y parte inferior 3 kW.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Quemadores	Potencia quemadores kW (Kcal)	Horno	Potencia horno kW (Kcal)	Tensión (V)
GRO-700 LPG	19007377	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Gas	7 (6000)	-
GRO-700 NG	19018990	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Gas	7 (6000)	-
GREGO-700 LPG	19007567	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Eléctrica	6	400/3N - 50/60 Hz
GREGO-700 NG	19018928	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Eléctrica	6	400/3N - 50/60 Hz
GRO-1050 LPG	19007361	1.050 x 775 x 850	6	30 (26000)	Gas	7 (6000)	-
GRO-1050 NG	19018929	1.050 x 775 x 850	6	30 (26000)	Gas	7 (6000)	-



ER-350



ER-700



ERO-700

⚡ COCINA ELÉCTRICA (PLACAS REDONDAS)

- Disponibles en 2 anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con cantos redondeados para evitar derrames. El diseño especial permite que la grasa fluya con naturalidad hacia el conducto frontal facilitando las operaciones de limpieza y garantizando la máxima higiene. Controladores del calor con un conmutador de 6 posiciones, que asegura conseguir los diferentes requisitos de cocción, garantizando un ahorro de energía.
- Luces indicadoras de encendido y fase de calentamiento.
- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas para

- alcanzar rápidamente los 400 °C.
- Placas redondas: Ø223 (2,6 kW) y Ø148 mm (1,5 kW).

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO:

- Horno eléctrico estático con resistencias de alta eficacia en la cámara superior (3 kW) e inferior (3 kW).
- Termostato regulable (130 °C – 350 °C).
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Dimensiones: 450 x 420 x 300 mm. Capacidad: 4 x GN 2/1
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº platos	Potencia placas kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)	Tensión (V)
ER-350	19005008	350 x 775 x 290	2	5,2	-	400/3N - 50/60 Hz
ER-700	19005236	700 x 775 x 290	4	9,3	-	400/3N - 50/60 Hz
ERO-700	19007265	700 x 775 x 850	4	9,3	6	400/3N - 50/60 Hz



ER-350 Q



ER-700 Q



ERO-700 Q

⚡ COCINA ELÉCTRICA (PLACAS CUADRADAS)

- Mesas disponibles en 2 anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Encimera embutida, con cantos redondeados para evitar derrames. El diseño especial permite que la grasa fluya con naturalidad hacia el conducto frontal facilitando las operaciones de limpieza y garantizando la máxima higiene.
- Controladores del calor con un conmutador de 6 posiciones, que asegura conseguir los diferentes requisitos de cocción, garantizando un ahorro de energía.
- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.

- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas para alcanzar rápidamente los 400 °C.
- Placas cuadradas: 300 x 300 mm (3 kW cada placa).

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO:

- Horno eléctrico estático con resistencias de alta eficacia en la cámara superior (3 kW) e inferior (3 kW).
- Termostato regulable (130 °C – 350 °C).
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Dimensiones: 450 x 420 x 300 mm. Capacidad: 4 x GN 2/1
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº placas	Potencia placas kW (Kcal)	Potencia horno (kW)	Tensión (V)
ER-350 Q	19013381	350 x 775 x 290	2	6	-	400/3N - 50/60 Hz
ER-700 Q	19013384	700 x 775 x 290	4	12	-	400/3N - 50/60 Hz
ERO-700 Q	19013389	700 x 775 x 850	4	12	6	400/3N - 50/60 Hz



GFT/C-350 S



GFT-700 S



GFT-350 R

PLANCHAS A GAS

- Disponibles en 2 anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Distribución uniforme del calor en la superficie de cocción que permite una cocción perfecta de trozos más gruesos de carne.
- Arranque manual, piloto de encendido y control de la llama con válvula de gas mín.-máx.
- Termostato de control de la temperatura de la placa superior a 300°C.

- Bandeja extraíble para la recogida de grasa.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

PLANCHAS CROMADAS A GAS:

- Revestimiento de cromo de 50 micrones.
- Termostato regulable (120 °C a 310 °C).

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)	Zonas cocción	Potencia kW (Kcal)
GFT-350 S LPG	19005280	Lisa	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT-350 S NG	19005279	Lisa	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT-350 R LPG	19005282	Ranurada	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT-350 R NG	19005281	Ranurada	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT/C-350 S LPG	19005284	Cromo dura lisa	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT/C-350 S NG	19005283	Cromo dura lisa	350 x 775 x 290	1	7 (6000)
GFT-700 S LPG	19006186	Lisa	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT-700 S NG	19006185	Lisa	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT-700 R LPG	19006190	Ranurada	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT-700 R NG	19006189	Ranurada	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT/C-700 S LPG	19006192	Cromo dura lisa	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT/C-700 S NG	19006191	Cromo dura lisa	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT-700 S+R LPG	19006188	Lisa + Ranurada	700 x 775 x 290	2	14 (12000)
GFT-700 S+R NG	19006187	Lisa + Ranurada	700 x 775 x 290	2	14 (12000)



EFT-350 S



EFT/C-700 S



EFT-700 R

PLANCHAS ELÉCTRICAS

- Disponibles en 2 anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Distribución uniforme del calor en la superficie de cocción que permite una cocción perfecta de trozos más gruesos de carne.
- Elementos de calentamiento de acero inoxidable blindado.
- Termostato de control de la temperatura de la placa (120 °C a 310 °C).

- Luces indicadores de encendido y fase de calentamiento.
- Bandeja extraíble fabricada en acero para la recogida de grasa.

PLANCHAS ELÉCTRICAS CROMADAS:

- Revestimiento de cromo de 50 micrones.
- Termostato regulable (120 °C a 310 °C).

Modelo	Referencia	Tipo	Dimensiones (mm)	Zonas cocción	Potencia (kW)	Tensión (V)
EFT-350 S	19005453	Lisa	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N - 50/60 Hz
EFT-350 R	19005285	Ranurada	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N - 50/60 Hz
EFT/C-350 S	19005450	Cromo dura lisa	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N - 50/60 Hz
EFT-700 S	19006454	Lisa	700 x 775 x 290	2	9	400/3N - 50/60 Hz
EFT-700 R	19005955	Ranurada	700 x 775 x 290	2	9	400/3N - 50/60 Hz
EFT/C-700 S	19006076	Cromo dura lisa	700 x 775 x 290	2	9	400/3N - 50/60 Hz
EFT-700 S+R	19005961	Lisa + Ranurada	700 x 775 x 290	2	9	400/3N - 50/60 Hz



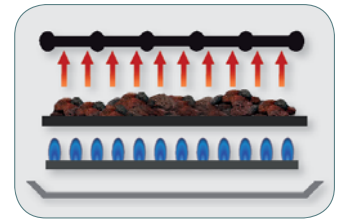
Block Cook Serie 700 Grills de carbón y gama de placas



GCG-350



GCG-700



SISTEMA TRADICIONAL DE ASADO

GRILLS DE CARBÓN A GAS

- Disponibles en 2 anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Modelos disponibles con rejillas de fundición o de acero inoxidable.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable con auto-estabilizador de la llama para garantizar una distribución del calor más uniforme.
- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Respiraderos de humo altos, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Dimensiones de la parrilla: 340 x 500 mm.
- Parrillas regulables en tres ángulos.
- Partes extraíbles, para facilitar la limpieza, asegurando la máxima higiene.
- Bandeja en acero resistente al agua para la recogida de cenizas y grasa.
- Piedras de lava incluidas..
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Material parrilla	Zonas cocción	Potencia kW (Kcal)
GCG-350 LPG	19005045	350 x 775 x 290	Fundición	1	7 (6000)
GCG-350 NG	19005032	350 x 775 x 290	Fundición	1	7 (6000)
GCG-350 I LPG	19005034	350 x 775 x 290	Inox	1	7 (6000)
GCG-350 I NG	19005033	350 x 775 x 290	Inox	1	7 (6000)
GCG-700 LPG	19005047	700 x 775 x 290	Fundición	2	14 (12000)
GCG-700 NG	19005041	700 x 775 x 290	Fundición	2	14 (12000)
GCG-700 I LPG	19005043	700 x 775 x 290	Inox	2	14 (12000)
GCG-700 I NG	19005042	700 x 775 x 290	Inox	2	14 (12000)



GSTR-700



GSTRO-700

COCINAS A GAS TODO PLANCHA

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Quemadores de fundición de alta potencia con combustión optimizada, permitiendo una radiación de calor potente. Cámara de combustión con cemento refractario revestido de aluminio, un material altamente aislante.
- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Chimeneas en la parte posterior, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Placa sobre la encimera de 695 x 620 mm.

- Zona central de concentración del calor de Ø260 mm.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO:

- Horno a gas estático con quemador tubular de alta eficacia, dispositivo de auto-estabilizador de la llama, piloto de encendido, termopar y termostato regulable.
- Dimensiones: 450 x 420 x 300 mm. Capacidad: 4 x GN 2/1.
- Termostato de control (130 °C – 350 °C).
- Interior y exterior de la puerta en acero inoxidable.
- Asa de la puerta en aluminio resistente al calor.
- Patas regulables en altura.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Potencia kW (Kcal)	Potencia horno kW (Kcal)
GSTR-700 LPG	19007386	700 x 775 x 290	9,8 (8000)	-
GSTR-700 NG	19018991	700 x 775 x 290	9,8 (8000)	-
GSTRO-700 LPG	19007378	700 x 775 x 850	9,8 (8000)	7 (6000)
GSTRO-700 NG	19018992	700 x 775 x 850	9,8 (8000)	7 (6000)



GF-350



GF-700



EF-350



EF-700

FREIDORA A GAS

- Modelos disponibles en dos anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Quemador en acero inoxidable con una sección oval en forma de panel. Tecnología de calor directo del quemador garantizando un tiempo muy rápido de recuperación de la temperatura. La función del calor indirecto del quemador asegura una distribución uniforme del calor, evitando que se queme el aceite a causa de temperaturas extremas.
- Sistema de encendido automático multichispas con termopar, válvula de seguridad y piloto protegido. Regulación de la temperatura mediante termostato (60 °C - 195 °C).
- Chimeneas en la parte posterior, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.
- Depósito con una amplia zona fría para la recogida de sedimentos.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.
- Incluye una cesta para cada depósito de: 250 x 280 x 120 mm.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

FREIDORA ELÉCTRICA

- Modelos disponibles en dos anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Elementos calentadores en acero inoxidable incoloy blindado, garantizando un tiempo rápido de recuperación de la temperatura.
- Control preciso de la temperatura gracias a una sonda térmica. Regulación de la temperatura mediante termostato (60 °C - 195 °C).
- Depósito con una amplia zona fría para la recogida de sedimentos.
- Grifo de desagüe.
- Patas regulables en altura.
- Incluye una cesta para cada depósito de: 250 x 280 x 120 mm

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Cubas	Capacidad (litros)	Tipo	Potencia kW (Kcal)	Tensión (V)
GF-350 LPG	19005642	350 x 775 x 850	1	15	Gas	15,1 (13000)	230/1N - 50 Hz
GF-350 NG	19005641	350 x 775 x 850	1	15	Gas	15,1 (13000)	230/1N - 50 Hz
GF-700 LPG	19006588	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Gas	30,2 (26000)	230/1N - 50 Hz
GF-700 NG	19006587	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Gas	30,2 (26000)	230/1N - 50 Hz
EF-350	19005732	350 x 775 x 850	1	15	Eléctrica	13,5	400/3N - 50/60 Hz
EF-700	19006624	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Eléctrica	27	400/3N - 50/60 Hz



GPC-350



EPC-350

COCEDORES DE PASTA A GAS

- Fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura.
- Depósito estanco con cantos redondeados.
- Dimensiones del depósito: 250 x 350 x 130 mm.
- Quemadores de fundición. Arranque manual con piloto de encendido. Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Circulación de agua garantizada por el fondo perforado. Grifo de desagüe en el panel frontal.
- Incluye dos cestas de 120 x 160 x 120 mm.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Depósito estanco con cantos redondeados. Dimensiones del depósito: 250 x 350 x 130 mm.
- Quemadores de fundición y piloto de encendido.
- Elementos calentadores controlados por termostato.
- Circulación de agua garantizada por el fondo perforado. Grifo de desagüe en el panel frontal.
- Patas regulables en altura.
- Incluye dos cestas de 120 x 160 x 120 mm.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	Tipo	Tensión (V)
GPC-350 LPG	19006064	350 x 775 x 850	20	14 (12000)	Gas	-
GPC-350 NG	19006063	350 x 775 x 850	20	14 (12000)	Gas	-
EPC-350	19018924	350 x 775 x 850	20	8 (6880)	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz



GTBP-700



ETBP-700

SARTENES BASCULANTES A GAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Tapa abatible con contrapeso equipada con asa para movimiento fácil y ergonómico.
- Quemador tubular en acero inoxidable controlado por válvula solenoide.
- Sistema de encendido automático multichispas con termopar, válvula de seguridad y piloto protegido. Regulación de la temperatura mediante termostato (50 °C a 315 °C).
- Sistema de elevación manual hasta los 80° para fácil descarga de los productos cocidos y facilitar las operaciones de limpieza.
- Sistema de llenado de agua controlado por válvula solenoide.
- Patas regulables en altura.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Tapa abatible con contrapeso equipada con asa para movimiento fácil y ergonómico.
- Elementos de calentamiento blindados controlados por termostato.
- Termostato de control de temperatura (50 °C a 315 °C).
- Luces piloto indicadoras de la fase de calentamiento.
- Sistema de elevación manual hasta los 80° para fácil descarga de los productos cocidos y facilitar las operaciones de limpieza.
- Sistema de llenado de agua controlado por válvula solenoide.
- Patas regulables en altura.
- Otras configuraciones eléctricas están disponibles a petición.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Potencia kW (Kcal)	Tipo	Tensión (V)
GTBP-700 LPG	19007490	700 x 775 x 850	50	14 (12000)	Gas	230/1N - 50 Hz
GTBP-700 NG	19018993	700 x 775 x 850	50	14 (12000)	Gas	230/1N - 50 Hz
ETBP-700	19007313	700 x 775 x 850	50	9	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz



GBP-700



GBP-700 BM



EBP-700 BM

MARMITAS A GAS

- Fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura.
- Tapa abatible con contrapeso. Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).
- Tipo de calentamiento directo generado por quemador de acero inoxidable con válvula termopar de seguridad y piloto protegido.
- Sistema de llenado de agua caliente y fría controlado por válvula solenoide. Grifo de desagüe con asa atérmica.

