

CATÁLOGO

CATALOGUE | CATALOGO

O melhor frio. A melhor qualidade.

The best cold. The best quality.

Le meilleur froid. La meilleur qualité.

El mejor frio. La mejor calidad.

PT

A Jimo Cooling Technology ressalva modificações, sem aviso prévio, no formato, características técnicas, construção, componentes e aspecto dos seus equipamentos, incluindo ainda as opções e os acessórios.

Algumas ilustrações contêm elementos opcionais e acessórios que não fazem parte das suas especificações standard. Em alguns casos as reproduções fotográficas poderão não representar fielmente os produtos a que se referem.

Embora a Jimo Cooling Technology tenha tomado todas as providências para apurar as informações mais correctas possíveis, algumas destas podem estar desactualizadas e podem conter imprecisões e/ou erros tipográficos. Desta forma aconselhamos a que todos os dados sejam consultados com os comerciais e esclarecidos aquando do pedido de orçamentação, uma vez que toda a informação contida neste catálogo é fornecida a título meramente indicativo.

EN

Jimo Cooling Technology informs that there might be made changes, without prior notice, in the format, specifications, construction, components and appearance of their equipment, including options and accessories.

Some illustrations contain optional elements and accessories that are not part of their standard specifications.

In some cases photographic reproductions may not accurately represent the products to which they relate.

Although Jimo Cooling Technology has taken all reasonable steps to ascertain the most accurate information possible, some data may be outdated and may contain inaccuracies and / or typographical errors. Thus we recommend that all data is consulted and revised with the salesmen on the request for quote, since all the information contained in this catalog is provided for information only.

FR

Jimo Cooling Technology informe qu'il pourra avoir des modifications, sans préavis, dans le format, les spécifications, la construction, des composants et l'apparence de leur équipement, y compris les options et accessoires.

Certaines illustrations contiennent des éléments optionnels et des accessoires qui ne font pas partie de leur cahier des charges type.

Dans certains cas, des reproductions photographiques peuvent ne pas représenter exactement les produits auxquels ils se rapportent.

Bien que Jimo Cooling Technology a pris toutes les mesures raisonnables pour vérifier l'information la plus précise possible, certains peuvent être dépassées et peuvent contenir des inexactitudes et / ou des erreurs typographiques. Ainsi, nous recommandons que toutes les données soient consultées et informés avec les vendeurs sur l'application du devis, puisque toutes les informations contenues dans ce catalogue sont fournies à titre indicatif seulement.

ES

Jimo Cooling Technology advierte que puede realizar cambios, sin previo aviso, en el formato, las especificaciones de construcción, componentes y la apariencia de su equipo, incluyendo sus opciones y accesorios.

Algunas de las ilustraciones contienen elementos opcionales y accesorios que no forman parte de su modelo estándar. En algunos casos las reproducciones fotográficas pueden no representar con precisión los productos a los que se refieren.

Aunque Jimo Cooling Technology ha tomado todas las medidas razonables para publicar la información lo más precisa posible, algunos datos pueden ser obsoletos y puede contener inexactitudes y / o errores tipográficos. Por lo tanto recomendamos que todos los datos sean consultados y revisados con los vendedores en el pedido de presupuesto, ya que toda la información contenida en este catálogo se proporciona a título informativo.

PT

A Jimo tem mais de duas décadas de história no fabrico de equipamento de frio industrial, criando soluções integrais que respondem às necessidades dos nossos clientes contribuindo para o seu crescimento sustentado. Analisamos a distribuição alimentar, hotelaria, restauração e catering, antecipando as carências e exigências que estes sectores extremamente competitivos e em constante mutação enfrentam. Desta forma, desenvolvemos peças que se adequam às suas necessidades específicas e resultam em vantagens para as suas actividades, contribuindo para o seu bom funcionamento e crescimento.

Totalmente voltados para a satisfação do cliente, possuímos uma equipa altamente experiente, dedicada e motivada o que nos permite evoluir de forma sólida e constante.

EN

Jimo has over two decades of history in the manufacture of refrigeration equipment, creating integrated solutions that meet the needs of our customers contributing to its sustainable growth.

We analyzed the food distribution, hotel, restaurant and catering companies, anticipating the needs and requirements that this sectors, extremely competitive and in constant mutation, face. Thus, we have developed pieces that suit their specific needs and result in benefits for their activities, contributing to its proper functioning and growth. Totally focused on customer satisfaction, Jimo has a team highly experienced, dedicated and motivated which allows us to evolve in a solid and constant way.

FR

Jimo a plus de deux décennies de l'histoire dans la fabrication d'équipements de froid industriel, en créant des solutions intégrales qui répondent aux besoins de nos clients afin de contribuer à leur croissance.

Nous analysons la distribution alimentaire, l'hôtellerie, la restauration et le catering, en anticipant les lacunes et les exigences que ces secteurs, extrêmement compétitifs et en constante évolution, rencontrent. Ainsi, nous développons des pièces adéquates aux nécessités spécifiques, qui se traduisent en avantages pour ces activités, contribuant à leur bon fonctionnement et développement.

Totalement tournés vers la satisfaction du client, nous avons une équipe extrêmement expérimentée, dédiée et motivée, ce qui nous permet d'évoluer de manière solide et constante.

ES

Jimo cuenta con más de dos décadas de historia en la fabricación de equipamientos de frio comercial, creando soluciones integrales que responden a las necesidades de nuestros clientes contribuyendo para o su crecimiento sostenido.

Analizamos empresas de distribución alimentar, hostelería, restauración y catering, anticipando las carencias y exigencias que estos sectores, extremadamente competitivos y en constante mutación, enfrentan. De esta forma, desenvolvemos piezas que se adecuan a sus necesidades específicas y resultan en ventajas para sus actividades, contribuyendo para su buen funcionamiento y crecimiento.

Totalmente orientados para la satisfacción del cliente, poseemos un equipo altamente experto, dedicado y motivado lo que nos permite evolucionar de forma sólida y constante.

ÍNDICE

ARMÁRIOS | CABINETS | ARMOIRES | ARMARIOS

Série 600 GN 1/1 Series 600 GN 1/1 Série 600 GN 1/1 Serie 600 GN 1/1	10
Série 700 Prat. 434x499 Series 700 Shelves 434x499 Série 700 Étagères 434x499 Serie 700 Estantes 434x499	12
Série 700 GN 1/1 Series 700 GN 1/1 Série 700 GN 1/1 Serie 700 GN 1/1	14
Série 700 com grupo compressor em baixo Series 700 with compressor group on the bottom Série 700 avec groupe compresseur ci-dessous Serie 700 con el grupo compresor en bajo	16
Série 800 GN 2/1 Series 800 GN 2/1 Série 800 GN 2/1 Serie 800 GN 2/1	18
Série 800 GN 2/1 com porta e mostra em vidro Series 800 GN 2/1 with door and display in glass Série 800 GN 2/1 avec porte et face arrière vitrée Serie 800 GN 2/1 puerta y mostrador en cristal	20
Série 800 Peixe caixas 400x600 Series 800 for Fish boxes 400x600 Série 800 Poisson avec bac plastique 400x600 Serie 800 Pescado caja 400x600	22
Série 800 Pastelaria Tab. 400x600 Series 800 Pastry Tray 400x600 Série 800 Pâtisserie Plateau 400x600 Serie 800 Pastelería Tab. 400x600	24
Série 900 GN 2/1 Series 900 GN 2/1 Série 900 GN 2/1 Serie 900 GN 2/1	26
Série 950 Pastelaria Tab. 450x750 Series 950 Pastry Tray 450x750 Série 950 Pâtisserie Plateau 450x750 Serie 950 Pastelería Tab. 450x750	28
Série 1070 Pastelaria Tab. 400x600 e 450x750 Series 1070 Pastry Tray 400x600 e 450x750 Série 1070 Pâtisserie Plateau 400x600 e 450x750 Serie 1070 Pastelería Tab. 400x600 e 450x750	30
Série Delta Series Delta Série Delta Serie Delta	32
Armário para medicamentos Cabinet for medicine Armoire pour médicaments Armario para medicinas	34
Armário para conservação de sangue Cabinet for blood conservation Armoire pour conservation de sang Armario para conservar sangre	36
Armário para conservação de chocolate Cabinet for chocolate conservation Armoire pour la conservation de chocolat Armario para la conservación de chocolate	38
Armário para conservação de flores Cabinet for flower conservation Armoire pour la conservation de fleurs Armario para la conservación de flores	40
Armário para conservação de queijos Cabinet for cheese conservation Armoire pour la conservation de fromage Armario para la conservación de queso	42
Armário para cura de queijos Cabinet to cure cheese Armoire pour l'affinage du fromage Armario para curar queso	44
Armário para vinhos Cabinet for wine Armoire pour vins Armario para el vino	46
Armário para asticot (minhocas) Cabinet for asticot (worms) Armoire pour asticot (ver de terre) Armario para asticot (gusan)	48
Armário para couvettes de gelado Cabinet for ice cream trays Armoire pour bacs de crème glacée Armario para cubetas de helado	50
Armário para bacalhau curado Cabinet to cure codfish Armoire pour le séchage de morue Armario para curar bacalao	52

BANCADAS | COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

Série 600 Series 600 Série 600 Serie 600	56
Série 600 Ventilada Series 600 Ventilated Série 600 Ventilée Serie 600 Ventilada	58
Série 600 Skinplate Series 600 Skinplate Série 600 Skinplate Serie 600 Skinplate	60
Série 600 portas em vidro Series 600 glass doors Série 600 portes vitrées Serie 600 puertas en cristal	62
Série 700 GN 1/1 Series 700 GN 1/1 Série 700 GN 1/1 Serie 700 GN 1/1	64
Série 700 Pizzas Series 700 Pizzas Série 700 Pizzas Serie 700 Pizzas	66
Série 700 Pizzas com módulo Series 700 Pizzas with module Série 700 Pizzas avec module Serie 700 Pizzas con modulo	68
Série 700 Saladette Series 700 Saladette Série 700 Saladette Serie 700 Saladette	70

Série 700 Saladette Especial Dec. Apollo Series 700 Saladette Special Dec. Apollo Série 700 Saladette Spécial Dec. Apollo Serie 700 Saladette Especial Dec. Apollo	72
Série 800 Series 800 Série 800 Serie 800	74
Série 800 Pizzas Series 800 Pizzas Série 800 Pizzas Serie 800 Pizzas	76
Série 800 Pizzas com módulo Series 800 Pizzas with module Série 800 Pizzas avec module Serie 800 Pizzas con modulo	78
Série 800 Saladette Series 800 Saladette Série 800 Saladette Serie 800 Saladette	80
Série 800 Saladette Especial Dec. Apollo Series 800 Saladette Special Dec. Apollo Série 800 Saladette Spécial Dec. Apollo Serie 800 Saladette Especial Dec. Apollo	82
Série 900 Marno Series 900 Marno Série 900 Marno Serie 900 Marno	84
Série 900 Euronorm Series 900 Euronorm Série 900 Euronorm Serie 900 Euronorm	86
Série 1040 Marno Series 1040 Marno Série 1040 Marno Serie 1040 Marno	88
Arrefecedor de garrafas Bottle cooler Refroidisseur de bouteilles Enfriador de botellas	90
Máquina de tiragem de cerveja Automatic liquid cooler for beer Refroidisseur pour bière Enfriador de cerveza	92
Máquina de arrefecimento de água Water cooler for bakeries Refroidisseur d'eau pour boulangeries Enfriadores de agua para panaderías	94