BAÑO MARÍA (tipo indirecto)

- Recipiente de doble camisa (sistema de Baño María). Calentamiento indirecto con vapor a baja presión (0,5 bar) generado dentro de la camisa.
- Quemadores tubulares de acero inoxidable, válvula termopar de seguridad y piloto protegido.
- Dispositivo de seguridad para el nivel del agua en el Baño María.
- Manómetro mecánico con indicador de la presión de la camisa.
- Válvula de seguridad de la presión.

MARMITAS ELÉCTRICAS

- Fabricado en acero inoxidable.
- Recipiente de doble camisa (sistema de baño María – tipo indirecto).
- Tapa abatible con contrapeso.
- Sistema de llenado de agua caliente y fría controlado por válvula solenoide.
- Elementos de calentamiento blindados controlados por termostato.
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Luces piloto indicadoras de la fase de calentamiento.
- Dispositivo de seguridad para el nivel del agua en el baño María.
- Manómetro mecánico con indicador de la presión de la camisa.
- Válvula de seguridad de la presión.
- Grifo de desagüe con asa atérmica.
- Patas regulables en altura.
- Otras configuraciones eléctricas están disponibles a petición.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Zona cocción	Potencia kW (Kcal)	Tipo	Tensión (V)
GBP-700 LPG	19006382	700 x 775 x 850	80	Fuego directo	17,4 (15000)	Gas	230/1N - 50/60 Hz
GBP-700 NG	19006383	700 x 775 x 850	80	Fuego directo	17,4 (15000)	Gas	230/1N - 50/60 Hz
GBP-700 BM LPG	19006384	700 x 775 x 850	80	Baño maría	17,4 (15000)	Gas	-
GBP-700 BM NG	19006385	700 x 775 x 850	80	Baño maría	17,4 (15000)	Gas	-
EBP-700 BM	19006413	700 x 775 x 850	80	Baño maría	15	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz



GBM-700

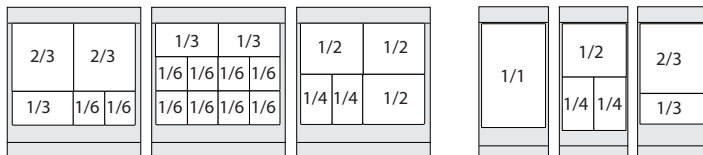


EBM-350



EBM-700

CONFIGURACIONES GASTRONORM



Bloque de 700 mm

Bloque de 350 mm

BAÑO MARÍA

- Fabricado en acero inoxidable.
- Depósito con separadores integrados, diseñado para dar cabida a recipientes GN de 100 mm de profundidad (varias combinaciones posibles).
- Depósito estanco con cantos redondeados, evitando derrames y facilitando las operaciones de limpieza.
- Regulación de la temperatura mediante termostato (30 °C - 90 °C).
- Sistema de llenado de agua controlado por válvula solenoide.
- Grifo de desagüe con sistema de drenaje y de seguridad.
- Recipientes Gastronorm no incluidos en la opción estándar.

BAÑO MARÍA A GAS

- Quemador de acero inoxidable.
- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Incorpora inyectores para el uso con gas natural (GN) o gas propano (GLP).

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO

- Modelos disponibles en dos anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Resistencia en acero inoxidable incoloy blindado con termopar de seguridad.
- Luces piloto indicadoras de la fase de calentamiento.
- Otras configuraciones eléctricas están disponibles a petición.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Capacidad (litros)	Capacidad (GN)	Potencia kW (Kcal)	Tipo	tensión (V)
GBM-700 LPG	19006258	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6,4 (5500)	Gas	-
GBM-700 NG	19006257	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6,4 (5500)	Gas	-
EBM-350	19004915	350 x 775 x 290	17	1 x GN-1/1	2,8	Eléctrica	230/1N - 50/60 Hz
EBM-700	19005207	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6	Eléctrica	400/3N - 50/60 Hz



WT-350



WT-700

ELEMENTOS NEUTROS

- Disponibles en dos anchos diferentes: 350 y 700 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Superficie grande, completamente plana, lisa para trabajar cómodamente.
- Parte superior extraíble para facilitar la limpieza.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)
WT-350	19004878	350 x 775 x 290
WT-700	19005055	700 x 775 x 290



S-350



S-700



S-1050

SOPORTES Y PUERTAS

- Modelos disponibles en 3 anchos diferentes: 350, 700 y 1050 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Patas regulables en altura.
- Puertas opcionales.

SOPORTES

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº elementos de anchos 350mm	Nº elementos de anchos 700mm	Puertas opcionales
S-350	19004766	350 x 775 x 560	1	-	19004428 (derecha)
S-700	19004434	700 x 775 x 560	2	1	19004580 (izquierda) + 19004428 (derecha)
S-1050	19004679	1050 x 775 x 560	3 / 1	- / 1	19004580 (izquierda) + 19004428 (2 x derecha)

PUERTAS

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Descripción
DO-350 R	19004428	350 x 560	Puerta asa a la derecha
DO-350 L	19004580	350 x 560	Puerta asa a la izquierda

Configuraciones opcionales



GR-350 + GFT-350 S + EBM-350 + S-1050



GR-350 + S-350



ER-350 + EFT/C-350 S+ S-700 + Puertas

Cocinas a gas de sobremesa



• Cocción snack	38-39
– Cocinas a gas de sobremesa	38
– Cocinas a gas con horno	38
– Freidora de sobremesa eléctrica	39
– Freidora individual eléctrica	39
– Planchas a gas	39
– Planchas cromadas a gas	39



COCINAS A GAS DE SOBREMESA

- Cocinas con placas y parrillas.
- Dimensiones de la placa/parrilla: 425 x 350 mm.
- Placa y parrillas de fundición.
- Pilotos para el encendido.
- Vertederos individuales.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Las máquinas van dotadas con inyectores para gas natural.
- Placa de asado sobre quemador de 4.000 Kcal/h.



CAG-20 PL



CAG-30

Modelo	Referencia	Tipo	Quemadores 4.000 (Kcal)	Quemadores 6.000 (Kcal)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
CAG-20	19005509	-	1	1	11,63 (10000)	850 x 585 x 270
CAG-20 PL	19005512	Placa de asado sobre quemador	1	1	11,63 (10000)	850 x 585 x 270
CAG-30	19005645	-	2	1	16,28 (14000)	1270 x 585 x 270
CAG-30 PL	19006070	Placa de asado sobre quemador	2	1	16,28 (14000)	1270 x 585 x 270

COCINAS A GAS CON HORNO

- Cocinas con placas y parrillas.
- Dimensiones de la placa/parrilla: 425 x 350 mm.
- Placa y parrillas de fundición.
- Pilotos para el encendido.
- Vertederos individuales.
- Bandejas recoge grasas extraíbles.
- Las máquinas van dotadas con inyectores para gas natural.
- La capacidad de los modelos con horno es de GN-1/1, con quemador de 5.000 Kcal/h, con control de la temperatura entre 130-350 °C.
- Los modelos CAG-21 G y CAG-31 G provistos de grill eléctrico en el horno, de 2 kW de potencia.
- Los modelos CAG-31 y CAG-31 G provistos de armario lateral para 2 bombonas.
- Placa de asado sobre quemador de 4.000 Kcal/h.



CAG-21



CAG-31 G

Modelo	Referencia	Tipo	Quemadores 4.000 (Kcal)	Quemadores 6.000 (Kcal)	Horno con grill	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
CAG-21	19006856	-	1	1	-	17,44 (15000)	850 x 585 x 850
CAG-21 G	19006863	Placa de asado sobre quemador	1	1	Sí	17,44 (15000)	851 x 585 x 850
CAG-31	19007589	-	2	1	-	22,09 (19000)	1270 x 585 x 850
CAG-31 G	19007590	Placa de asado sobre quemador	2	1	Sí	22,09 (19000)	1270 x 585 x 850



FAE-9 1C

⚡ FREIDORA DE SOBREMESA ELÉCTRICA

- Depósito estanco en acero inoxidable con una capacidad de 4, 6 y 8 litros.
- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable.
- Regulación termostática de 60° a 195° C, incluyendo termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable.
- Freidoras de gran rendimiento como consecuencia de la excelente relación potencia/litros, cuya característica las hace recomendables para productos congelados.
- Incorporan un dispositivo especial (microrruptor) que facilita que la freidora quede fuera de servicio si el conjunto de resistencias se eleva o tienen una colocación incorrecta.
- Cestas robustas y reforzadas con mango ergonómico de plástico anti-calórico (todos los modelos incluyen 1 cesta como dotación).
- Incorporan gancho para la colocación de la cesta en el momento del escurrido del aceite.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
FAE-5	19003578	175 x 485 x 270	1	4	3	230/1N - 50/60Hz
FAE-72	19004718	265 x 485 x 270	1	6	4,5	400/3N - 50/60Hz
FAE-73	19004708	265 x 485 x 270	1	6	4,5	230/1N - 50/60Hz
FAE-9 1C	19003582	355 x 485 x 270	1	8	6	400/3N - 50/60Hz
FAE-9 2C	19003584	355 x 485 x 270	2	8 (4 + 4)	6	400/3N - 50/60Hz



FAE-25

⚡ FREIDORA INDIVIDUAL ELÉCTRICA

- Freidoras construidas totalmente en acero inoxidable.
- Depósito estanco en acero inoxidable con una capacidad de 18 Y 25 litros.
- Depósito simple con cantos redondeados para facilitar la limpieza y mantener la máxima higiene.
- Elementos calentadores en acero inoxidable blindado, garantizando un tiempo rápido de recuperación de la temperatura. Extraíbles para facilitar la limpieza y mantenimiento.
- Amplia zona fría para recoger los sedimentos de la comida.
- Termostato de seguridad con arranque manual.
- Regulación de la temperatura mediante termostato de 60°C a 195°C.
- Luces indicadoras de encendido y fase de calentamiento.
- Grifo de desagüe en el panel frontal controlado por palanca, fácil de usar a prueba.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Nº Cubas	Capacidad (litros)	Potencia (kW)	Tensión (V)
FAE-18	19003532	355 x 520 x 850	1	18	9	6
FAE-25	19005148	430 x 585 x 850	1	25	12,7	8



PAG-60 C



PAG-90 L+R

🔥 PLANCHAS A GAS Y PLANCHAS CROMADAS A GAS

- Modelos de sobremesa disponibles en 2 anchos diferentes: 600 Y 900 mm.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Gran superficie de trabajo permitiendo una distribución uniforme del calor que garantiza unos resultados de cocción perfectos y ahorro de energía.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable con auto-estabilizador de la llama para una mayor uniformidad de la distribución del calor.
- Arranque manual con válvula de seguridad, termopar de seguridad y piloto de encendido.
- Regulación de la temperatura mediante termostato hasta los 300°C.
- Provistas de bandeja recogedora de grasa extraíble, que facilita las operaciones de limpieza. Su especial diseño permite que la grasa fluya de forma natural hacia el interior.
- Chimenea posterior, permitiendo suficiente aire en la mezcla aire – gas para garantizar una regulación exacta de la llama, combustión eficaz, ahorro de gas y mejor ventilación.

PLANCHAS CROMADAS A GAS

- Revestimiento de cromo de 50 micrones.
- Termostato regulable (120 °C a 310 °C).

Modelo	Referencia	Descripción	Dimensiones (mm)	Zonas Cocción	Potencia kW (Kcal)
PAG-60 S LPG	19005613	Acero lisa	600 x 550 x 250	2	9 (7740)
PAG-60 C S LPG	19005615	Cromo-duro	600 x 550 x 250	2	9 (7740)
PAG-90 S LPG	19006369	Acero lisa	900 x 550 x 250	3	13,5 (11610)
PAG-90 C S LPG	19006156	Cromo-duro	900 x 550 x 250	3	13,5 (11610)
PAG-90 S+R LPG	19006153	Acero lisa + ranurada	900 x 550 x 250	3	13,5 (11610)



LAVADO DE VAJILLA





Lavavasos
(cestas 350 x 350)
(cestas 400 x 400)



Lavavajillas
carga frontal
(cestas 500 x 500)



Lavavajillas de capota
(cestas 500 x 500)
Mesas para lavavajillas
de capota



Accesorios para
lavavajillas



asber



Lavavasos



- Lavavasos Series Easy Wash 44-46
- Lavavasos Serie Easy Wash (cestas de 350 x 350) 44-45
 - Accesorios 46
- Lavavasos Serie Easy Wash (cestas de 400 x 400) 46
 - Accesorios 46



EASY WASH

La serie de lavavasos EASY WASH ha sido diseñada para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y fácil uso. La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera con una vida útil optimizada. Las formas lineales y las esquinas redondeadas del depósito evitan la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza. El panel de control electromecánico de la serie EASY WASH proporciona un ciclo de lavado

de 120 segundos para garantizar un compromiso eficiente entre la productividad y la capacidad, incluso con mucha suciedad. Estos lavavasos están diseñados para diferentes tamaños de cestas, 350 x 350 ó 400 x 400 mm y un espacio libre de 220 ó 270 mm respectivamente para lavar una gran variedad de vasos. Especialmente diseñado para el uso en bares, pubs, restaurantes, etc...

Panel de control electromecánico muy fácil de usar, incluye una función de lavado en frío dependiendo del modelo.

Depósito con cantos redondeados para facilitar la limpieza.

Estructura robusta fabricada totalmente en acero inoxidable para garantizar una vida útil más larga.



Amplia gama de complementos para colocar en las cestas cualquier tipo de cubertería y vajilla.

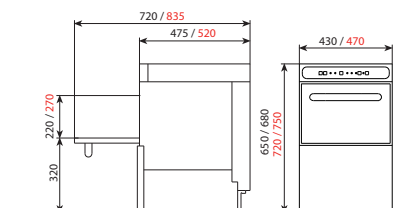


Termostato de seguridad, interruptor de seguridad para la apertura de la puerta y dispositivo anti-retorno.

La mayoría de los componentes internos están situados en la parte frontal de la máquina para mejorar la accesibilidad para cualquier tarea de mantenimiento necesaria.

Sistema de brazo doble para lavar y aclarar, con brazos superiores e inferiores. Los brazos están fabricados con termoplástico de alta resistencia e higiénico (excepto el modelo EASY-400 con brazos de lavado en acero inoxidable).

Dimensiones EASY-350 y EASY-400*

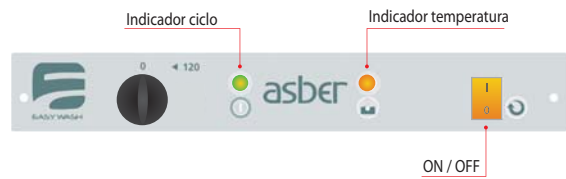


(*) Dimensiones en rojo para el modelo EASY-400



EASY-350

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120”.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,25 kW.
- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno.
- Capacidad del depósito: 11 l - Potencia de calentamiento: 2 kW.
- Capacidad del calderín: 5 l - Potencia de calentamiento: 2,4 kW.
- Regulación de la temperatura:
 - Lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 2 cestas de 350 x 350 mm y 1 cubilete para cubiertos CU.

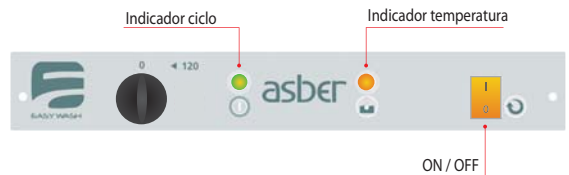


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Aclarado en frío	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-350	19013452	30	220	430 x 475 x 650	No	2,65	230V-50Hz



EASY-350 DD – CON DISPENSADOR DE DETERGENTE

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120”.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,25 kW.
- Calderín del agua de aclarado y dispensador de detergente incorporados.
- Válvula anti-retorno.
- Capacidad del depósito: 11 l. / Potencia de calentamiento: 2 kW.
- Capacidad de la caldera: 5 l. / Potencia de calentamiento: 2,4 kW.
- Regulación de la temperatura:
 - Lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 2 cestas de 350 x 350 mm y 1 cubilete para cubiertos CU.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Aclarado en frío	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-350 DD	19013453	30	220	430 x 475 x 650	No	2,65	230V-50Hz



CLV-35



CU



CU-7



SP-35

ACCESORIOS

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	Dimensiones (mm)
CLV-35	19013867	Cestas lavavasos	Para todos los modelos lavavasos (350 x 350 mm)	350 x 350 x 110
CU-7	19000792	Cestillo cubiertos	Todos los modelos	105 x 105 x 130
CU	19020300	Cestillo cubiertos	Todos los modelos	Ø110 x 125
SP-35	19017111	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos



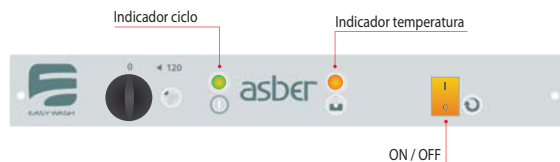
Lavavasos - Serie Easy Wash

Cesta de 400 x 400 mm



EASY-400

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Potencia de la bomba de lavado: 0,25 kW.
- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Capacidad del depósito: 15 l - Potencia de calentamiento: 2 kW.
- Capacidad de la caldera: 5 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Regulación de la temperatura:
 - Lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 2 cestas de 400 x 400 mm, 1 soporte para vajilla y 1 cubilete para cubiertos CU.

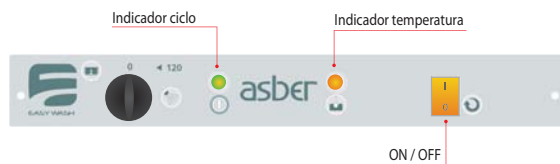


Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Aclarado en frío	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-400	19013455	30	270	470 x 520 x 720	Sí	3,05	230V-50Hz



EASY-400 B – CON BOMBA DE DESAGÜE

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Potencia de la bomba de lavado: 0,25 kW.
- Calderín de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno y bomba de desagüe.
- Termostato de seguridad.
- Capacidad del depósito: 15 l / Potencia de calentamiento: 2 kW.
- Capacidad de la caldera: 5 l / Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Regulación de la temperatura:
 - Lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 2 cestas de 400 x 400 mm, 1 soporte para vajilla y 1 cubilete para cubiertos CU.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Aclarado en frío	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-400 B	19013457	30	270	470 x 520 x 720	Sí	3,05	230V-50Hz



CLV-40



CU



CU-7



SP-40

ACCESORIOS

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	Dimensiones (mm)
CLV-40	19013868	Cestas lavavasos	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm)	400 x 400 x 140
CU-7	19000792	Cestillo cubiertos	Todos los modelos	105 x 105 x 130
CU	19020300	Cestillo cubiertos	Todos los modelos	Ø110 x 125
SP-40	19017112	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos

Lavavajillas carga frontal



- Lavavajillas de carga frontal serie Easy Wash (cesta de 500 x 500)
- Accesorios y cestas

48-49

50



EASY WASH

La serie de lavavajillas EASY WASH ha sido diseñada para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y facilidad de uso.

La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera con una vida útil optimizada.

Gracias al diseño del depósito con formas lineales y cantos redondeados, se evita la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.

El panel de control electromecánico de EASY WASH proporciona un programa de lavado de

120 segundos o 90 y 180 segundos, dependiendo del modelo, para garantizar un compromiso eficaz entre la productividad y la capacidad con la mayor suciedad. Estos lavavajillas están diseñados para cestas de 500 x 500 mm con un espacio libre de 320 mm, para lavar una amplia variedad de vasos y platos.

Especialmente diseñado para el uso en bares, pubs, restaurantes, etc...

Panel de control muy fácil de usar.

Puerta con mango ergonómico hace que sea fácil de abrir y cerrar.

Estructura robusta fabricada totalmente en acero inoxidable para garantizar una vida útil más larga.

La construcción del depósito con cantos redondeados facilita la limpieza. Los modelos HIGH POWER incluyen un sistema de filtrado con bandejas de acero inoxidable para la recogida de residuos.

de lavado y aclarado, superior e inferior. Los brazos de lavado están fabricados en acero inoxidable y los brazos de aclarado en termoplástico de alta resistencia e higiénico.

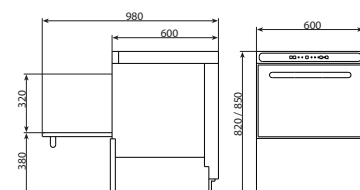
Termostatos de seguridad, interruptor de seguridad para la apertura de la puerta y equipo anti-retorno. Sistema rotativo doble

La mayoría de los componentes internos están situados en la parte frontal de la máquina para mejorar la accesibilidad para cualquier tarea de mantenimiento necesaria.



Amplia gama de complementos para colocar en las cestas cualquier tipo de platos, cubiertos o vasos.

Dimensiones del modelo EASY





EASY-500

- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Capacidad del depósito: 25 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cubilete para cubiertos CU-7.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-500	19013470	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz



EASY-500 B – CON BOMBA DE DESAGÜE

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado y bomba de desagüe incorporados.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Capacidad del depósito: 25 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cubilete para cubiertos CU-7.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-500 B	19013472	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz



EASY-500 DD – CON DISPENSADOR DE DETERGENTE

- Panel de control electromecánico.
- 1 ciclo de lavado de 120".
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado y dispensador de detergente incorporados.
- Válvula anti retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: Lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Capacidad del depósito: 25 l. / Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l. / Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 1 cubilete para cubiertos CU-7.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-500 DD	19013471	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz



EASY-500 HP – DE ALTA POTENCIA

- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado: 90" / 180".
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Potencia: 380V-50Hz.
- Capacidad del depósito: 25 l - Potencia de calentamiento: 2,8 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l - Potencia de calentamiento: 6 kW.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 4 cubiletes para cubiertos CU-7.



Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Bomba desagüe
EASY-500 HP	19013475	40	320	600 x 600 x 820	6,6	No
EASY-500 HP B	19013477	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Sí

ACCESORIOS

- Asber dispone de todo tipo de cestas para lavavajillas sea cual sea su utilización. Para ver todas las posibilidades vea la sección de accesorios de lavavajillas.



CT-10



CU



CU-7



CV-16/105

Lavavajillas de capota



- Lavavajillas de capota

52-53

- Lavavajillas de capota serie Easy Wash (cestas de 500 x 500)

53



EASY WASH

La serie de lavavajillas de capota EASY WASH ha sido diseñada para ofrecer un alto nivel de lavado y aclarado con una alta practicidad y facilidad de uso.

La estructura de alta calidad garantiza una gama fiable, robusta y duradera con una vida útil optimizada.

Gracias al diseño del depósito con formas lineales y cantos redondeados, se evita la acumulación de grasa y suciedad, facilitando la limpieza.

El panel de control electromecánico de EASY WASH proporciona dos programas

de lavado para los modelos estándares y tres para el HIGH POWER garantizando un compromiso eficaz entre la productividad y la capacidad con la mayor suciedad. Estos lavavajillas están diseñados para cestas de 500 x 500 mm un espacio libre de 420 mm para lavar una amplia variedad de vasos y platos. Especialmente diseñados para su uso en bares, pubs, restaurantes, etc...

La construcción del depósito con cantos redondeados facilita la limpieza. Los modelos HIGH POWER incluyen un sistema de filtrado con bandejas en acero inoxidable para la recogida de residuos.

Termostatos de seguridad, interruptor de seguridad para la apertura de la capota y dispositivo anti-retorno.

Sistema rotativo doble de lavado y aclarado, superior e inferior. Los brazos de lavado están fabricados en acero inoxidable y los brazos de aclarado en termoplástico de alta resistencia e higiénico.

Estructura robusta fabricada totalmente en acero inoxidable para garantizar una vida útil más larga.