VITRINES | DISPLAYS | VITRINES | VITRINAS

Linda Linda Linda Linda	98
Linda para peixe Linda for fish Linda pour poisson Linda para pescado	100
Eleita para talho Eleita for butcher Eleita pour boucheries Eleita para carnicerías	102
Eleita para talho com vidros hidráulicos Eleita for butcher with hydraulic glass Eleita pour boucheries avec système hydraulique de vitrage Eleita para carnicerías con sistema hidráulico de cristales	104
Eleita Novus Eleita Novus Eleita Novus Eleita Novus	106
Eleita Novus com vidros hidráulicos Eleita Novus with hydraulic glass Eleita Novus avec système hydraulique de vitrage Eleita Novus con sistema hidráulico de cristales	108
Eleita para peixe Eleita for fish Eleita pour poisson Eleita para pescado	110

LINHA MODULAR | MODULAR LINE | LIGNE MODULAIRE | LÍNEA MODULAR

Apollo Apollo Apollo Apollo	114
Atena Atena Atena Atena	116
Base Inox Inox Base Base Inox Base Inox	118
Kali Kali Kali Kali	120
Leto Leto Leto Leto	122
Ondular Especial Special Curling Curling Spéciale Rizado Especial	124
Púrpura Púrpura Púrpura Púrpura	126
Selene Selene Selene Selene	128
Space Space Space Space	130
Star Star Star Star	132
Iduna Iduna Iduna Iduna	134
Pure Pure Pure Pure	136
Cosmo Cosmo Cosmo Cosmo	138
Deluxe Hefesto, Hemera, Ísis, Nyx Deluxe Hefesto, Hemera, Ísis, Nyx Deluxe Hefesto, Hemera, Ísis, Nyx Deluxe Hefesto, Hemera, Ísis, Nyx	140

Royal Hermes Royal Hermes Royal Hermes Royal Hermes	142
Royal Space Royal Space Royal Space Royal Space	144
Módulo de Pão Bread Module Module de Pain Mueble de Pan	146
Decorações Decorations Décorations Decoraciones	148

LINHA SERVIT | SERVIT LINE | LIGNE SERVIT | LÍNEA SERVIT

Elementos refrigerados Refrigerated units Éléments réfrigérés Elementos refrigerados	152
Elementos aquecidos Heated elements Éléments chauffantes Elementos calientes	154
Elementos neutros Neutral elements Éléments neutres Elementos neutros	156

INOXSTYLE

Escaparates Back bar unit Table de travail Mesa de trabajo	160
Escaparates desmontáveis Disassemble back bar unit Table de travail démontable Mesa de trabajo desmontable	162
Apanha-fumos Extraction hoods Hotte d'aspiration Campanas de extracción	164
Pio de joelho e pedal Sink Bac Lavamanos	166
Mesa de desmanche e cepo Chopping table and block Billot à viande et de désossage Mesa de deshuesar y tajo	168
Expositor neutro de peixe Neutral fish expositor Expositeur neutre de poisson Expositor neutro de pescado	170
Mesa de preparação de peixe Fish preparation table Table de préparation de poisson Mesa de preparación de pescado	172
Armário de parede Wall cabinet Armoire murale Armario de pared	174
Banho-maria Bain marie Bain marie Baño maria	176
Banho-maria com estufa Hot cupboard Bain marie avec étuve Baño maria con estufa	178
Carro de bandejas Trolley Chariot à plateaux Carro porta bandejas	180



ARMÁRIOS

CABINETS | ARMOIRES | ARMARIOS

SÉRIE 600 | Series 600 | Serie 600

SÉRIE 700 | Series 700 | Serie 700

SÉRIE 800 | Series 800 | Serie 800

SÉRIE 900 | Series 900 | Serie 900

SÉRIE 950 | Series 950 | Serie 950

SÉRIE 1070 | Series 1070 | Serie 1070

SÉRIE DELTA | Series Delta | Serie Delta

ARMÁRIOS ESPECÍFICOS | Specialized Cabinets |
Armoires Spécialisés | Armarios Especializados

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-438 P	720x593x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	438	3 (530x325)
AFV-438 PP	720x593x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	219+219	3 (530x325)
AFV-963 P	1440x593x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	963	6 (530x325)
AFV-963 PP	1440x593x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	438+438	6 (530x325)
AFV-438 N	720x593x2150	1	-17/-20° C	353 W	230v/50hz	438	3 (530x325)
AFV-438 NN	720x593x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	258 W / 258 W	230v/50hz	219+219	3 (530x325)
AFV-963 N	1440x593x2150	2	-17/-20° C	542 W	230v/50hz	963	6 (530x325)
AFV-963 NN	1440x593x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	353 W / 353 W	230v/50hz	438+438	6 (530x325)
AFV-438 PN	720x593x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 353 W	230v/50hz	219+219	3 (530x325)
AFV-438 NP	720x593x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	353 W / 286 W	230v/50hz	219+219	3 (530x325)
AFV-963 PN	1440x593x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 353 W	230v/50hz	438+438	6 (530x325)
AFV-963 NP	1440x593x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	353 W / 286 W	230v/50hz	438+438	6 (530x325)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Grelhas gastronómicas plastificadas 530x325mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático

OPÇÕES

- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- Gastronorm plastic covered grills 530x325mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle

OPTIONS

- Placement of kit sidebars and meat hooks
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

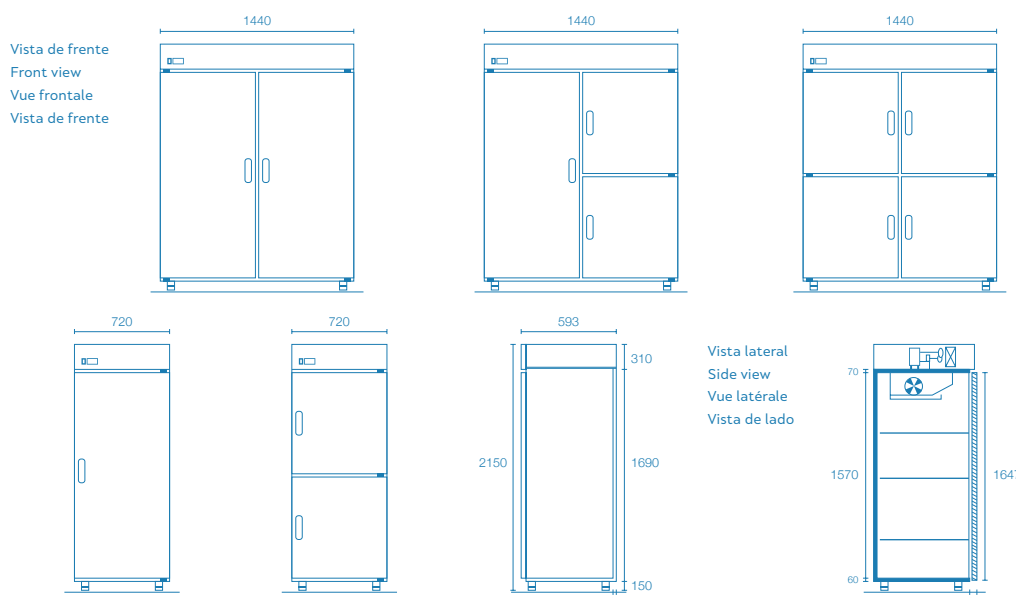
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x325mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique

OPTIONS

- Application de barres latérales et crochets pour la viande
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x325mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- #### OPCIONES
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
 - Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



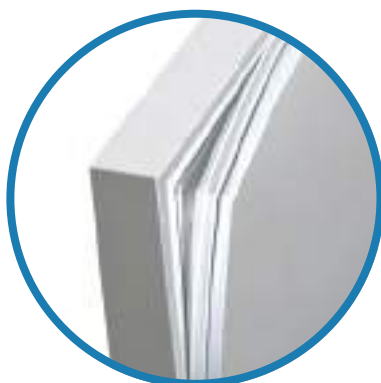
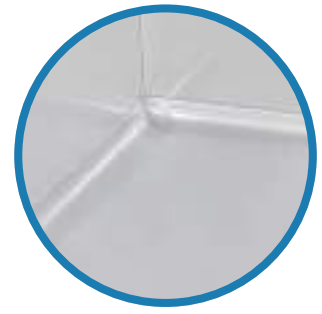
SÉRIE 600 GN 1/1

Armário com medidas gastronorm para containers
de 325x530mm

Cabinet with gastronorm measures for containers
with 325x530mm

Armoire avec mesures gastronorm pour bacs
de 325x530mm

Armario con medidas gastronorm para cubas
con 325x530mm



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-397 P	600x693x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	438	3 (434x499)
AFV-397 PP (*)	600x693x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	215+215	3 (434x499)
AFV-892 P	1200x693x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	955	6 (434x499)
AFV-892 PP	1200x693x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	430+430	6 (434x499)
AFV-1388 P	1800x693x2150	3	3/6° C	476 W	230v/50hz	1481	9 (434x499)
AFV-1388 PP	1800x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C	258 W / 473 W	230v/50hz	955+430	9 (434x499)
AFV-1388 PPP	1800x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W / 286 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)
AFV-397 N	600x693x2150	1	-17/-20° C	620 W	230v/50hz	430	3 (434x499)
AFV-397 NN (*)	600x693x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	398 W / 398 W	230v/50hz	215+215	3 (434x499)
AFV-892 N	1200x693x2150	2	-17/-20° C	595 W	230v/50hz	955	6 (434x499)
AFV-892 NN	1200x693x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C	398 W / 398 W	230v/50hz	430+430	6 (434x499)
AFV-1388 N	1800x693x2150	3	-17/-20° C	847 W	230v/50hz	1481	9 (434x499)
AFV-1388 NN	1800x693x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C	810 W / 595 W	230v/50hz	955+430	9 (434x499)
AFV-1388 NNN	1800x693x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C / -17/-20° C	620 W / 620 W / 620 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)
AFV-397 PN (*)	600x693x2150	2	3/6° C / -17/20°C	286 W / 398 W	230v/50hz	215+215	3 (434x499)
AFV-397 NP (*)	600x693x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	398 W / 286 W	230v/50hz	215+215	3 (434x499)
AFV-892 PN	1200x693x2150	2	3/6° C / -17/-20°C	286 W / 620 W	230v/50hz	430+430	6 (434x499)
AFV-892 NP	1200x693x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	620 W / 286 W	230v/50hz	430+430	6 (434x499)
AFV-1388 PPN	1800x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C / -17/-20° C	286 W / 286 W / 620 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)
AFV-1388 NNP	1800x693x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / -17/-20° C	620 W / 620 W / 258 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)
AFV-1388 PNP	1800x693x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / 3/6°C	286 W / 620 W / 286 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)
AFV-1388 NPN	1800x693x2150	3	-17/-20°C / 3/6° C / -17/-20° C	620 W / 286 W / 620 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434x499)

* Só possível na versão de frio à distância. | Only available in the distant cold version. | Disponible uniquement en version froid a distance. | Solo disponible en la version de frio a la distancia.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Prateleiras com 434x499mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático

OPÇÕES

- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- Grills with 434x499mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle

OPTIONS

- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting
- Placement of kit sidebars and meat hooks

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Grilles avec 434x499mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique