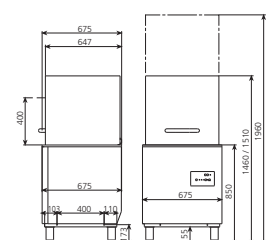
Amplia gama de complementos para colocar en las cestas cualquier tipo de platos, cubiertos o vasos.



Panel de control electromecánico muy fácil de usar. El modelo HIGH POWER incluye una función de ciclo continuo para trabajar durante tiempo ilimitado.

Todos los componentes están montados de manera que los operarios puedan acceder fácilmente.

Dimensiones del modelo EASY





EASY-H500

- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado: 90" / 180".
- Capacidad del depósito: 45 l / Potencia de calentamiento: 4,5 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l / Potencia de calentamiento: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 2 cubiletes para cubiertos CU-7.



Model	Reference	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-H500	19013512	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz



EASY-H500 B – CON BOMBA DE DESAGÜE

- Panel de control electromecánico.
- 2 ciclos de lavado: 90" / 180".
- Capacidad del depósito: 45 l / Potencia de calentamiento: 4,5 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l / Potencia de calentamiento: 6 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado y bomba de desagüe incorporados.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Incluye bomba de desagüe.
- Accesorios suministrados: 1 cesta CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 2 cubiletes para cubiertos CU-7.



Model	Reference	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Voltaje (V)
EASY-H500 B	19013514	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz



EASY-H500 HP - HIGH POWER

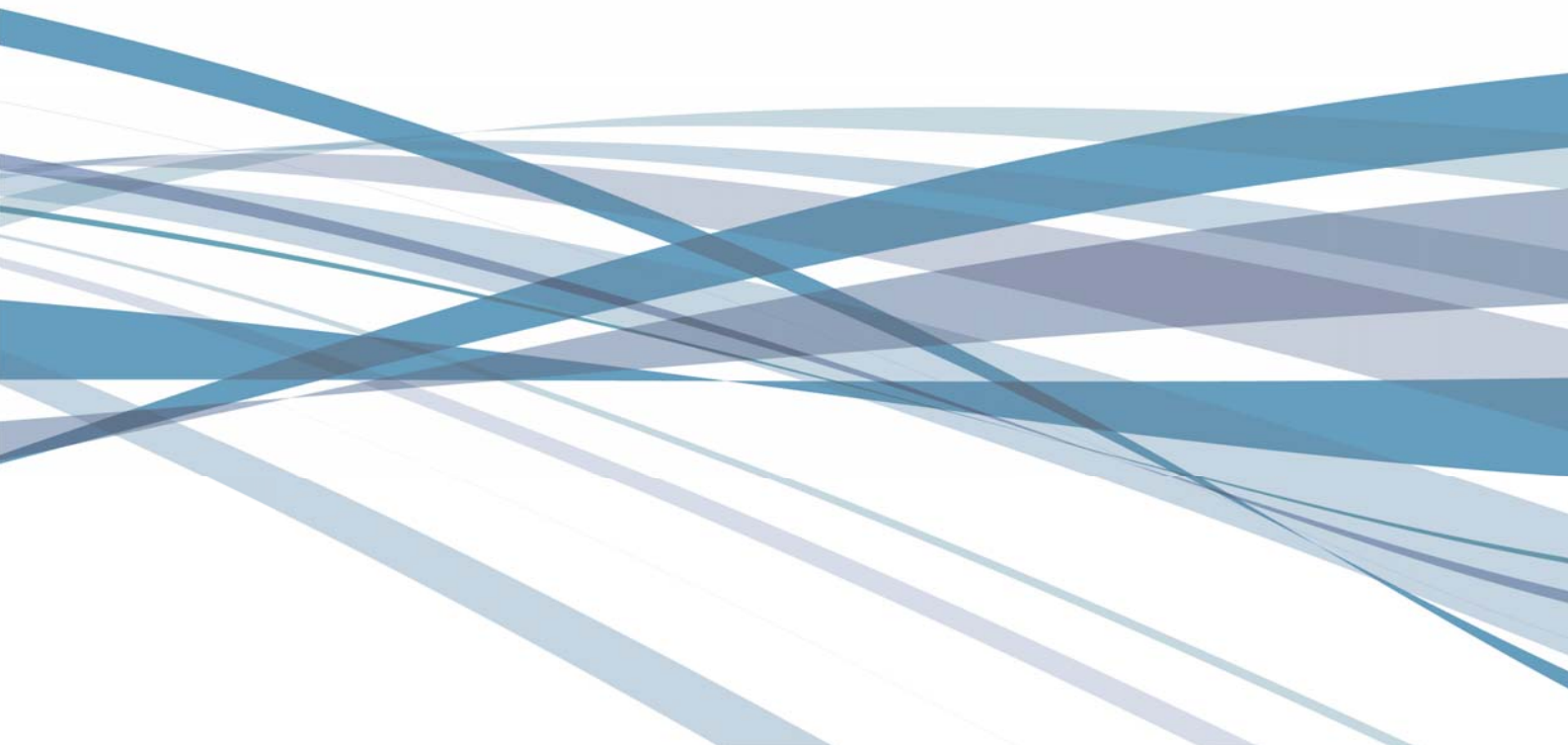
- Panel de control electromecánico.
- 3 ciclos de lavado: 55" / 75" / 120"
– Ciclo continuo hasta el paro manual.
- Capacidad del depósito: 45 l / Potencia de calentamiento: 4,5 kW.
- Capacidad de la caldera: 7 l / Potencia de calentamiento: 12 kW.
- Potencia de la bomba de lavado: 0,6 kW.
- Calderín del agua de aclarado incorporado.
- Válvula anti-retorno.
- Termostato de seguridad.
- Regulación de la temperatura: lavado 60 °C y aclarado 90 °C.
- Potencia: 380V-50Hz.
- Accesorios suministrados: 2 cestas CP-16/18, 1 cesta CT-10 y 8 cubiletes para cubiertos CU-7.



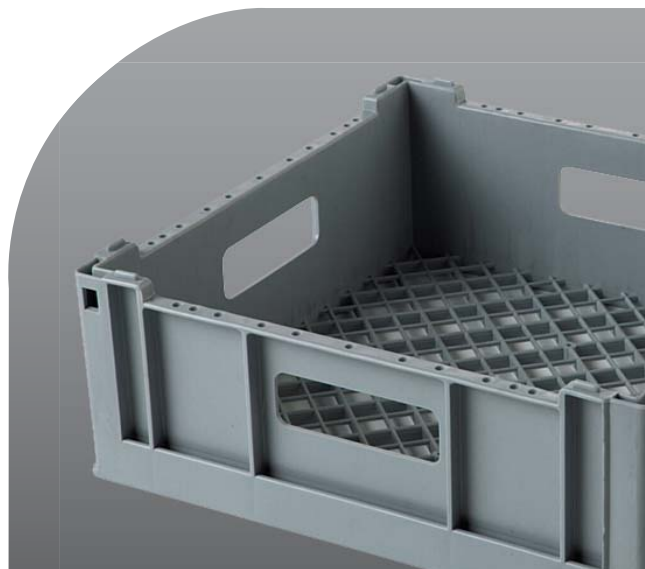
Modelo	Referencia	Producción cestas/hora	Altura máx. vajilla (mm)	Dimensiones (mm)	Potencia (kW)	Bomba desagüe
EASY-H500 HP	19013515	65	420	675 x 675 x 1440	17,1	No
EASY-H500 HP B	19013517	65	420	675 x 675 x 1440	17,1	Sí



asber



Accesorios para lavavajillas



- **Accesorios para lavavajillas**

- Cestas para platos, bandejas y cubiertos
- Cestas para vasos y tazas

56-57

56

57

CESTAS PARA PLATOS, BANDEJAS Y CUBIERTOS

- Fabricadas en polipropileno higiénico, disponible en varios colores, resistente a altas temperaturas y daños causados por productos químicos.
- Moldeado de una pieza de doble pared lo que las hace altamente resistentes a choques mecánicos.
- Diseñadas de manera que no se pueden depositar residuos, asegurando una absoluta higiene y una óptima protección para los platos.
- Aperturas con asa ergonómica en los cuatro lados de la cesta para facilitar el transporte, apilamiento y desapilamiento.
- Disponibles en diferentes medidas y se pueden utilizar para los modelos de los lavavasos y lavavajillas.



CLV-35



CLV-40



SP-35
SP-40

CESTAS PARA LAVAVASOS (350 X 350 MM Y 400 X 400 MM)

Modelo	Referencia	Descripción	Utilización en modelos	Dimensiones (mm)
CLV-35	19013867	Cestas lavavasos	Para todos los modelos lavavasos (350 x 350 mm)	350 x 350 x 110
CLV-40	19013868	Cestas lavavasos	Para todos los modelos lavavasos (400 x 400 mm)	400 x 400 x 140
SP-35	19017111	Soporte para platos	Cestas de 350 x 350 mm	10 Platos
SP-40	19017112	Soporte para platos	Cestas de 400 x 400 mm	11 Platos



CP-16/18



CT-10



CB-7



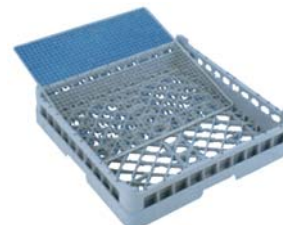
CU



CP-12



CT-10 + CU-7



CT-10+ RCT-10



CU-7

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS (500 X 500 MM)

Modelo	Referencia	Utilización	Capacidad	Dimensiones (mm)
CP-16/18	19000487	Platos	16/18 platos	500 x 500 x 110
CT-10	19000484	Vasos, tazas, copas	Según objetos	500 x 500 x 110
CB-7	19000483	Bandejas	8 bandejas	500 x 500 x 110
CP-12	19004479	Especial platos hondos	500 x 500 x 110	Gris
RCT-10	19001720	Rejilla para el lavado de cubiertos sueltos, sólo utilizable en cesta de vasos o tazas	455 x 455	Gris
CU	19020300	Cestillo cubiertos	15 cubiertos	Ø110 x 125
CU-7	19000792	Cestillo cubiertos	16 cubiertos	105 x 105 x 130



CESTAS PARA VASOS Y TAZAS

Cestas diseñadas para lavavajillas y uso con vasos y tazas de diferentes tamaños. Varias alturas de cesta para prevenir el contacto entre las partes frágiles.



CV-16/105



CV-16/155



CV-16/205

CESTAS PARA 16 VASOS O TAZAS (500 X 500 MM)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Dimensiones (mm)
CV-16/105	19000488	16 Vasos o copas	110	100	500 x 500 x 140
CV-16/155	19000489	16 Vasos o copas	110	150	500 x 500 x 190
CV-16/205	19000490	16 Vasos o copas	110	200	500 x 500 x 240



CV-25/105



CV-25/155



CV-25/205

CESTAS PARA 25 VASOS O TAZAS (500 X 500 MM)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Vasos (mm)	Altura máxima para apilar (mm)	Dimensiones (mm)
CV-25/105	19000491	25 Vasos o copas	85	100	500 x 500 x 140
CV-25/155	19000492	25 Vasos o copas	85	150	500 x 500 x 190
CV-25/205	19000493	25 Vasos o copas	85	200	500 x 500 x 240



CV-36/105



CV-36/155



CV-36/205

CESTAS PARA 36 VASOS O TAZAS (500 X 500 MM)

Modelo	Referencia	Capacidad	Ø Vasos (mm)	Altura máxima para aplicar (mm)	Dimensiones (mm)
CV-36/105	19000494	36 Vasos o copas	70	100	500 x 500 x 140
CV-36/155	19000495	36 Vasos o copas	70	150	500 x 500 x 190
CV-36/205	19000496	36 Vasos o copas	70	200	500 x 500 x 240

SUPLEMENTOS PARA AUMENTAR LA ALTURA DE LAS CESTAS

Los siguientes suplementos están disponibles, si fuese necesario aumentar la altura de la cesta para vasos o tazas y prevenir el contacto entre la cristalería frágil. Se montan fácilmente mediante gancho.



Modelo	Referencia	Descripción	Utilización	Dimensiones (mm)
SCE-16	19004320	Suplemento superior 4 x 4	50 mm	500 x 500 x 50
SCE-25	19004321	Suplemento superior 5 x 5	50 mm	500 x 500 x 50
SCE-36	19004309	Suplemento superior 6 x 6	50 mm	500 x 500 x 50
ESE-12	19004310	Enganche superior	Se precisan 12 por cada suplemento	-



REFRIGERACIÓN

REFRIGERACIÓN





Mesas refrigeradas



Armarios refrigerados



Abatidores de temperatura



asber



Mesas refrigeradas



• Mesas refrigeradas	62-63
• Mesas refrigeradas Serie 600	64-65
– Mesas refrigeradas	64
– Mesas refrigeradas con fregadero	65
– Mesas para mantenimiento de congelados	66
– Mesas refrigeradas frente mostrador	67
• Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	68
– Mesas refrigeradas Gastronorm	68
– Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero	69
– Mesas refrigeradas centrales Gastronorm con cajones	70
– Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm	71
– Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm	72
– Mesas para mantenimiento de congelados centrales Gastronorm	73
• Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas-pizzas "compacta"	74
• Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas-pizzas Serie GN 1/1	75
• Mesas refrigeradas para preparación de pizzas Serie GN 1/1	76
• Expositores refrigerados de ingredientes	77-78
– Para ensaladas y pizzas	77
– Cubierta con cristal curvada	78
– Cubierta con cristal plana	78
• Vitrinas refrigeradas centrales y sobremesa	79
• Botelleros frigoríficos	80
• Mesas cafeteras frente mostrador	81-82



Las mesas refrigeradas de Asber ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de guías telescópicas con salida total para salvar completamente el área de trabajo.

Encimera

Están fabricadas en acero inoxidable en acabado satinado SCOTCH-BRITE.



Puertas

Están construidas en acero inoxidable y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico.

El burlite cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir.

Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación.



Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de Asber, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno. Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte

superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.



Mesa con encimera de granito preparada para soportar expositor de ingredientes.



Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa para ensaladas.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.



La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Mesas con fregadero y escurridor.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



Mesas centrales pasantes en refrigeración y congelación.



Mesas refrigeradas con encimera de altura 1.050 mm "Frente mostrador".



Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.

Control de la temperatura

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.

Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de Asber cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.



Garantía de limpieza

La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.



Unidad condensadora

Cuenta con un potente grupo frigorífico y un dispositivo de evaporación automática del agua de desescarche. Es fácilmente extraíble gracias a un sencillo sistema de guías que facilita las operaciones de mantenimiento.

Pies en acero inoxidable

Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



MAP-200



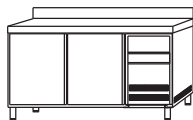
Contrapuerta embutida.



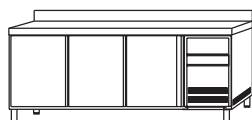
Interior con uniones curvas.



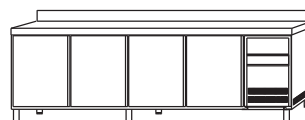
Evaporador compacto de tiro forzado.



MAP-150



MAP-200



MAP-250

MESAS REFRIGERADAS SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MAP-150	19006754	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850
MAP-200	19007334	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850
MAP-250	19007937	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850



MAP-150-F



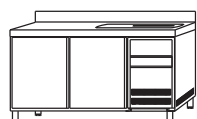
Contrapuerta embutida.



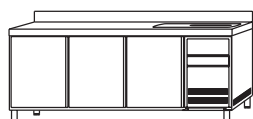
Encimera con fregadero y incorporado.



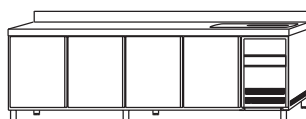
Encimera con canto delantero curvo.



MAP-150-F



MAP-200-F



MAP-250-F

MESAS REFRIGERADAS CON FREGADERO SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MAP-150-F	19006687	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850
MAP-200-F	19007308	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850
MAP-250-F	19007906	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850



MAN-200



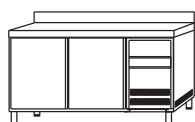
Encimera con canto delantero curvo.



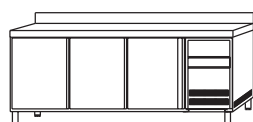
Interior con uniones curvas.



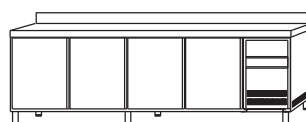
Contrapuerta embutida.



MAN-150



MAN-200



MAN-250

MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MAN-150	19007002	2	250	880	3/8	1492 x 600 x 850
MAN-200	19007596	3	390	880	1/2	2017 x 600 x 850
MAN-250	19008076	4	530	1014	5/8	2542 x 600 x 850



FAP-200



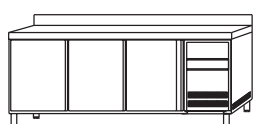
Cajón con tirador incorporado disponible para los modelos sin cajón Tolva.



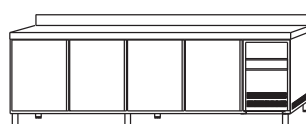
Contrapuerta embutida.



FAP-150



FAP-200



FAP-250



Evaporador compacto de tiro forzado.

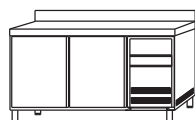
MESAS REFRIGERADAS FRENTE MOSTRADOR SERIE 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuestas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Todos los modelos FAP incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. Los modelos -TOLVA, el cajón neutro se sustituye por un cajón tolva.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

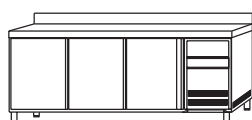
Modelo	Referencia	Aplicación	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
FAP-150	19007176	-	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050
FAP-150 TOLVA	19007258	Tolva	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050
FAP-202	19007816	-	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050
FAP-202 TOLVA	19007849	Tolva	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050
FAP-255	19008024	-	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050
FAP-255 TOLVA	19008073	Tolva	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050



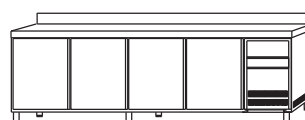
MFPA-180-GN



MFPA-135-GN



MFPA-180-GN



MFPA-225-GN



Contrapuerta embutida.



Encimera con canto delantero curvo.



Evaporador compacto de tiro forzado.

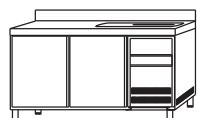
MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

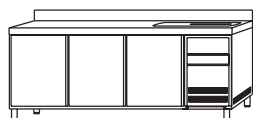
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MFPA-135-GN	19006894	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850
MFPA-180-GN	19007438	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850
MFPA-225-GN	19007960	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850



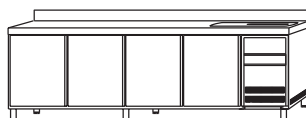
MFPA-180-GN/F



MFPA-135-GN/F



MFPA-180-GN/F



MFPA-225-GN/F



Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



Contrapuerta embutida.



Evaporador compacto de tiro forzado.

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM CON FREGADERO SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MFPA-135-GN/F	19006842	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850
MFPA-180-GN/F	19007408	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850
MFPA-225-GN/F	19011238	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850



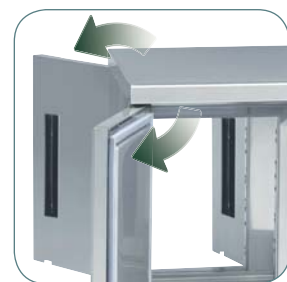
MCPA-180-GN



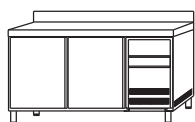
Contrapuerta embutida.



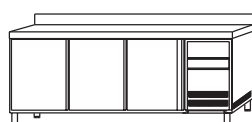
Encimera con canto delantero curvo.



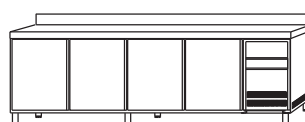
Excelente ergonomía de trabajo.



MCPA-135-GN



MCPA-180-GN



MCPA-225-GN

MESAS REFRIGERADAS CENTRALES GASTRONORM SERIE GN 1/1

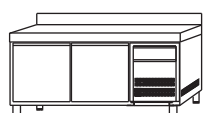
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MCPA-135-GN	19006907	2+2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850
MCPA-180-GN	19007578	3+3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850
MCPA-225-GN	19008065	4+4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850

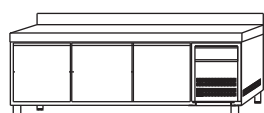


Ideal para cocinas snack, resultando planos de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.

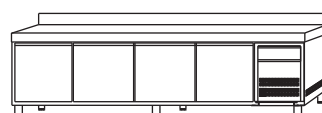
MFPA -180-B



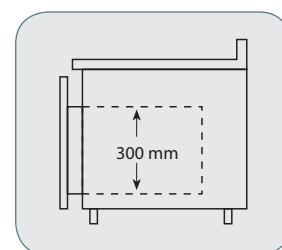
MFPA-135-B



MFPA -180-B



MFPA -225-B



Altura útil del cajón interior.

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM DE ALTURA 600 MM SERIE GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8° C en ambiente de +38° C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MFPA-135-B	19006602	2	105	350	1/5	1342 x 700 x 620
MFPA-180-B	19007196	3	170	396	1/4	1792 x 700 x 620
MFPA-225-B	19007835	4	230	615	3/8	2242 x 700 x 620



MFNA-180- GN



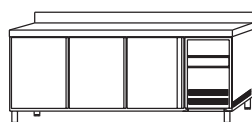
Evaporador compacto de tiro forzado.



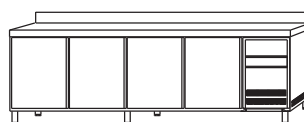
Interior con uniones curvas.



MFNA-135-GN



MFNA-180- GN



MFNA-225- GN

MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS GASTRONORM SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
 - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
 - Cuerpo interior en acero inoxidable.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
 - Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
 - Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
 - Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
 - Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
 - Pies de acero inoxidable regulables en altura.
 - Desagüe en el interior de la cámara.
 - Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
 - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
 - Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
 - Evaporación automática del agua del desescarche.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
 - Interruptor luminoso de marcha-paro.
 - Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
 - Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente.
 - Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 HContrapuerta embutida.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MFNA-135-GN	19007079	2	290	880	3/8	1342 x 700 x 850
MFNA-180-GN	19011210	3	455	880	1/2	1792 x 700 x 850
MFNA-225-GN	19011211	4	615	1014	5/8	2242 x 700 x 850



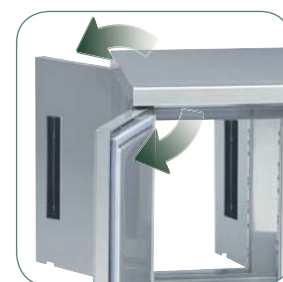
MCNA-180- GN



Contrapuerta embutida.



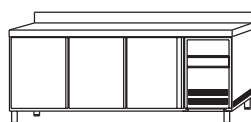
Encimera con canto delantero curvo.



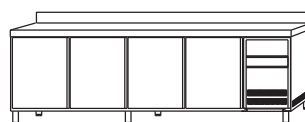
Excelente ergonomía de trabajo.



MCNA-135-GN



MCNA-180- GN



MCNA-225- GN

MESAS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS CENTRALES GASTRONORM SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MCNA-135-GN	19011212	2+2	290	880	3/8	1342 x 700 x 850
MCNA-180-GN	19011213	3+3	455	880	1/2	1792 x 700 x 850
MCNA-225-GN	19029544	4+4	615	1014	5/8	2242 x 700 x 850



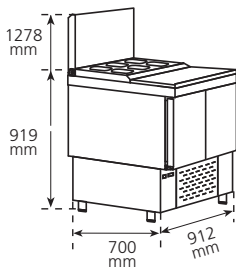
MEPA-135-GN



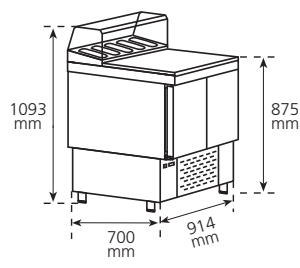
MEPA-100



MEPA-100 G



MEPA-100



MEPA-100 G



Encimera con alojamiento para cubetas GN



Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS

- Modelo MEPA-135/180-GN:
 - Equipado con encimera de acero inoxidable y expositor de ingredientes cubierto por tapa basculante en acero inoxidable.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación).
 - La capacidad en cubetas GN es:
 - MEPA-135-GN: 10 GN-1/4
 - MEPA-180-GN: 14 GN-1/4
- Modelo MEPA-100:
 - Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- Modelo MEPA-100-G:
 - Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
 - Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
 - Cuerpo interior en acero inoxidable.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Encimera con alojamiento para cubetas GN.
- Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MEPA-135-GN	19007071	2	290	345	1/4	1350 x 700 x 1050
MEPA-180-GN	19007700	3	455	532	3/8	1800 x 700 x 1050
MEPA-100	19006501	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919
MEPA-100 G	19006498	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093



MPZA1-135



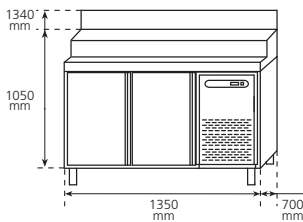
Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



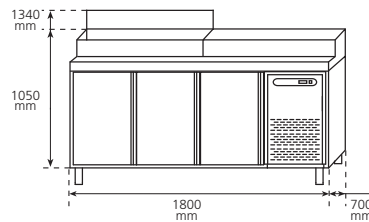
Contrapuerta embutida.



Interior con uniones curvas.