OPTIONS

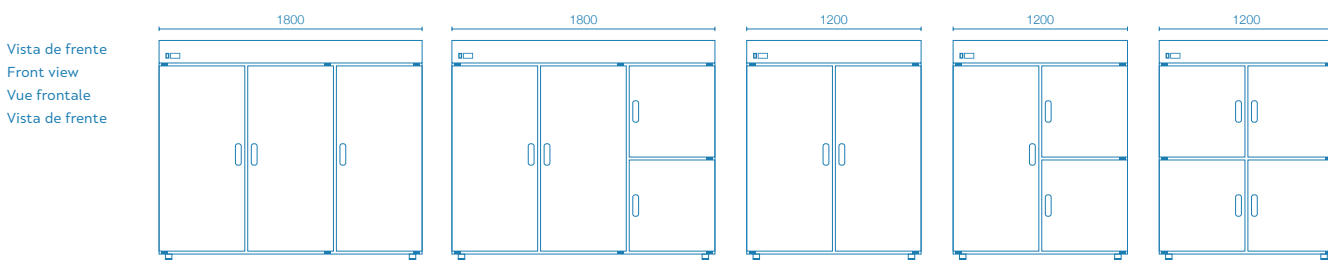
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
- Application de barres latérales et crochets pour la viande

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Tableros con 434x499mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático

OPCIONES

- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne



SÉRIE 700

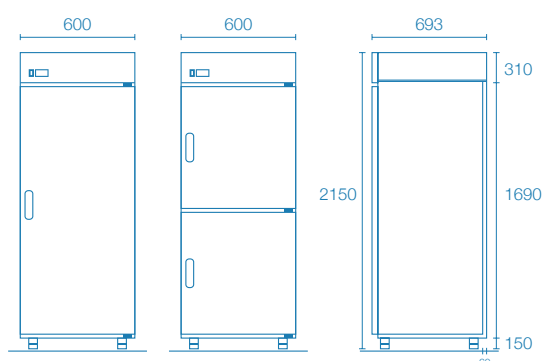
PRAT. 434X499

Armário para tabuleiros com 434x499mm

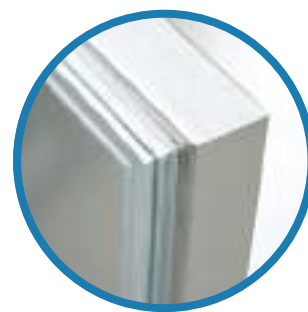
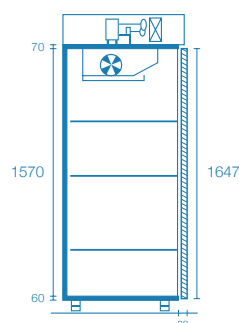
Cabinet for trays with 434x499mm

Armoire pour plateaux de 434x499mm

Armario para tableros de 434x499mm



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-356 P	520x693x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	320	3 (325x530)
AFV-356 PP (*)	520x693x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	154+154	3 (325x530)
AFV-826 P	1040x693x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	373	6 (325x530)
AFV-826 PP	1040x693x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	345+345	6 (325x530)
AFV-1293 P	1560x693x2150	3	3/6° C	476 W	230v/50hz	1153	9 (325x530)
AFV-1293 PP	1560x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C	258 W / 473 W	230v/50hz	737+352	9 (325x530)
AFV-1293 PPP	1560x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W / 286 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)
AFV-356 N	520x693x2150	1	-17/-20° C	620 W	230v/50hz	320	3 (325x530)
AFV-356 NN (*)	520x693x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	398 W / 398 W	230v/50hz	154+154	3 (325x530)
AFV-826 N	1040x693x2150	2	-17/-20° C	595 W	230v/50hz	737	6 (325x530)
AFV-826 NN	1040x693x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	398 W / 398 W	230v/50hz	345+345	6 (325x530)
AFV-1293 N	1560x693x2150	3	-17/-20° C	847 W	230v/50hz	1153	9 (325x530)
AFV-1293 NN	1560x693x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C	810 W / 595 W	230v/50hz	737+352	9 (325x530)
AFV-1293 NNN	1560x693x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C / -17/-20° C	620 W / 620 W / 620 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)
AFV-356 PN (*)	520x693x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 398 W	230v/50hz	154+154	3 (325x530)
AFV-356 NP (*)	520x693x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	398 W / 286 W	230v/50hz	154+154	3 (325x530)
AFV-826 PN	1040x693x2150	2	3/6° C / -17/20° C	286 W / 620 W	230v/50hz	345+345	6 (325x530)
AFV-826 NP	1040x693x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	620 W / 286 W	230v/50hz	345+345	6 (325x530)
AFV-1293 PPN	1560x693x2150	3	3/6° C / 3/6° C / -17/-20° C	286 W / 286 W / 620 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)
AFV-1293 NN	1560x693x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / -17/-20° C	620 W / 620 W / 258 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)
AFV-1293 PNP	1560x693x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / 3/6° C	286 W / 620 W / 286 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)
AFV-1293 NPN	1560x693x2150	3	-17/-20° C / 3/6° C / -17/-20° C	620 W / 286 W / 620 W	230v/50hz	352+352+352	9 (325x530)

* Só possível na versão de frio à distância. | Only available in the distant cold version. | Disponible uniquement en version froid a distance. | Solo disponible en la version de frio a la distancia.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
 - Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

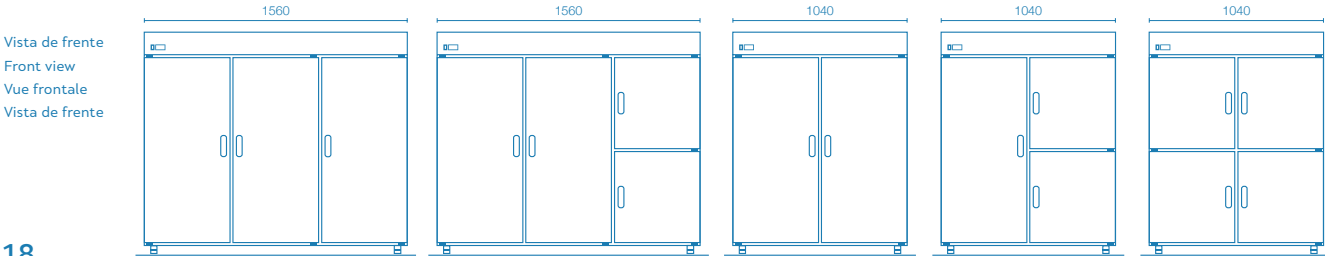
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Negative models with gas defrosting system
 - Gastronorm plastic covered grills 325x530mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
 - Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
 - Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Rejillas gastronómicas plastificas con 325x530mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
 - Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



SÉRIE 700

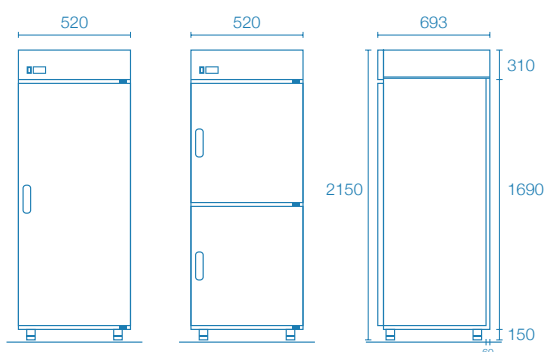
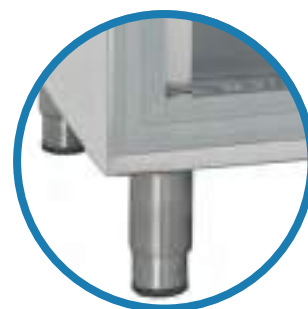
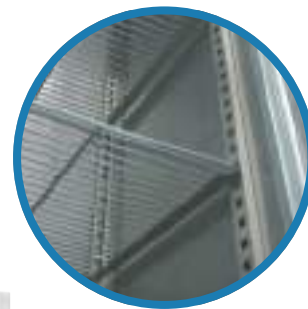
GN 1/1

Armário com medidas gastronorm para containers de 325x530mm

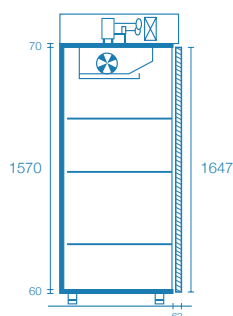
Cabinet with gastronorm measures for containers with 325x530mm

Armoire avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm

Armario con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFX-397 P	600x693x2180	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	438	3 (434X499)
AFX-397 PP (*)	600x693x2180	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	215+215	3 (434X499)
AFX-892 P	1200x693x2180	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	955	6 (434X499)
AFX-892 PP	1200x693x2180	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	430+430	6 (434X499)
AFX-1388 P	1800x693x2180	3	3/6° C	476 W	230v/50hz	1481	9 (434X499)
AFX-1388 PP	1800x693x2180	3	3/6° C / 3/6° C	258 W / 473 W	230v/50hz	955+430	9 (434X499)
AFX-1388 PPP	1800x693x2180	3	3/6° C / 3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W / 286 W	230v/50hz	430+430+430	9 (434X499)
Modelos negativos sob consulta Negative models under consultation Modèles négatives sur demande Modelos negativos sobre la solicitud							

* Só possível na versão de frio à distância. | Only available in the distant cold version. | Disponible uniquement en version froid a distance. | Solo disponible en la version de frio a la distancia.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
- Portas de vidro apenas nos modelos positivos

TECHNICAL CHARACTERISTICS

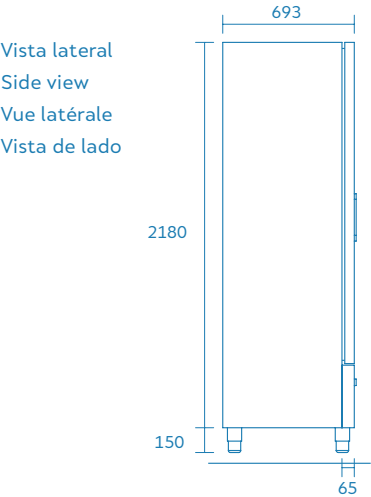
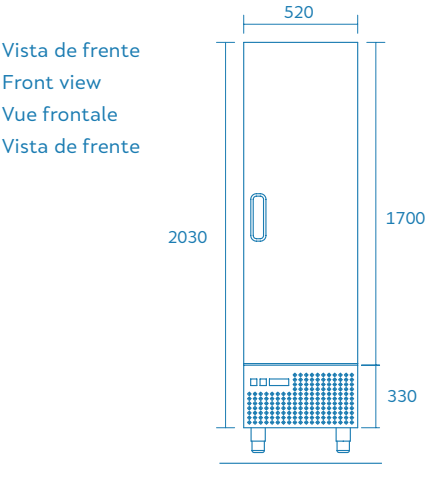
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- Gastronorm plastic covered grills 325x530mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting
- Glass doors only available in the positive models

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
- Portes vitrées seulement disponible dans les modèles positive

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Rejillas gastronómicas plastificas con 325x530mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
- Portas de vidrio solo disponible en los modelos positivos



SÉRIE 700

COM GRUPO COMPRESSOR EM BAIXO

With compressor group on the bottom
Avec groupe compresseur ci-dessous
Con el grupo compresor en bajo