MPZA1-135



MPZA1-180

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS SERIE GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (GN)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MPZA1-135	19006765	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050
MPZA1-180	19007473	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050



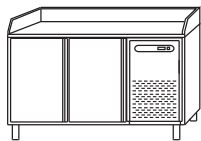
MNZA-135



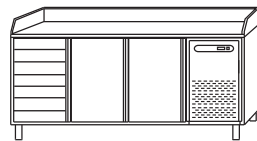
Contrapuerta embutida.



Encimera y peto sanitario en granito.



MNZA-135



MNZA -202

MESAS REFRIGERADAS GASTRONORM PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS SERIE GN 1/1

- La composición de la mesa completa se realiza mediante el conjunto formado por:
 - Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
 - Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo MNZA-202: equipado con modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Consumo eléctrico (W)	Compresor (CV)	Expositor de ingredientes	Dimensiones (mm)
MMZA-150	19008822	2	404	368	1/5	MIA-150	1492 x 800 x 900
MMZA-202	19009198	2 puert.+7 caj.	404	368	1/5	MIA-202	2017 x 800 x 900



Ejemplo de instalación en mesas de preparación pizzas.

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE INGREDIENTES PARA ENSALADAS Y PIZZAS

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- 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/m³.
- 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.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
MIA-150	19005722	6	368	1/8	1492 x 370 x 450
MIA-202	19006015	9	368	1/8	2017 x 370 x 450

ACCESORIOS PARA MESAS REFRIGERADAS

Modelo	Referencia	Tipo de mesa	Posición del KIT en el mueble
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	19004931	SNACK	
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) Lado derecho	19004920	SNACK	
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	19004934	GASTRONORM	
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) Lado derecho	19004933	GASTRONORM	
Kit bisagras - Lado derecho	12037941		

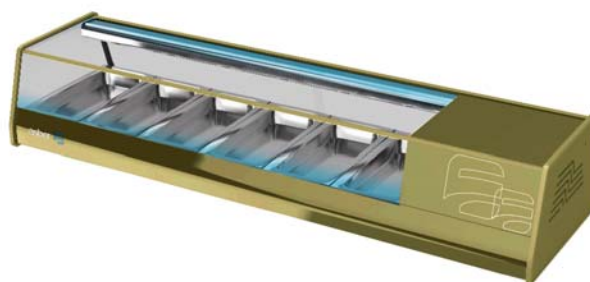
Modelo	Descripción
KIT CERRADURA	Precio unitario por cerradura. Montaje en fábrica.
KIT RUEDAS	2 con freno
KIT CERRADURA + KIT RUEDAS	Precio unitario por puerta. Montaje en fábrica. 2 con freno

EXPOSITORES REFRIGERADOS DE ALIMENTOS

- Construcción interior de acero inoxidable. Bandeja interior inoxidable con cubetas GN-1/3 de 40 mm, incluidas en dotación.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado.
- Costados de PVC con vidrio.
- Puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de placa fría, de tubo de cobre.
- Refrigerante R-134 A libre de CFC.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, con ambiente de 38 °C.
- Control de la temperatura por termostato.
- Interruptor general luminoso.
- Iluminación interior protegida.
- Tensión de trabajo: 230 V- 1N - 50/60 Hz.



VAP-139 P



VAP-139 PD

EXPOSITORES REFRIGERADOS CUBIERTA CRISTAL PLANA

Modelo	Referencia	Capacidad GN-1/3	Acabado	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
VAP-139 P	19005190	6	Negro	345	1395 x 400 x 250
VAP-175 P	19005493	8	Negro	368	1750 x 400 x 250
VAP-139 PD	19005176	6	Dorado	345	1395 x 400 x 250
VAP-175 PD	19005489	8	Dorado	368	1750 x 400 x 250



VAP-139 C



VAP-139 CD

EXPOSITORES REFRIGERADOS CUBIERTA CRISTAL CURVADA

Modelo	Referencia	Capacidad GN-1/3	Acabado	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
VAP-139 C	19005184	6	Negro	345	1395 x 400 x 250
VAP-175 C	19005487	8	Negro	368	1750 x 400 x 250
VAP-139 CD	19005186	6	Dorado	345	1395 x 400 x 250
VAP-175 CD	19005482	8	Dorado	368	1750 x 400 x 250

VITRINAS CENTRALES INOX

- Exterior en acero inoxidable. Iluminación interior.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Frente de cristal curvado abatible, sobre perfil de aluminio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante R-134a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo: +2°C, +6 °C, con ambiente de 38 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Interruptor general luminoso.
- Tensión de trabajo: 230 V- 1N - 50/60 Hz.



VCA-20-I



VCA-14-I

Modelo	Referencia	Nº puertas	Niveles	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
VCA-14-I	19008150	2	2	280	616	1380 x 800 x 1075
VCA-20-I	19008797	3	2	430	704	1980 x 800 x 1075

VITRINAS MURALES DE SOBREMESA

- Exterior en acero inoxidable. Iluminación interior.
- Puertas correderas de vidrio.
- Interior en acero inoxidable con espejo reflector. Estantes interiores de vidrio.
- Bandeja interior en acero inox preparada para cubetas GN-1/3 de 40 mm de profundidad (cubetas no incluidas).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante R-134a libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo: +4°C, +8 °C, con ambiente de 38 °C.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Interruptor general luminoso.
- Tensión de trabajo: 230 V- 1N - 50/60 Hz.



VMA-100-I



VMA-135-I

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad GN-1/3	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
VMA-100-I	19007088	2	5	150	396	983 x 570 x 1120
VMA-135-I	19007603	2	7	210	396	1333 x 570 x 1120

BOTELLEROS FRIGORÍFICOS

- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 35 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.



BAGP-150

- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Tensión de trabajo: 230 V- 1N - 50/60 Hz.
 - Acabado exterior e interior según cada modelo:
 - Modelos BAGP: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
 - Modelos BAP: Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10. Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10. Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.

BOTELLEROS FRIGORÍFICOS SERIE BAGP

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
BAGP-100	19014840	2	137	150	1017 x 545 x 840
BAGP-150	19014819	3	230	199	1510 x 545 x 840
BAGP-200	19014849	4	314	236	2023 x 545 x 840



BAP-150 I



BAP-200 I

BOTELLEROS FRIGORÍFICOS SERIE BAP

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
BAP-100 I	19005601	2	202	250	1015 x 550 x 850
BAP-150 I	19006339	3	420	250	1500 x 550 x 850
BAP-200 I	19006517	4	580	250	2000 x 550 x 850
BAP-250 I	19006513	5	720	350	2500 x 550 x 850
BAP-300 I	19006510	6	860	385	3000 x 550 x 850



MAC-100



MAC-150

MESAS CAFETERAS

- Con la diversidad de gama de mesas cafeteras, mesas estanterías cafetería y mesas refrigeradas frente mostrador puede diseñar una línea completa para cada espacio y necesidad.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.
- Tolla de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Su fabricación y diseño están pensados para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

1 estante



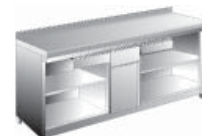
MAC-100 / MAC-100-O



MAC-150 / MAC-150-O



MAC-200 / MAC-200 -O



MAC-250 / MAC-250-O

2 estantes



Añadir kit EMMC-100



Añadir Kit EMMC-100



Añadir Kit EMMC-200



Añadir Kit EMMC-250

ESTANTES

Referencia	Modelo	Dimensiones (mm)	Cajones	Orificio encimera
19006487	MAC-100	1000 x 600 x 1045	1	No
19006488	MAC-100-O	1000 x 600 x 1045	1	Sí
19006778	MAC-150	1500 x 600 x 1045	2	No
19006779	MAC-150-O	1500 x 600 x 1045	2	Sí
19007143	MAC-200	2025 x 600 x 1045	2	No
19007144	MAC-200-O	2025 x 600 x 1045	2	Sí
19007421	MAC-250	2550 x 600 x 1045	2	No
19007422	MAC-250-O	2550 x 600 x 1045	2	Sí

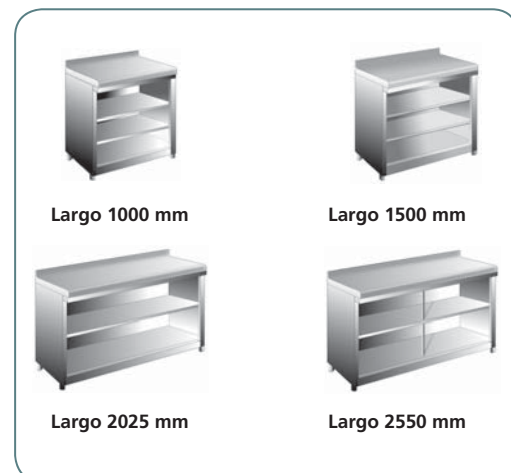
Modelo	Referencia	Descripción
EMMC-100	19005429	Estante suplementario MAC-100 / MAC-100-O / MAC-150 / MAC-150-O
EMMC-200	19006226	Estante suplementario MAC-200 / MAC-200-O
EMMC-250	19006225	Estante suplementario MAC-250 / MAC-250-O



Profundidad 350 mm

Profundidad 600 mm

Profundidad 350 mm 1 ó 2 estantes



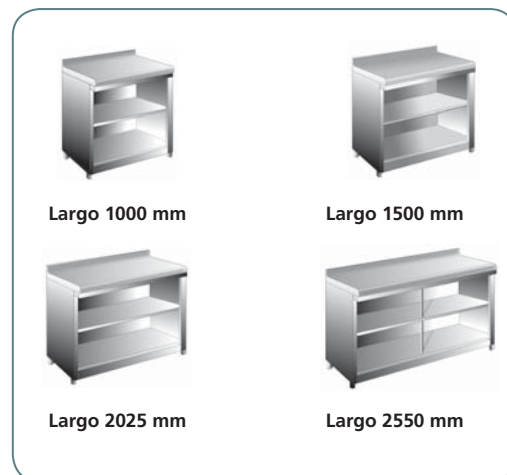
Largo 1000 mm

Largo 1500 mm

Largo 2025 mm

Largo 2550 mm

Profundidad 600 mm 1 ó 2 estantes



Largo 1000 mm

Largo 1500 mm

Largo 2025 mm

Largo 2550 mm

MESAS ESTANTERÍAS CAFETERÍA FRENTE MOSTRADOR

- El complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.
- Construidas en acero inoxidable, acabado satinado y con trasera de acero plastificado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.
- Modelos con profundidades de 350 mm y 600 mm con 1 ó 2 estantes (opcional).

350 MM

1 ESTANTE

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
1000 x 350 x 1045	MAE-35/100	19005428
1500 x 350 x 1045	MAE-35/150	19005724
2025 x 350 x 1045	MAE-35/200	19006224
2550 x 350 x 1045	MAE-35/250	19006449
1000 x 600 x 1045	MAE-60/100	19005747

2 ESTANTES

Modelo	Referencia
MAE-35/100 2E	19005447
MAE-35/150 2E	19005782
MAE-35/200 2E	19006450
MAE-35/250 2E	19006472
MAE-60/100 2E	19005785

600 MM

1 ESTANTE

Dimensiones (mm)	Modelo	Referencia
1500 x 600 x 1045	MAE-60/150	19006474
2025 x 600 x 1045	MAE-60/200	19007016
2550 x 600 x 1045	MAE-60/250	19007283

2 ESTANTES

Modelo	Referencia
MAE-60/150 2E	19011114
MAE-60/200 2E	19007055
MAE-60/250 2E	19007352

Armarios refrigerados



- **Armarios refrigerados** **84-98**
- **Armarios refrigerados Serie 700** **86-90**
 - Armarios refrigerados Serie 700 86
 - Armarios refrigerados con puerta de cristal 87
 - Armarios para mantenimiento de congelados 88
 - Armarios refrigerados con departamento para pescado y mantenimiento de congelados 89
 - Armario refrigerado (mixto) 90
- **Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1** **91-96**
 - Armarios refrigerados Gastronorm Serie GN 2/1 91-92
 - Armarios refrigerados Gastronorm con puerta de cristal 93
 - Armarios para mantenimiento de congelados Gastronorm 94
 - Armario refrigerado para pescados o para congelados 95
 - Armario refrigerado y congelado (mixto) 96
- **Armario refrigerado para pescado** **97**
- **Armario refrigerado para pastelería y mixto** **98**



Armarios refrigerados

Los armarios refrigerados de Asber ofrecen al profesional un amplio abanico de soluciones para refrigerar o conservar alimentos en las más variadas necesidades de uso. La gama de armarios refrigerados está fabricada en acero inoxidable y está compuesta por modelos de temperatura positiva y negativa para el mantenimiento de congelados, se fabrican con puertas en acero inoxidable y con puertas de cristal,

otros modelos incorporan en su parte inferior útiles cajones o departamentos de almacenaje independientes del resto del armario. Todo un conjunto de acabados y detalles que garantizan al profesional de la hostelería calidad de conservación, limpieza y prestaciones duraderas.