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AV P 600	720x790x2150	1	3/6°C	286 W	230v/50hz	626	3 (650X530)
AV PP 600	720x790x2150	2	3/6°C / 3/6°C	286 W / 286 W	230v/50hz	327 / 327	3 (650X530)
AV P 1300	1440x790x2150	2	3/6°C	473 W	230v/50hz	1367	6 (650X530)
AV PP 1300	1440x790x2150	2	3/6°C / 3/6°C	286 W / 286 W	230v/50hz	626 / 626	6 (650X530)
AV N 600	720x790x2150	1	-17/-20°C	542 W	230v/50hz	626	3 (650X530)
AV NN 600	720x790x2150	2	-17/-20°C / -17/-20°C	343 W / 343 W	230v/50hz	327 / 327	3 (650X530)
AV N 1300	1440x790x2150	2	-17/-20°C	847 W	230v/50hz	1367	6 (650X530)
AV NN 1300	1440x790x2150	2	-17/-20°C / -17/-20°C	542 W / 542 W	230v/50hz	626 / 626	6 (650X530)
AV PN 600	720x790x2150	2	3/6°C / -17/-20°C	286 W / 343 W	230v/50hz	327 / 327	3 (650X530)
AV NP 600	720x790x2150	2	-17/-20°C / 3/6°C	343 W / 286 W	230v/50hz	327 / 327	3 (650X530)
AV PN 1300	1440x790x2150	2	3/6°C / -17/-20°C	286 W / 542 W	230v/50hz	626 / 626	6 (650X530)
AV NP 1300	1440x790x2150	2	3/6°C / -17/-20°C	542 W / 286 W	230v/50hz	626 / 626	6 (650X530)
AV N(1/4)P(3/4) 1300	1440x790x2150	3	-17/-20°C / 3/6°C	343 W / 473 W	230v/50hz	327 / 953	6 (650X530)
AV PNP(1/4+1/4+1/2) 1300	1440x790x2150	3	3/6°C / -17/-20°C / 3/6°C	286 W / 343 W / 286 W	230v/50hz	327 / 327 / 626	6 (650X530)
AV NPP (1/4+1/4+1/2) 1300	1440x790x2150	3	-17/-20°C / 3/6°C / 3/6°C	343 W / 286 W / 286 W	230v/50hz	327 / 327 / 626	6 (650X530)
AV PNN(1/4+1/4+1/2) 1300	1440x790x2150	3	3/6°C / -17/-20°C / -17/-20°C	286 W / 343 W / 542 W	230v/50hz	327 / 327 / 626	6 (650X530)
AV NPN(1/4+1/4+1/2) 1300	1440x790x2150	3	-17/-20°C / 3/6°C / -17/-20°C	343 W / 286 W / 542 W	230v/50hz	327 / 327 / 626	6 (650X530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradilha com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
 - Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

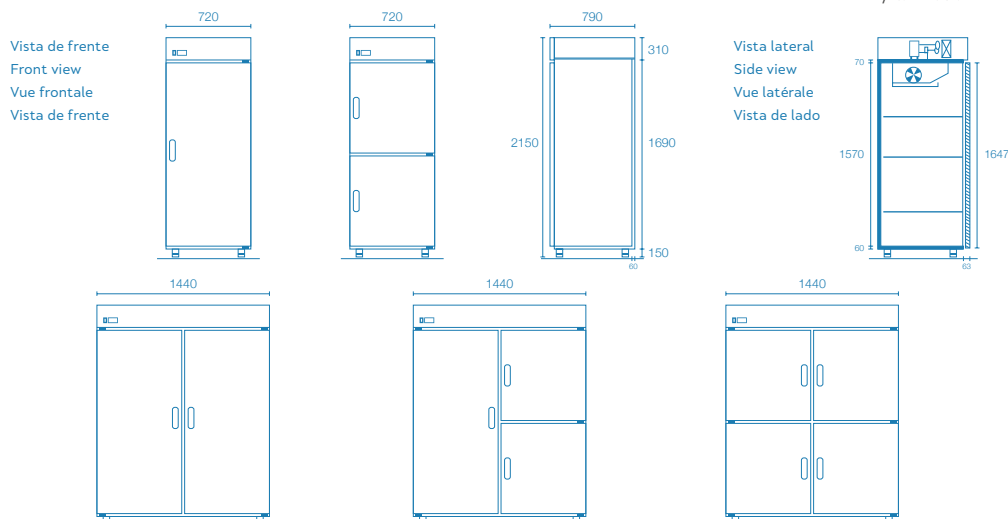
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Negative models with gas defrosting system
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
 - Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Modèles négatifs avec dégivrage au gaz chaud
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
 - Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
 - Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



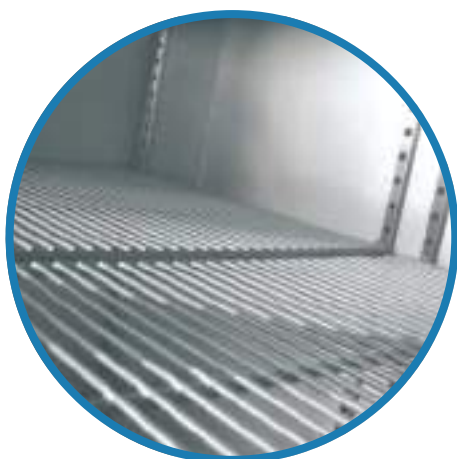
SÉRIE 800 GN 2/1

Armário com medidas gastronorm para
containers de 530x650mm

Cabinet with gastronorm measures for
containers with 530x650mm

Armoire avec mesures gastronorm pour
bacs de 530x650mm

Armario con medidas gastronorm para
cubas con 530x650mm



Exemplo de armário com 3 compartimentos
Example of a cabinet with 3 compartments
Exemple de un cabinet avec 3 compartiments
Ejemplo de un armario con 3 compartimentos

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP 600	720 x 790 x 2150	1	3/6° C	474 W	626	3 (650X530)
AVP 1300	1440 x 790 x 2150	2	3/6° C	750 W	1367	6 (650X530)

* Os modelos negativos apenas comportam uma das duas opções, ou montra ou porta em vidro. | The negative models are only available in one of the two options, display or door glass. | Les modèles négatifs comprennent une des deux options, ou face arrière ou porte en verre. | Los modelos negativos sólo incluyen una de las dos opciones, o mostrador o puerta de cristal.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
 - Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Negative models with gas defrosting system
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
 - Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

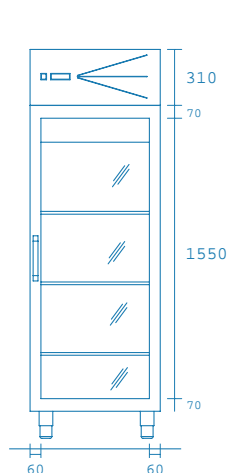
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
 - Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

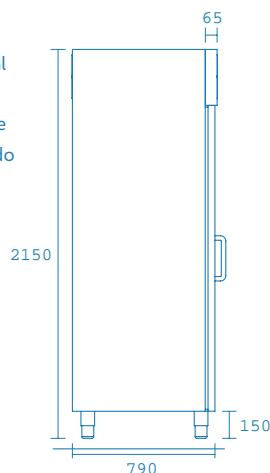
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
 - Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación

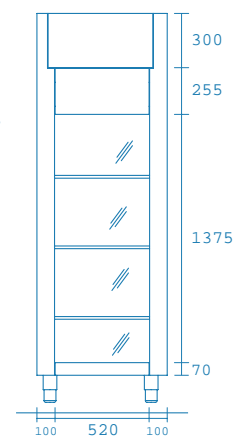
Vista de frente
Front view
Vue frontale
Vista de frente



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



Vista de trás
Back view
Vue arrière
Vista por detrás



SÉRIE 800 GN 2/1

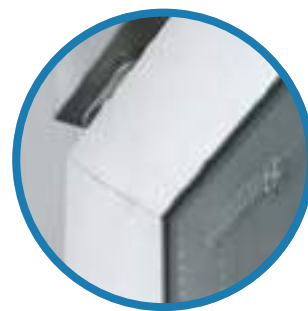
*COM PORTA E
MONTRA
EM VIDRO*

Armário com medidas gastronorm para
containers de 530x650mm

Cabinet with gastronorm measures for
containers with 530x650mm

Armoire avec mesures gastronorm pour
bacs de 530x650mm

Armario con medidas gastronorm para
cubas con 530x650mm



Porta e montra de vidro como opções extra
Glass door and display are available as extra
Porte vitrée et face arrière vitrée en option
Puerta e mostrador en cristal son opciones extra

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros
AVP 600 PX	720x790x2150	1	-1/2° C	286 W	230v/50hz	626
AVP 1300 PX	1440x790x2150	2	-1/2° C	473 W	230v/50hz	1367
AVPP 1300 PX	1440x790x2150	2	-1/2° C / -1/2° C	286 W / 286 W	230v/50hz	626 / 626



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Armário adaptado para conservar peixe com escoamento de águas sujas nas costas
 - Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
 - Outros modelos: descongelação por relógio
 - Adaptado para conter caixas plásticas 400x600mm (20L/30L)
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cabinet adapted to conserve fish with slide in the back for dirty waters
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Negative models with gas defrosting system
 - Others models have defrost by timer
 - Adapted to contain plastic boxes 400x600mm (20L/30L)
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Wheels
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

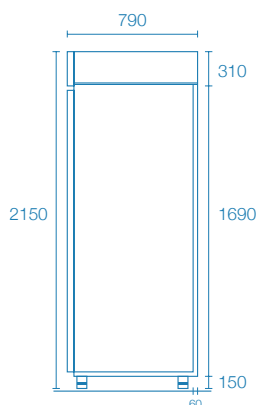
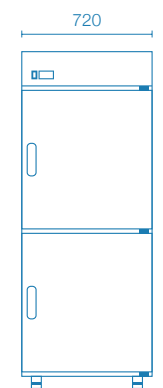
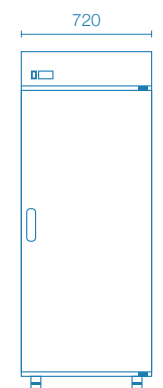
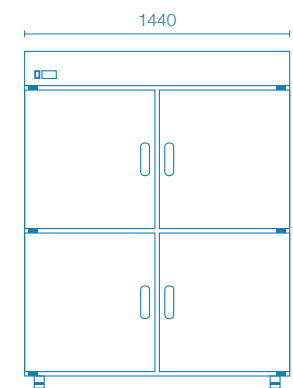
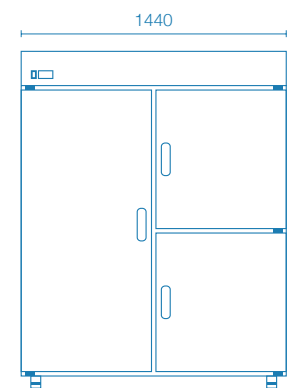
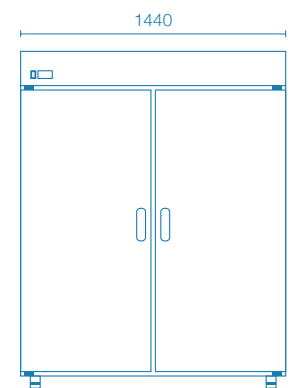
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Armoire adaptée à la conservation du poisson avec écouloir d'eaux sales à l'arrière
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Modèles négatifs avec dégivrage au gaz chaud
 - Autres modèles : dégel par minuterie
 - Adapté pour contenir des bacs en plastique 400x600mm (20L/30L)
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Roues
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

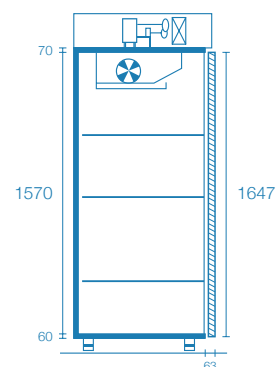
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Armario adaptado para conservar pescado con vertedero de aguas sucias en la parte de atrás
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Otros modelos: descongelación por temporizador
 - Adaptado para contener cajas de plástico 400x600mm (20L/30L)
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación

Vista de frente
Front view
Vue frontale
Vista de frente



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



SÉRIE 800

PEIXE CAIXAS

400X600

Armário para conservação de peixe, utilizando caixas plásticas de 400x600mm

Cabinet for fish conservation, using plastic boxes with 400x600mm

Armoire pour conservation de poisson, avec bac plastique de 400x600mm

Armario para conservar pescado, utilizando cajas plásticas de 400x600mm



Com escoadouro de águas sujas nas costas
With slide in the back for dirty waters
Egouttoir d'eaux sales à l'arrière
Vertedero de aguas sucias en la parte de atrás

Caixas plásticas não incluídas
Plastic boxes not included
Non inclus bac en plastique
No se incluye cajas de plástico

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Capacidade de tabuleiros (*) Trays capacity (*) Cap. pour plateaux (*) Cap. de tableros (*)
AVP-600 PT	720x790x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	626	20 (400x600)
AVP-1300 PT	1440x790x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	1367	40 (400x600)
AVPP-1300 PT	1440x790x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	626 / 626	40 (400x600)
AVN-600 PT	720x790x2150	1	-17 / -20° C	542 W	230v/50hz	626	20 (400x600)
AVN-1300 PT	1440x790x2150	2	-17 / -20° C	847 W	230v/50hz	1367	40 (400x600)
AVNN-1300 PT	1440x790x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	542 W / 542 W	230v/50hz	626 / 626	20 (400x600)
AVPN-600 PT	720x790x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 343 W	230v/50hz	327 / 327	20 (400x600)
AVNP-600 PT	720x790x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	343 W / 286 W	230v/50hz	327 / 327	20 (400x600)
AVPN-1300 PT	1440x790x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 542 W	230v/50hz	626 / 626	20 (400x600)
AVNP-1300 PT	1440x790x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	542 W / 286 W	230v/50hz	626 / 626	20 (400x600)

*Espaçamento de 60mm entre os tabuleiros. | Space between the trays is 60mm. | Espacement de 60mm entre les plateaux. | Espacio entre los tableros es de 60mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Preparado para tabuleiro 400x600mm
- Calhas de 25mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
- Grelhas plastificadas 400x600mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

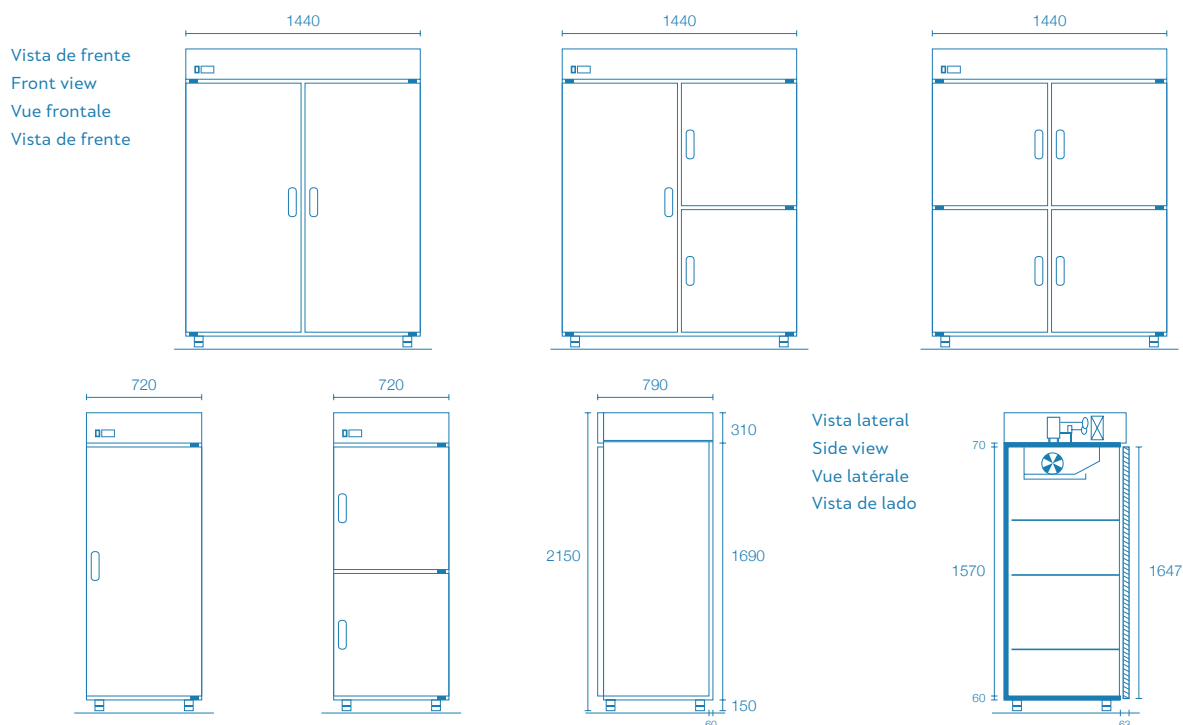
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- For trays with 400x600mm
- Guides with 25mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting
- Plastic covered grills 400x600mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Pour tableaux de 400x600mm
- Glissières de 25mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
- Grilles plastifiées avec 400x600mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Para tableros de 400x600mm
- Guías de 25mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
- Rejillas plastificadas con 400x600mm



SÉRIE 800 PASTELARIA

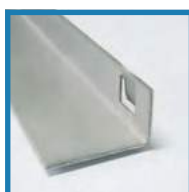
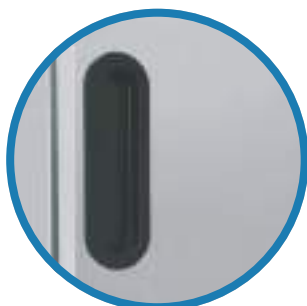
TAB. 400X600

Segmento de pastelaria para tabuleiros
de 400x600mm

Pastry segment for trays with
400x600mm

Segment pour la pâtisserie avec
plateaux de 400x600mm

Segmento de pastelería para tableros
de 400x600mm



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a
utilização de diferentes tabuleiros

Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of
using different trays

Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm)
pour assurer l'utilisation des différents plateaux

Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la
utilización de diferentes tableros

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AFV-690 P	720x900x2150	1	3/6° C	286 W	230v/50hz	725	3 (650x530)
AFV-690 PP	720x900x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	351+351	3 (650x530)
AFV-1518 P	1440x900x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	1584	6 (650x530)
AFV-1518 PP	1440x900x2150	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	725+725	6 (650x530)
AFV-1932 P (*)	1800x900x2150	3	3/6° C	473 W	230v/50hz	2009	9 (650x530)
AFV-1932 PP (*)	1800x900x2150	3	3/6° C / 3/6° C	286 W / 473 W	230v/50hz	725+1584	9 (650x530)
AFV-1932 PPP (*)	1800x900x2150	3	3/6° C / 3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W / 286 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)
AFV-690 N	720x900x2150	1	-17/-20° C	542 W	230v/50hz	725	3 (650x530)
AFV-690 NN	720x900x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	462 W / 462 W	230v/50hz	351+351	3 (650x530)
AFV-1518 N	1440x900x2150	2	-17/-20° C	847 W	230v/50hz	1584	6 (650x530)
AFV-1518 NN	1440x900x2150	2	-17/-20° C / -17/-20° C	542 W / 542 W	230v/50hz	725+725	6 (650x530)
AFV-1932 N (*)	1800x900x2150	3	-17/-20° C	1584 W	230v/50hz	2009	9 (650x530)
AFV-1932 NN (*)	1800x900x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C	542 W / 847 W	230v/50hz	725+1584	9 (650x530)
AFV-1932 NNN (*)	1800x900x2150	3	-17/-20° C / -17/-20° C / -17/-20° C	542 W / 542 W / 542 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)
AFV-690 PN	720x900x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 462 W	230v/50hz	351+351	3 (650x530)
AFV-690 NP	720x900x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	462 W / 286 W	230v/50hz	351+351	3 (650x530)
AFV-1518 PN	1440x900x2150	2	3/6° C / -17/-20° C	286 W / 542 W	230v/50hz	725+725	6 (650x530)
AFV-1518 NP	1440x900x2150	2	-17/-20° C / 3/6° C	542 W / 286 W	230v/50hz	725+725	6 (650x530)
AFV-1932 PPN (*)	1800x900x2150	3	3/6° C / 3/6° C / -17/-20° C	286 W / 286 W / 542 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)
AFV-1932 PNN (*)	1800x900x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / -17/-20° C	286 W / 542 W / 542 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)
AFV-1932 PNP (*)	1800x900x2150	3	3/6° C / -17/-20° C / 3/6° C	286 W / 542 W / 286 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)
AFV-1932 NPN (*)	1800x900x2150	3	-17/-20° C / 3/6° C / -17/-20° C	542 W / 286 W / 542 W	230v/50hz	725+725+725	9 (650x530)

* Modelo 1932 comporta prateleiras com 400x600mm. | Model 1932 takes 400x600mm shelves. | Modèle 1932 prend grilles de 400x600mm. | Modelo 1932 tiene rejas de 400x600mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático

OPÇÕES

- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

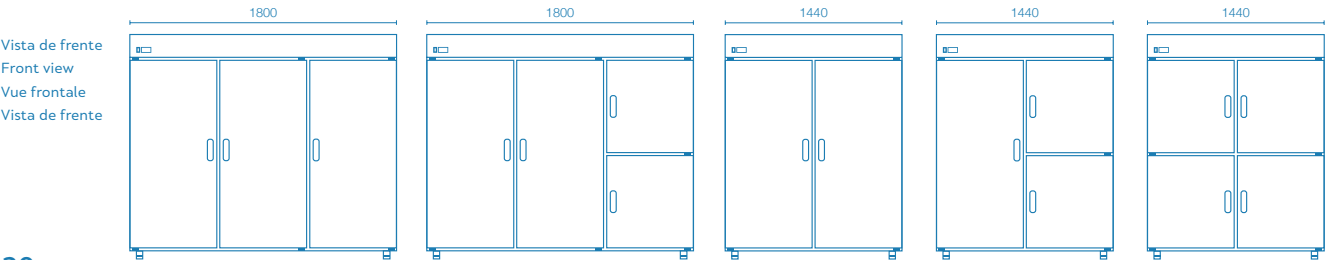
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Rejillas gastronómicas plásticas con 530x650mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



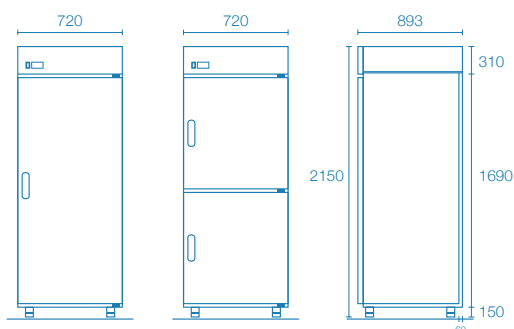
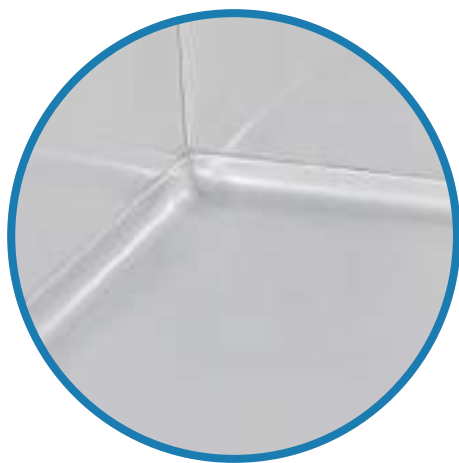
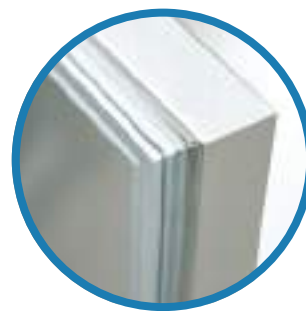
SÉRIE 900 GN 2/1*