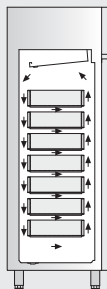
Todos los armarios refrigerados de Asber cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³, que se traduce en un mayor ahorro energético



Comodidad en el uso diario

Los modelos de la gama snack cuentan con una cremallera en el interior, que permite colocar y regular en diferentes alturas los estantes de varilla sin necesidad de utilizar guías adicionales. Los modelos de la gama Gastronorm utilizan un sistema de guías, fáciles de colocar en el armario, que eliminan el riesgo de que los estantes de varilla o las bandejas vuelquen al momento de su extracción.

Las dimensiones de los estantes o bandejas que se pueden almacenar en el interior son de GN 2/1.



Mayor aislamiento

Diseño y fabricación

Cada uno de los armarios refrigerados de Asber ha sido diseñado para garantizar una perfecta distribución del frío en interior de los armarios, ofreciendo las máximas prestaciones a los profesionales de la hostelería y asegurando la perfecta conservación y seguridad de los alimentos.

Todos los elementos son de alta calidad y son fabricados industrialmente utilizando el más alto nivel tecnológico

Circulación del flujo de aire interior.



La gama de armarios refrigerados ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Armarios refrigerados con puertas.

Armarios para el mantenimiento de pescados.

Armarios con puerta de cristal.

Armarios con temperatura mixta.

CARACTERÍSTICAS GENERALES



Control de la temperatura

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, controla en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.



Todas las puertas de los armarios refrigerados están embutidas con el objetivo de incrementar su robustez y su capacidad de aislamiento. Los burletes cuentan con cámaras de aislamiento que evitan cualquier pérdida de frío. La sustitución de los burletes se realiza con mucha facilidad.



Departamentos independientes

Los modelos con un espacio dedicado al almacenamiento de pescados o de productos congelados, cuentan con un departamento totalmente aislado del resto del armario. Su control de temperatura se realiza utilizando un termostato y un circuito frigorífico independiente del resto del armario.



Las puertas están dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. Todas las puertas cuentan con un tirador incorporado en acero inoxidable.



Evaporador

El evaporador de tiro forzado realiza una perfecta y homogénea distribución del frío en el interior de los armarios, garantizando el correcto estado de conservación de los productos almacenados en el mueble.



Unidad condensadora

Los armarios están provistos de potentes grupos frigoríficos con compresores herméticos que utilizan gases refrigerantes R-134 A y R-404 A, cumpliendo con las actuales directivas CE sobre el respeto al medio ambiente.



Pies en acero inoxidable

Son fácilmente regulables en altura (125 mm 200 mm) y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



La estructura interior del armario está reforzada para utilizarlo con plena garantía en instalaciones profesionales. Cuenta en todos sus ángulos con uniones curvas de amplio radio que facilitan su limpieza.



AAP-701



AAP-1403



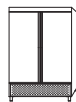
AAP-1402



AAP-701



AAP-702



AAP-1402



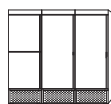
AAP-1403



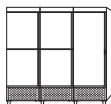
AAP-1404



AAP-2103



AAP-2104



AAP-2105



AAP-2106

ARMARIOS REFRIGERADOS SERIE 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
AAP-701	19007657	1	600	484	300	693 x 728 x 2067
AAP-702	19007722	2 x 1/2	600	484	300	693 x 728 x 2067
AAP-1402	19008528	2	1200	704	500	1388 x 728 x 2067
AAP-1403	19008584	2x1/2 + 1	1200	704	500	1388 x 728 x 2067
AAP-1404	19008687	4 x 1/2	1200	704	500	1388 x 728 x 2067
AAP-2103	19009082	3	1800	759	840	2083 x 728 x 2067
AAP-2104	19009107	2x1/2 + 2	1800	759	840	2084 x 728 x 2067
AAP-2105	19010208	4x1/2 + 1	1800	759	840	2085 x 728 x 2067
AAP-2106	19009119	6x1/2	1800	759	840	2086 x 728 x 2067



EAP-701



EAP-1402



Iluminación interior.



Interior con uniones curvas.



Evaporador de tiro forzado.

ARMARIOS REFRIGERADOS CON PUERTAS DE CRISTAL SERIE 700

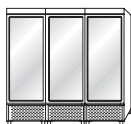
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables.
- Sistema de cremallera para sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



EAP-701



EAP-1402



EAP-2103

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
EAP-701	19007841	1 cristal	600	368	300	695 x 728 x 2067
EAP-1402	19008811	2 cristal	1200	575	500	1388 x 728 x 2067
EAP-2103	19009157	3 cristal	1800	759	840	2083 x 728 x 2067



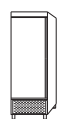
AAN-702



AAN-1404



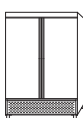
AAN-1402



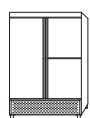
AAN-701



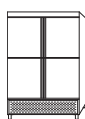
AAN-702



AAN-1402



AAN-1403



AAN-1404

ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 700

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
AAN-701	19007643	1	600	880	1/2	693 x 728 x 2067
AAN-702	19007714	2 x 1/2	600	880	1/2	693 x 728 x 2067
AAN-1402	19008515	2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067
AAN-1403	19011219	2 x 1/2 + 1	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067
AAN-1404	19008679	4 x 1/2	1200	1320	1 1/4	1388 x 728 x 2067



AA-702 P



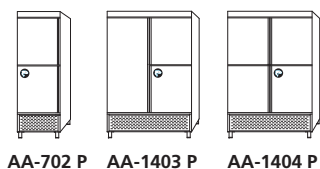
AA-1403 C



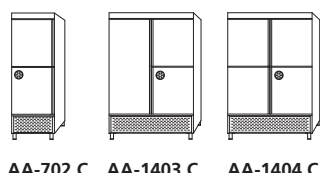
Contrapuerta embutida.



Cajones fabricados en PVC sanitario.



AA-702 P AA-1403 P AA-1404 P



AA-702 C AA-1403 C AA-1404 C

ARMARIO REFRIGERADO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO O PARA CONGELADOS SERIE 700

- El compartimento para pescados o congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidable. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes y cubetas:
 - Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
 - Modelos 1403 y 1404: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Compartimento para pescado, modelo AA-702 P, AA-1403 P y AA-1404 P: temperatura de trabajo de -4° a + 2° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo AA-702 C, AA-1403 C y AA-1404 C: temperatura de trabajo de -15° a -22° C con 38° C de temperatura ambiente.

Modelo	Referencia	Compartimento	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
AA-702 P	19008146	Pescados	300+(300)	485+(252)	552	693 x 728 x 2067
AA-1403 P	19008955	Pescados	900+(300)	560+(252)	851	1400 x 720 x 2100
AA-1404 P	19008947	Pescados	900+(300)	560+(252)	851	1400 x 720 x 2100
AA-702 C	19008141	Congelados	300+(300)	485+(570)	851	693 x 728 x 2067
AA-1403 C	19008982	Congelados	900+(300)	560+(570)	1150	1400 x 702 x 2100
AA-1404 C	19008981	Congelados	900+(300)	560+(570)	1150	1400 x 702 x 2100



AA-1402 MIX



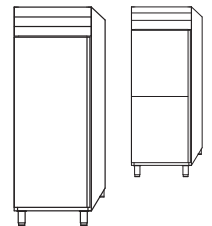
Contrapuerta embutida.



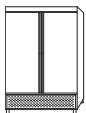
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



Circuitos frigoríficos independientes.



ARMARIO REFRIGERADO Y CONGELADO (MIXTO) SERIE 700



AA-1402 MIX

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporadores de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- 2 circuitos frigoríficos independientes
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente en el circuito de refrigeración.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente en el circuito de congelación.

Modelo	Referencia	Refrigeración	Congelación	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
AA-1402 MIX	19008997	1	1	1200	1058	1388 x 728 x 2067



AAP-801



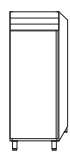
AAP-802



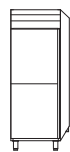
Contrapuerta embutida.



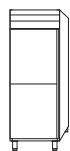
Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



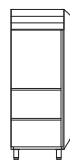
AAP-801



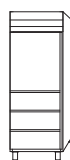
AAP-802



AAP-802/2



AAP-802-2C



AAP-802-3C

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Modelos con cajones (-C): cajones en acero inoxidable AISI-304 provistos de guías telescópicas.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- El modelo AAP-802/2 dispone de dos circuitos frigoríficos independientes y 2 termostatos de temperatura.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
AAP-801	19007541	1	700	484	300	693 x 846 x 2007
AAP-802	19007551	2 x 1/2	700	484	300	693 x 846 x 2007
AAP-802/2	19008350	2 x 1/2	700	484	2 x 178	694 x 846 x 2007
AAP-802-2C	19011228	1 puerta + 2 cajones	700	484	300	693 x 846 x 2007
AAP-802-3C	19011230	1 puerta + 3 cajones	700	484	300	693 x 846 x 2007



AAP-1603



AAP-1602/2



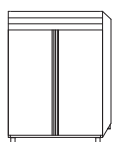
Contrapuerta embutida.



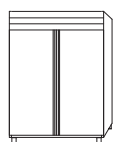
Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.



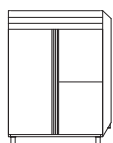
Dotados de luz interior.



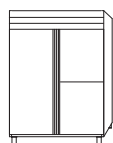
AAP-1602



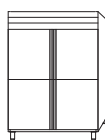
AAP-1602/2



AAP-1603



AAP-1603/2



AAP-1604

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Los modelos AAP-1602/2 y AAP-1603/2 disponen de dos circuitos frigoríficos independientes y 2 termostatos de temperatura.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
AAP-1602	19008575	2	1400	704	500	1388 x 846 x 2007
AAP-1602/2	19011225	2	1400	704	2 x 300	1388 x 846 x 2007
AAP-1603	19008783	1 + 2 x 1/2	1400	704	500	1388 x 846 x 2007
AAP-1603/2	19011226	1 + 2 x 1/2	1400	704	2 x 300	1388 x 846 x 2007
AAP-1604	19011227	4 x 1/2	1400	704	500	1388 x 846 x 2007



EAP-801



EAP-1602



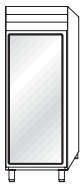
Contrapuerta embutida.



Puertas de doble acristalamiento.



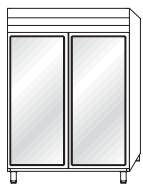
Dotados de luz interior.



EAP-801



EAP-802



EAP-1602

ARMARIOS REFRIGERADOS GASTRONORM CON PUERTA DE CRISTAL SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)
EAP-801	19007765	1 cristal	700	484	1/4
EAP-802	19011215	2 x 1/2 cristal	700	484	1/4
EAP-1602	19011217	2 cristal	1400	704	3/8



AAN-801



AAN-1603



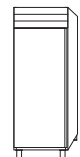
Contrapuerta embutida.



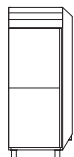
Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.



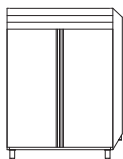
Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.



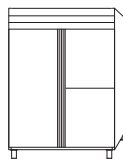
AAN-801



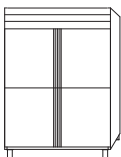
AAN-802



AAN-1602



AAN-1603



AAN-1604

ARMARIOS PARA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)
AAN-801	19007536	1	700	880	1/2
AAN-802	19007744	2 x 1/2	700	880	1/2
AAN-1602	19008674	2	1400	1320	1 1/4
AAN-1603	19011233	1 + 2 x 1/2	1400	1320	1 1/4
AAN-1604	19011236	4 x 1/2	1400	1320	1 1/4



AA-802 P



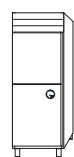
AA-1603 C



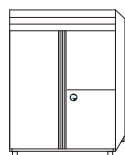
Contrapuerta embutida.



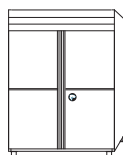
Cajones fabricados en PVC sanitario.



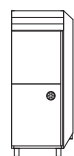
AA-802 P



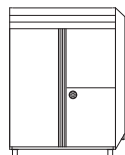
AA-1603 P



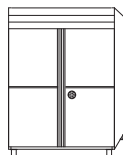
AA-1604 P



AA-802 C



AA-1603 C



AA-1604 C

ARMARIO REFRIGERADO CON COMPARTIMENTO PARA PESCADO O PARA CONGELADOS SERIE GN 2/1

- El compartimento para pescados o congelados está provisto de 3 cajones interiores, fabricados en PVC sanitario sobre guías inoxidable. Este compartimento está aislado del resto del armario y cuenta con un evaporador estático que funciona con una unidad condensadora y control de temperatura independientes.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Dotación estantes y cubetas:
 - Modelos 702: 1 parrilla y 3 cubetas con fondo perforado
 - Modelos 1403: 4 parrillas y 3 cubetas con fondo perforado.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Compartimento para pescado, modelo AA 802 P, AA-1603 P y AA-1604 P: temperatura de trabajo de -4° a + 2° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Compartimento para congelados, modelo AA 802 C, AA-1603 C y AA-1604 C: temperatura de trabajo de -15° a -22° C con 38° C de temperatura ambiente.