Armário com medidas gastronorm para
containers de 530x650mm

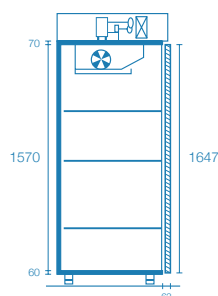
Cabinet with gastronorm measures for
containers with 530x650mm

Armoire avec mesures gastronorm pour
bacs de 530x650mm

Armario con medidas gastronorm para
cubas con 530x650mm



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



* Excepção do modelo 1932 que leva
prateleiras 400x600mm
* Exception of the 1932 model that takes
400x600mm shelves
* Exception du modèle 1932 que prend
grilles de 400x600mm
* Excepción del modelo 1932 que tiene
rejas de 400x600mm

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Capacidade de tabuleiros (*) Trays capacity (*) Cap. pour plateaux (*) Cap. de tableros (*)
PVP-20 T	640x943x2150	1	3/6° C	473 W	230v/50hz	669	20 (450x750)
PVP-40 T	1280x943x2150	2	3/6° C	1048 W	230v/50hz	1482	40 (450x750)
PVP-60 T	1800x943x2150	3	3/6° C	1208 W	230v/50hz	2140	60 (450x750)
PVN-20 T	640x943x2150	1	-17 / -20° C	542 W	230v/50hz	669	20 (450x750)
PVN-40 T	1280x943x2150	2	-17 / -20° C	847 W	230v/50hz	1482	40 (450x750)
PVN-60 T	1800x943x2150	3	-17 / -20° C	1395 W	230v/50hz	2140	60 (450x750)
PVC-20 T	640x943x2150	1	-22 / -25° C	847 W	230v/50hz	669	20 (450x750)
PVC-40 T	1280x943x2150	2	-22 / -25° C	1395 W	230v/50hz	1482	40 (450x750)
PVC-60 T	1800x943x2150	3	-22 / -25° C	1395 W	400v/50hz	2140	60 (450x750)

*Espaçamento de 60mm entre os tabuleiros. | Space between the trays is 60mm. | Espacement de 60mm entre les plateaux. | Espacio entre los tableros es de 60mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradilha com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
 - Preparado para tabuleiro 450x750mm
 - Calhas de 25mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
 - Grelhas plastificadas 450x750mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

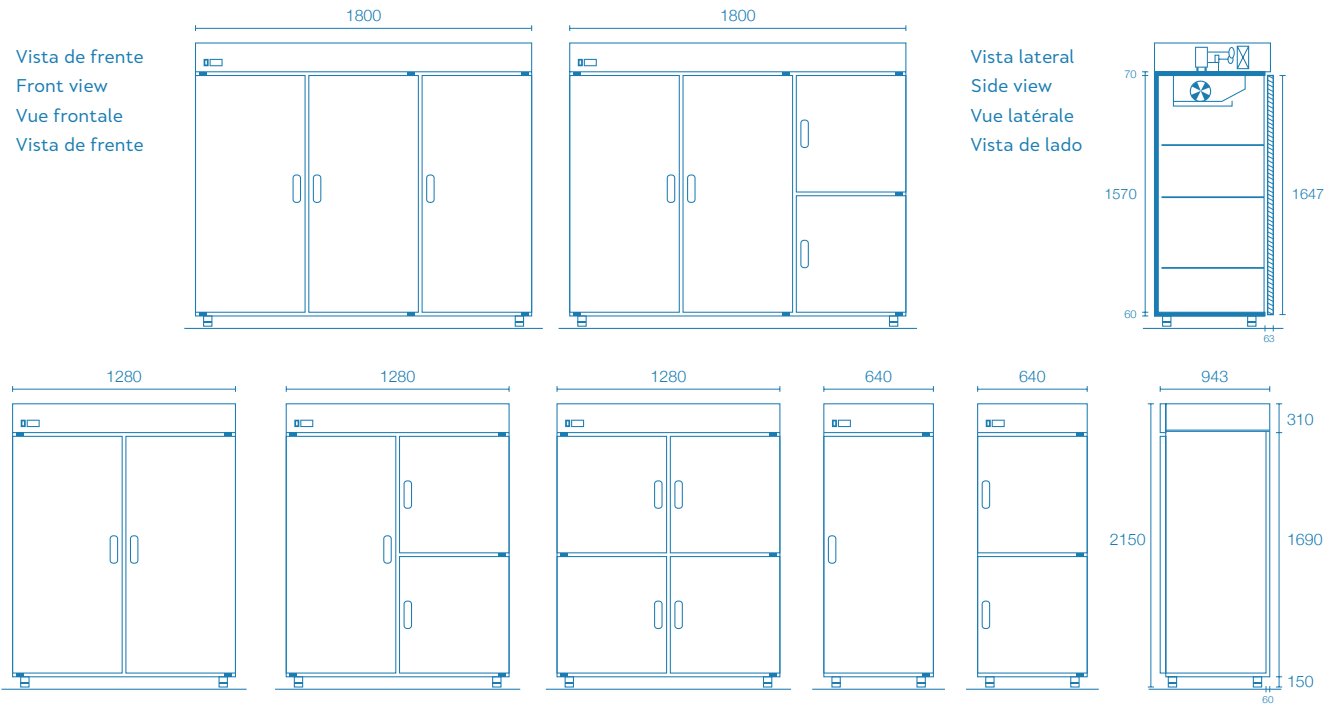
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Negative models with gas defrosting system
 - For trays with 450x750mm
 - Guides with 25mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting
 - Plastic covered grills 450x750mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
 - Pour plateaux de 450x750mm
 - Glissières de 25mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
 - Grilles plastifiées avec 450x750mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
 - Para tableros de 450x750mm
 - Guías de 25mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
 - Rejillas plastificas con 450x750mm



SÉRIE 950 PASTELARIA

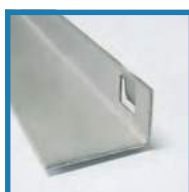
TAB. 450X750

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm

Pastry segment for trays with 450x750mm

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros

Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays

Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux

Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Cap. para tabuleiros Trays capacity Cap. pour plateaux Cap. de tableros	Cap. para enforadores Oven trays capacity Cap. pour plateaux de four Cap. de tableros de horno
PV P 20T	640x1063x2150	1	3/6° C	473 W	230v/50hz	767	20 (450x750)	15 (450x850)
PV P 40T	1280x1063x2150	2	3/6° C	1048 W	230v/50hz	1700	40 (450x750)	30 (450x850)
PV P 60T	1800x1063x2150	3	3/6° C	1208 W	230v/50hz	2457	60 (450x750)	45 (450x850)
PV N 20T	640x1063x2150	1	-17/-20° C	800 W	230v/50hz	767	20 (450x750)	15 (450x850)
PV N 40T	1280x1063x2150	2	-17/-20° C	1425 W	230v/50hz	1700	40 (450x750)	30 (450x850)
PV N 60T	1800x1063x2150	3	-17/-20° C	1584 W	230v/50hz	2457	60 (450x750)	45 (450x850)
PV C 20T	640x1063x2150	1	-22/-25° C	847 W	230v/50hz	767	20 (450x750)	30 (450x850)
PV C 40T	1280x1063x2150	2	-22/-25° C	1935 W	230v/50hz	1700	40 (450x750)	45 (450x850)
PV C 60T	1800x1063x2150	3	-22/-25° C	2356 W	400v/50hz	2457	60 (450x750)	—
Modelos para colocar 2 tabuleiros por andar Models that can have 2 trays per stage Modèles de mettre 2 plateaux pae étage Modelos para colocar 2 tableros por piso								
PV P 20T+20T	790x1063x2150	1	3/6° C	847 W	230v/50hz	989	20 + 20 (600x400) - 20 (600x800)	—
PV P 40T+40T	1580x1063x2150	2	3/6° C	1230 W	230v/50hz	2411	40 + 40 (600x400) - 40 (600x800)	—
PV N 20T+20T	790x1063x2150	1	-17/-20° C	810 W	230v/50hz	989	20 + 20 (600x400) - 20 (600x800)	—
PV N 40T+40T	1580x1063x2150	2	-17/-20° C	993 W	230v/50hz	2144	40 + 40 (600x400) - 40 (600x800)	—
PV C 20+20T	790x1063x2150	1	-22/-25° C	847 W	230v/50hz	989	20 + 20 (600x400) - 20 (600x800)	—
PV C 40+40T	1580x1063x2150	2	-22/-25° C	1395 W	230v/50hz	2144	40 + 40 (600x400) - 40 (600x800)	—



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradilha com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- Preparado para tabuleiros de 450x750mm
- Calhas de 25mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático

OPÇÕES

- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
- Grelhas plastificadas 450x750mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
- Negative models with gas defrosting system
- For trays with 450x750mm
- Guides with 25mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle

OPTIONS

- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting
- Plastic covered grills 450x750mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- Pour plateaux de 450x750mm
- Glissières de 25mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique

OPTIONS

- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 450x750mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- Para tableros 450x750mm
- Guías de 25mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático

OPCIONES

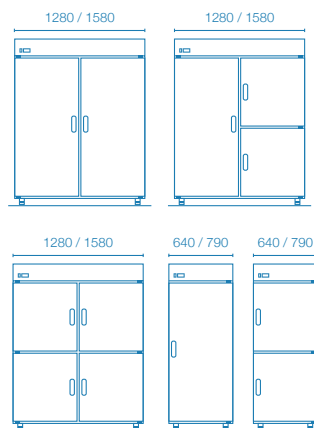
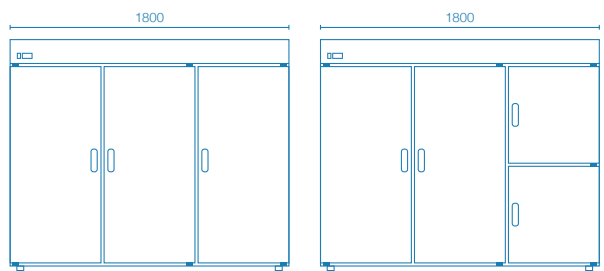
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
- Rejillas gastronómicas plastificadas con 450x750mm

Vista de frente

Front view

Vue frontale

Vista de frente

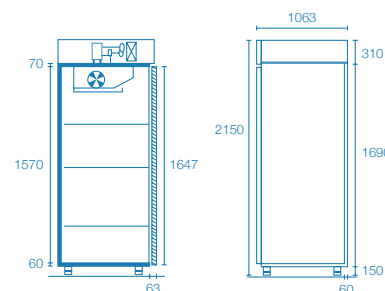


Vista lateral

Side view

Vue latérale

Vista de lado



SÉRIE 1070 PASTELARIA

*TAB. 450X750
E 450X850*

Segmento de pastelaria para tabuleiros 400x600 mm (2 por andar), 450x750 mm ou enformadores 450x850 mm

Pastry segment for trays 400x600 mm (2 per floor), 450x750 mm or 450x850 mm oven trays

Segment de pâtisserie pour les plateaux de 400x600 mm (2 par étage), 450x750 mm ou plateaux de four de 450x850 mm

Segmento Pastelería para tableros 400x600 mm (2 por piso), 450x750 mm o bandejas de horno 450x850 mm



Tabuleiros normais
Normal trays
Plateaux normale
Tableros normales

Enformadores
Oven trays
Plateaux de four
Tableros de horno

Esta zona deve ficar livre para o bom funcionamento do equipamento

This area has to be free for the proper function of the equipment

Cette zone doit être vide pour la bonne opération de l'équipement

Esta zona tiene que estar libre para el correcto funcionamiento del aparato

Também pode armazenar tabuleiro de persiana de 450x750mm

Can also store trays with 450x750mm
Vous pouvez également stocker des plateaux de 450x750mm

También puede almacenar tableros de 450x750mm



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros

Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays

Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux

Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Capacidade de tabuleiros (*) Trays capacity (*) Cap. pour plateaux (*) Cap. de tableros (*)
DELTA 800	770x850x2200	1	3/6° C	473 W	230v/50hz	787	3 (675x650)
DELTA 1200	1250x750x2200	2	3/6° C	800 W	230v/50hz	1253	6 (575x550)
DELTA 1800	1450x850x2335	2	3/6° C	1048 W	230v/50hz	1840	6 (675x650)
DELTA 2100	1550x920x2335	2	3/6° C	1208 W	230v/50hz	2180	6 (750x690)
DELTA 2500	1800x920x2335	2	3/6° C	1208 W	230v/50hz	2560	6 (820x750)
DELTA 800PP	770x850x2200	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	393+393	3 (675x650)
DELTA 1200PP	1250x750x2200	2	3/6° C / 3/6° C	286 W / 286 W	230v/50hz	626+626	6 (575x550)
DELTA 1800PP	1450x850x2335	2	3/6° C / 3/6° C	473 W / 473 W	230v/50hz	920+920	6 (675x650)
DELTA 2100PP	1550x920x2335	2	3/6° C / 3/6° C	473 W / 473 W	230v/50hz	1090+1090	6 (750x690)
DELTA 2500PP	1800x920x2335	2	3/6° C / 3/6° C	800 W / 800 W	230v/50hz	1280+1280	6 (820x750)

*Espaçamento de 60mm entre os tabuleiros. | Space between the trays is 60mm. | Espacement de 60mm entre les plateaux. | Espacio entre los tableros es de 60mm.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 50mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de kit de barra e ganchos para a carne
 - Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 50mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Placement of kit sidebars and meat hooks
 - Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 50mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Application de barres latérales et crochets pour la viande
 - Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

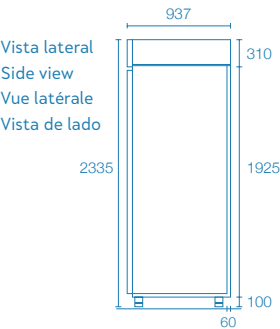
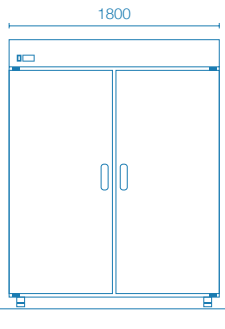
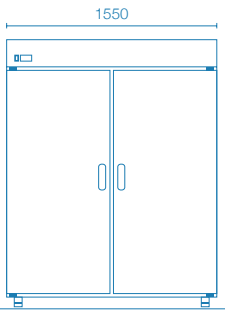
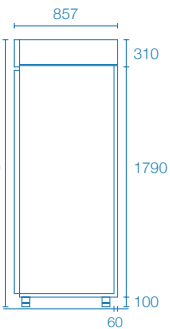
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 50mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne
 - Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación

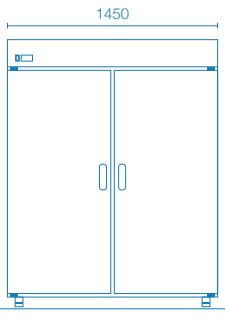
Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



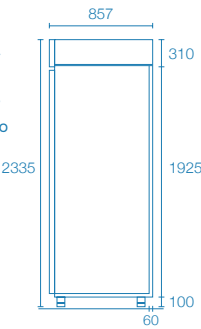
Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



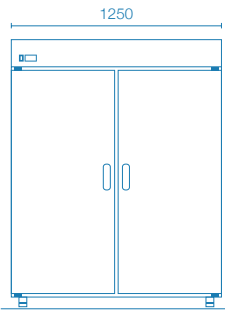
Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



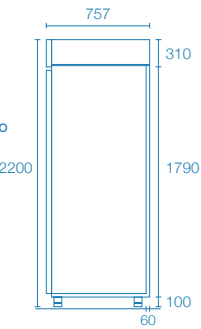
Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente

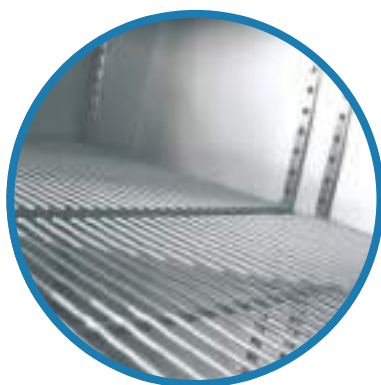


Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



SÉRIE DELTA

Armário com diversas medidas diferentes
Cabinet with various different measures
Armoire avec plusieurs mesures
Armario con varias medidas diferentes



Exemplo de armário com 2 portas em vidro
Example of a cabinet with 2 glass doors
Exemple de un cabinet avec 2 portes en vitre
Ejemplo de un armario con 2 puertas en cristal

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 MD	720x790x2150	1	2/16° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 MD	1440x790x2150	2	2/16° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Grelhas gastronômicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

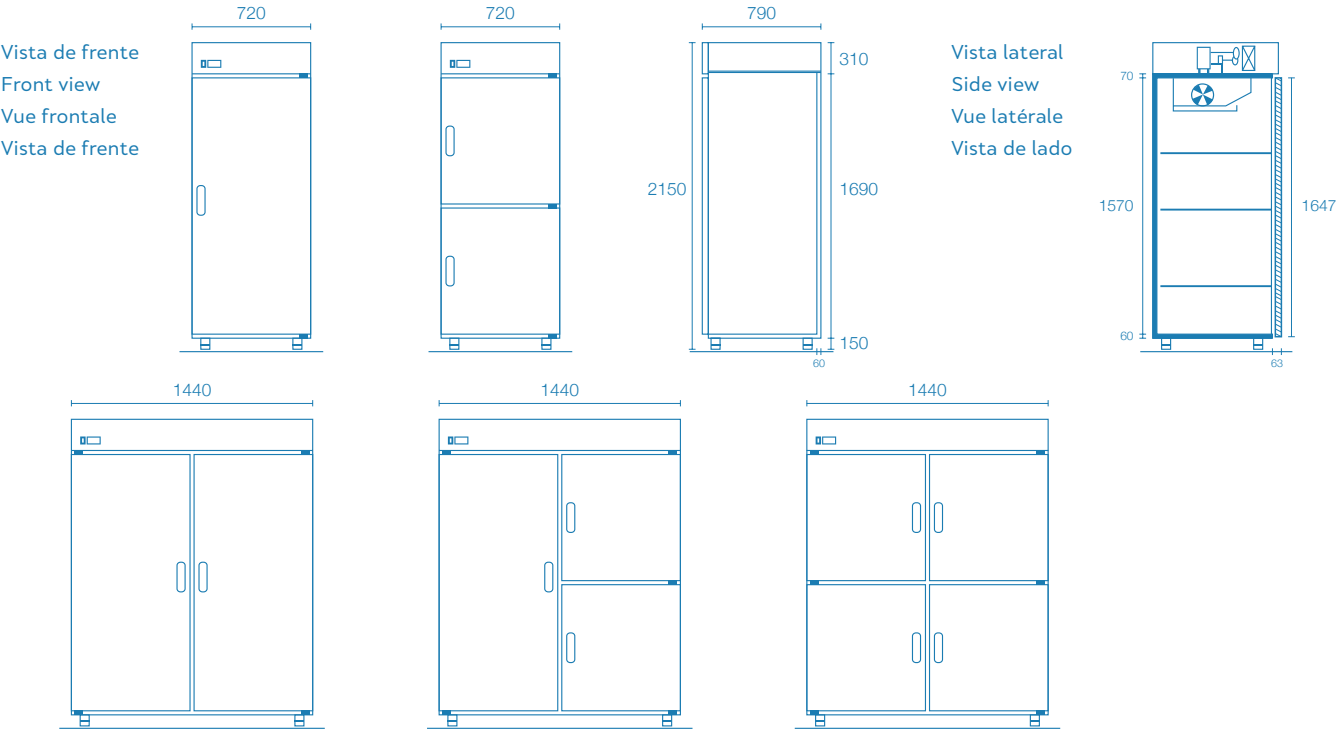
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

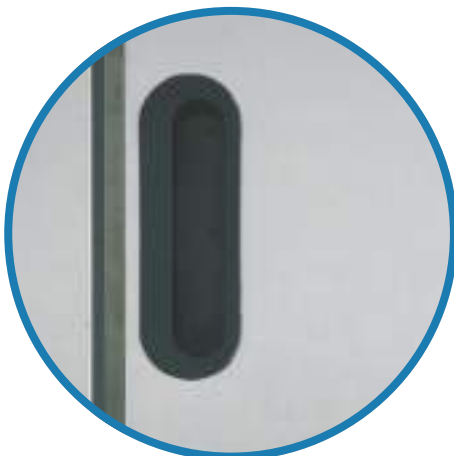
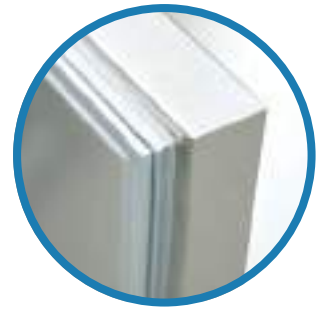
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA MEDI- CAMENTOS

Cabinet for medicine
Armoire pour médicaments
Armario para medicinas



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 SG	720x790x2150	1	4° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 SG	1440x790x2150	2	4° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Grelhas gastronômicas plastificadas 530x650mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático
- Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação
- Porta em vidro