Modelo	Referencia	Compartimento	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
AA-802 P	19008159	Pescados	350 + (350)	485 + (252)	1/4 (1/5)	693 x 846 x 2007
AA-1603 P	19008994	Pescados	1050 + (350)	560 + (252)	3/8 (1/5)	1388 x 846 x 2007
AA-1604 P	19011231	Pescados	1050 + (350)	560 + (252)	3/8 (1/5)	1388 x 846 x 2007
AA-802 C	19008171	Congelados	350 + (350)	485 + (570)	1/4 (1/4)	693 x 846 x 2007
AA-1603 C	19008991	Congelados	1050 + (350)	560 + (570)	3/8 (1/4)	1388 x 846 x 2007
AA-1604 C	19011232	Congelados	1050 + (350)	560 + (570)	3/8 (1/4)	1388 x 846 x 2007



AA-1602 MIX



Contrapuerta embutida.

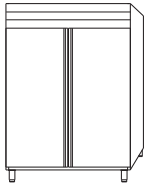


Guías de acero inoxidable para la sujeción de estantes.



Circuitos frigoríficos independientes.

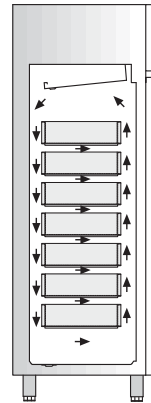
ARMARIO REFRIGERADO Y CONGELADO (MIXTO) SERIE GN 2/1



AA-1602 MIX

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporadores de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- 2 circuitos frigoríficos independientes
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente en el circuito de refrigeración.
- Temperatura de trabajo de -18° a -20° C con 38° C de temperatura ambiente en el circuito de congelación.

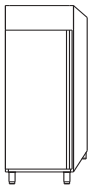
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (W)	Dimensiones (mm)
AA-1602 MIX	19009019	1	1	1400	1174	1388 x 846 x 2007



AA-701

ARMARIO REFRIGERADO PARA PESCADO

- El armario de pescados está diseñado para ofrecer una alta humedad en su interior y una temperatura rigurosamente constante en todos sus cajones.
- Distribución uniforme del frío en el interior del armario gracias al excelente diseño del sistema de ventilación interior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Excelente circulación de los flujos de aire lo que permite que se distribuyan uniformemente por todo el armario consiguiendo una temperatura constante y uniforme entre todos los cajones y por todo el armario.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Dotado de luz interior.
- Provisto de desagüe con conexión a la red.
- Apoyos de acero inoxidable fácilmente desmontables para la limpieza.
- Sistema de cremallera para la sujeción y regulación de los estantes.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.
- Provisto de 7 cajones interiores de gran capacidad para pescado, fabricado en PVC sanitario, con doble fondo perforado en acero inoxidable.
- Desagüe individual de cada cajón al desagüe general desmontable para la limpieza general del armario.
- Temperatura de trabajo: -4° +2° C con +38° C de temperatura ambiente.



AA-701

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)
AA-701	19007912	1	600	490	3/8	760 x 726 x 2005



AA-701-P



AAP-1602 GN+P



Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.



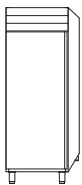
El modelo AA-701-P con capacidad para 17 bandejas 60 x 40 cm.



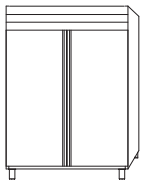
El modelo AAP-1602 GN+P con una puerta para recipientes GN-2/1 y la otra puerta para bandejas pasteleras 600 x 400

ARMARIOS REFRIGERADOS PASTERÍA Y MIXTO GN-PASTERÍA SERIE GN 2/1

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación.
- Dotados de luz interior.
- Estantes de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Guías en acero inoxidable para la sujeción y regulación de los estantes.
- Contrapuestas en acero inoxidable.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Dotación estantes: 3 parrillas por cuerpo.
- El modelo AA-701-P con capacidad para 17 bandejas 60 x 40 cm.
- El modelo AAP-1602 GN+P con una puerta para recipientes GN-2/1 y la otra puerta para bandejas pasteleras 60x40
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N 50 Hz.



AA-701-P



AAP-1602 GN+P

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)
AA-701-P	19007628	1	700	644	760 x 726 x 2005
AAP-1602 GN+P	19008579	2	1400	694	1388 x 826 x 2007

Abatidores de temperatura



- **Abatidores de temperatura** **100-105**
- Abatidores de temperatura Panel SMART/ESTÁNDAR 100-102
- Abatidores - congeladores compactos 103
- Mesas Abatidores – congeladores 104
- Armarios abatidores - congeladores Serie GN 1/1 105



En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.

Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.

Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores Asber, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.



¿POR QUÉ EL ABATIDOR?

1. Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.

El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de Asber impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas.

Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

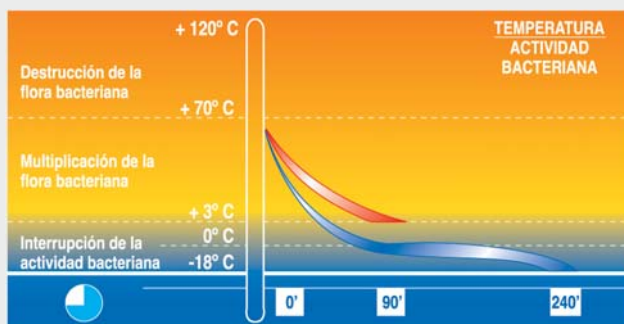


Gráfico 1

2. Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses.

La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

3. Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos, permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos. Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.

Los Abatidores Asber aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventajas destacables de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal. La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactabilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.

Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

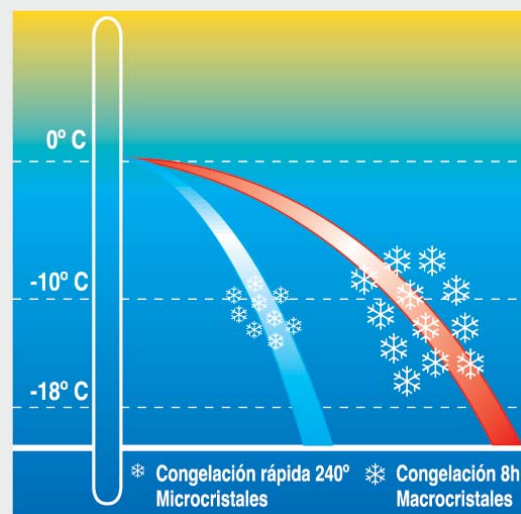


Gráfico 2



5. Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6. Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de Asber se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

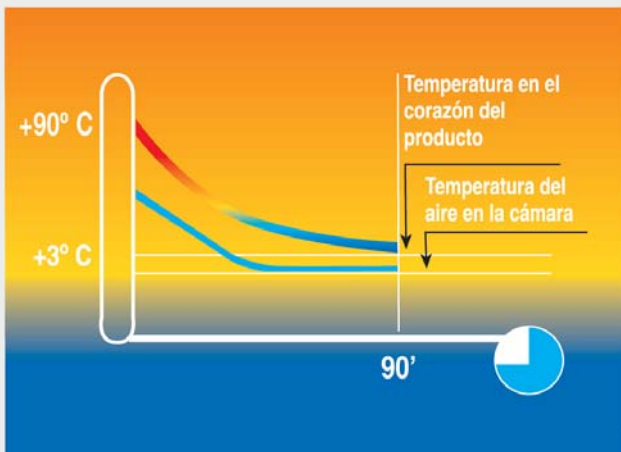
- a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

Abatimiento rápido

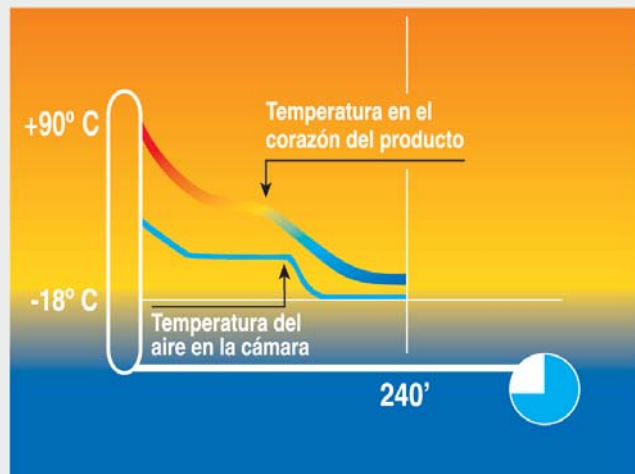
El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación.

Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.



Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de -18° C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18° C y -25° C según el valor establecido para su conservación.





Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

En los abatidores con el panel SMART la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indistintamente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

Asber le ofrece una gama completa de abatidores de temperatura diseñados para bandejas de 3, 5, 10, GN/1.



La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

El panel de control SMART es de muy fácil utilización e intuitivo.

PANEL SMART

- El panel de control SMART es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de Asber disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel SMART: BC-03-11, BC-05, BC-101.**

Indicador de tiempo o de temperatura.

Temperatura en el interior del abatidor.

Refrigeración Suave. Ciclo Suave de enfriamiento +3°C

Refrigeración fuerte. Ciclo intenso de enfriamiento rápido +3°C.

Sonda Calefactada. Calentamiento de la sonda calefactada para poder extraerla del producto.

Defrost. Puesta en funcionamiento/paro deshielo.

Down. Disminución, desplazamiento menú Start/Stop. Puesta en funcionamiento /

Paro de un ciclo. También sirve como tecla de confirmación.



Congelación Suave. Ciclo suave de congelación -18°C.

Congelación fuerte. Ciclo intenso de congelación -18°C.

Menú. Accede a los distintos menús de configuración del abatidor.

Up. Incremento, desplazamiento menú



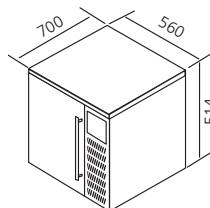
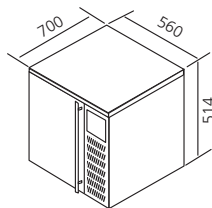
BC-03-11



BC-03-11 E



Panel Smart



ABATIDORES - CONGELADORES COMPACTOS

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.

- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°, excepto modelo BC-03-11 E.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 38° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo BC-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración 90 min (Kg)	Producción ciclo congelación 240 min (Kg)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Panel
BC-03-11 E	19017581	3 GN 1/1	8	5	587	230/1/ 50 Hz	ECO
BC-03-11	19017582	3 GN 1/1 EN	8	5	490	230/1/ 50 Hz	SMART



MESAS ABATIDORES- CONGELADORES

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.

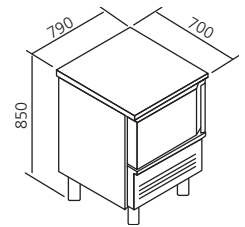
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



BC-05 E

BC-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 38° C.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración 90 min (Kg)	Producción ciclo congelación 240 min (Kg)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Panel
BC-05 E	19017583	5 GN 1/1	10	7	700	230/1/ 50 Hz	ECO

BC-05

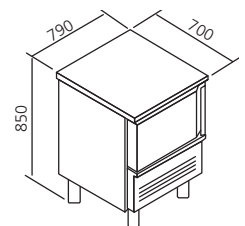
- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.



BC-05 E



Capacidad de 5 GN 1/1 y EN



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración 90 min (Kg)	Producción ciclo congelación 240 min (Kg)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Panel
BC-05	19017584	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	230/1/50 Hz	SMART



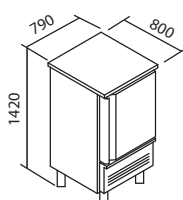
BC-101 E



BC-101



Panel Smart



ARMARIOS ABATIDORES - CONGELADORES

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior y exterior fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- El modelo BC-101 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Capacidad: 10 GN1/1.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración 90 min (Kg)	Producción ciclo congelación 240 min (Kg)	Potencia (W)	Voltaje (V)	Panel
BC-101 E	19017587	10 GN 1/1	30	20	1300	230/1/50 Hz	ECO
BC-101	19017588	10 GN 1/1 EN	30	20	1300	230/1/50 Hz	SMART



Asber

Professional



FABRICANTE DE EQUIPAMIENTO PROFESIONAL PARA LA HOSTELERÍA,
EL CATERING Y LAS COLECTIVIDADES.

asber 

Asber Professional
Impulsando su negocio

Contáctenos en: **www.asberprofessional.com**
Estaremos encantado de compartir nuevas alternativas de negocio.

ONNERA GROUP