TECHNICAL CHARACTERISTICS

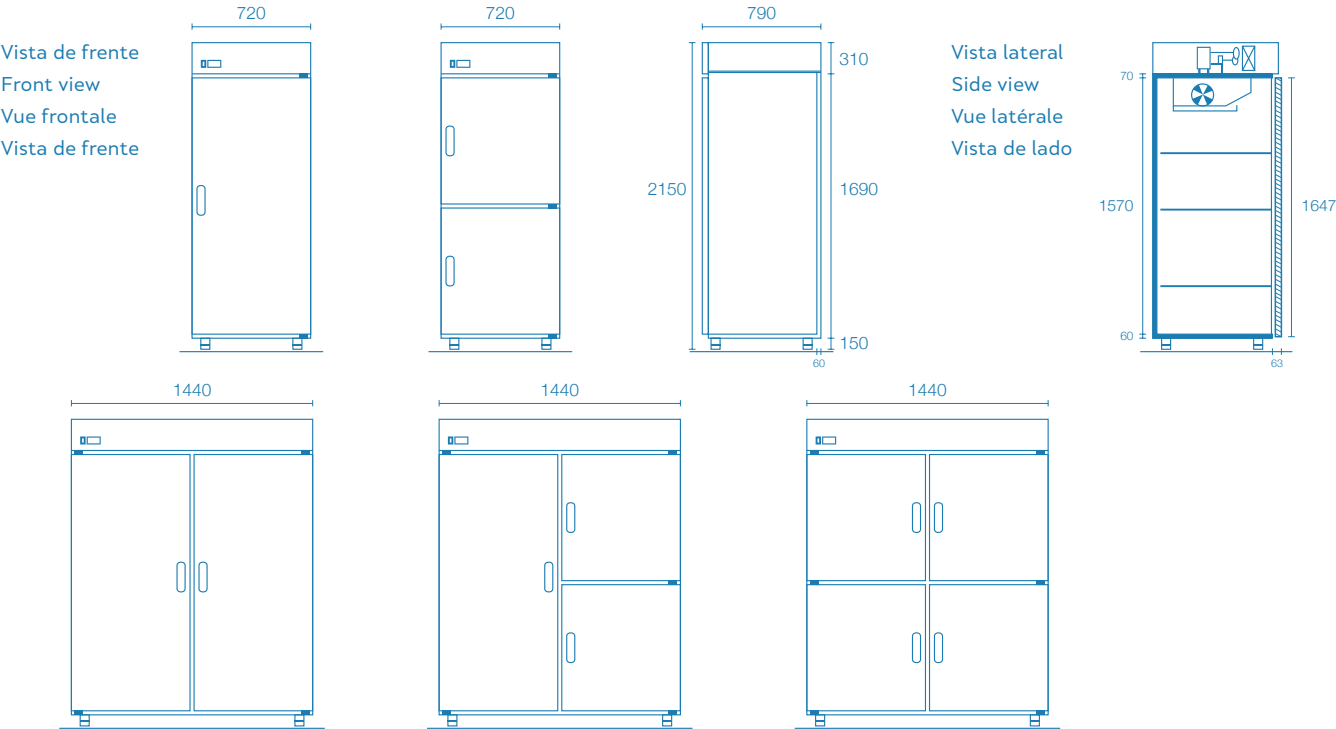
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting
- Glass door

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90°
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage
- Porte en verre

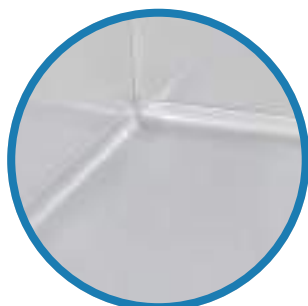
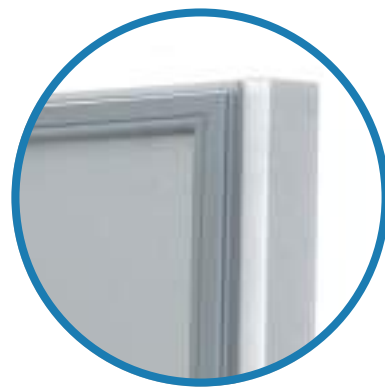
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación
- Puerta de vidrio



ARMÁRIO PARA CONSERVAÇÃO DE SANGUE

Cabinet for blood conservation
Armoire pour conservation de sang
Armario para conservar sangre



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 CH	720x790x2150	1	7/15° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 CH	1440x790x2150	2	7/15° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático
- Modelos negativos com descongelação por gás quente

OPÇÕES

- Colocação de rodas
- Evaporação das águas por resistência eléctrica
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- Negative models with gas defrosting system

OPTIONS

- Wheels
- Evaporation of water by electrical resistance
- Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud

OPTIONS

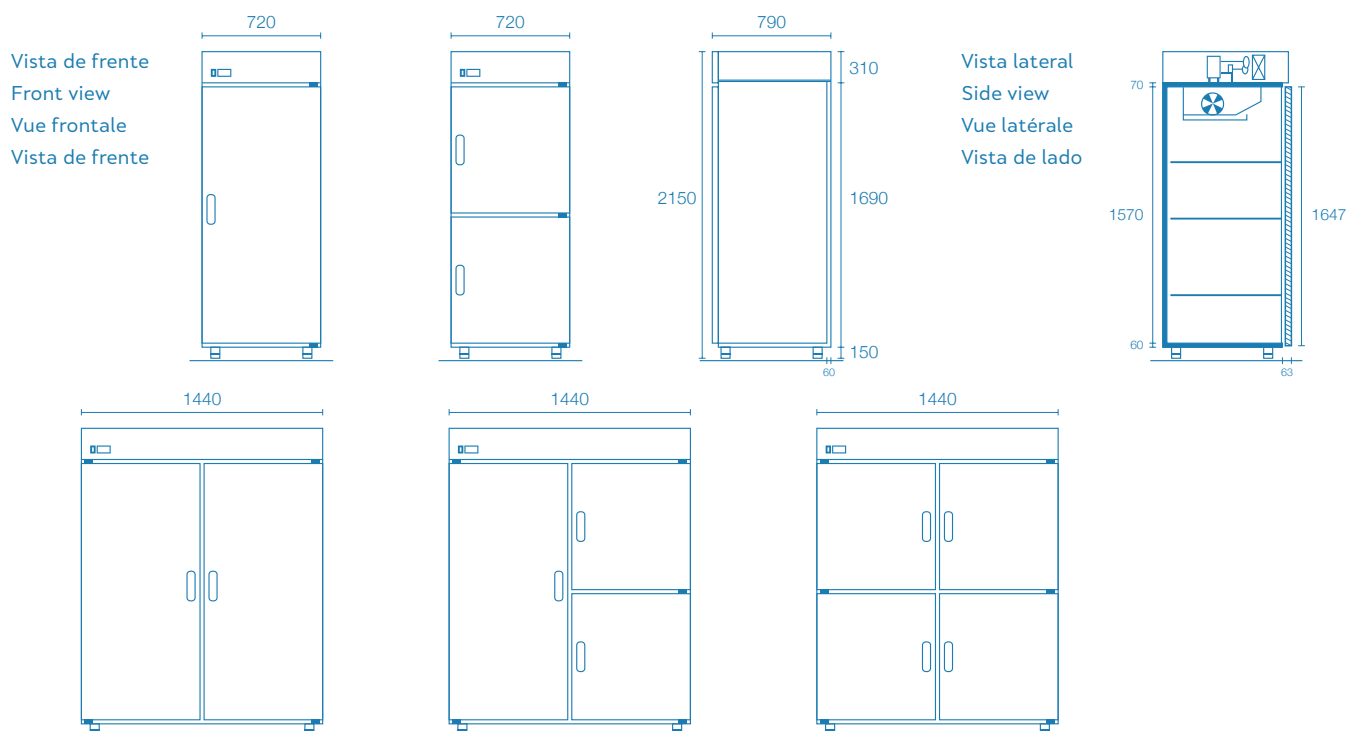
- Roues
- Évaporation de l'eau par résistance électrique
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente

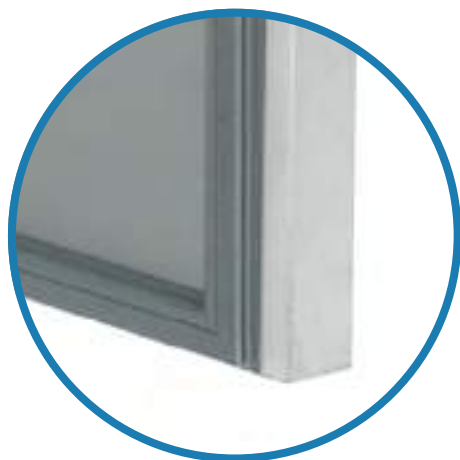
OPCIONES

- Ruedas
- Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA CONSERVAÇÃO DE CHOCOLATE

Cabinet for chocolate conservation
Armoire pour la conservation de chocolat
Armario para la conservación de chocolate



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 FL	720x790x2150	1	-0,5/4° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 FL	1440x790x2150	2	-0,5/4° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Renovação automática do ar interior
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

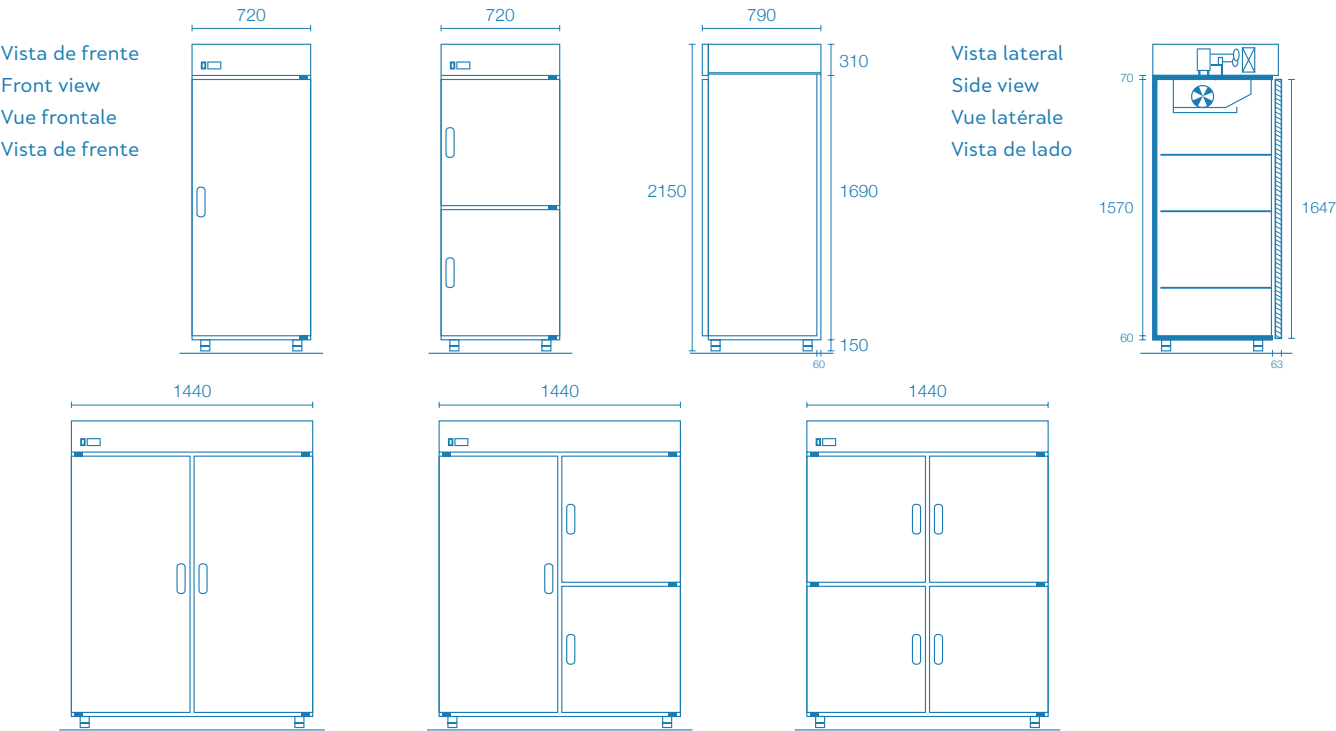
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Automatic renewal of indoor air
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Renouvellement automatique de l'air intérieur
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

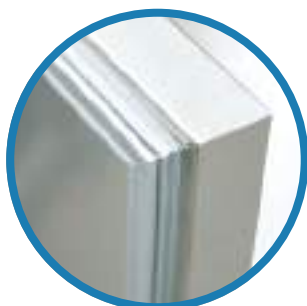
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Renovación automática del aire interior
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Rejillas gastronómicas plásticas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA CONSERVAÇÃO DE FLORES

Cabinet for flowers conservation
Armoire pour la conservation de fleurs
Armario para la conservación de flores



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 QJ	720x790x2150	1	4° C	286 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 QJ	1440x790x2150	2	4° C	476 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

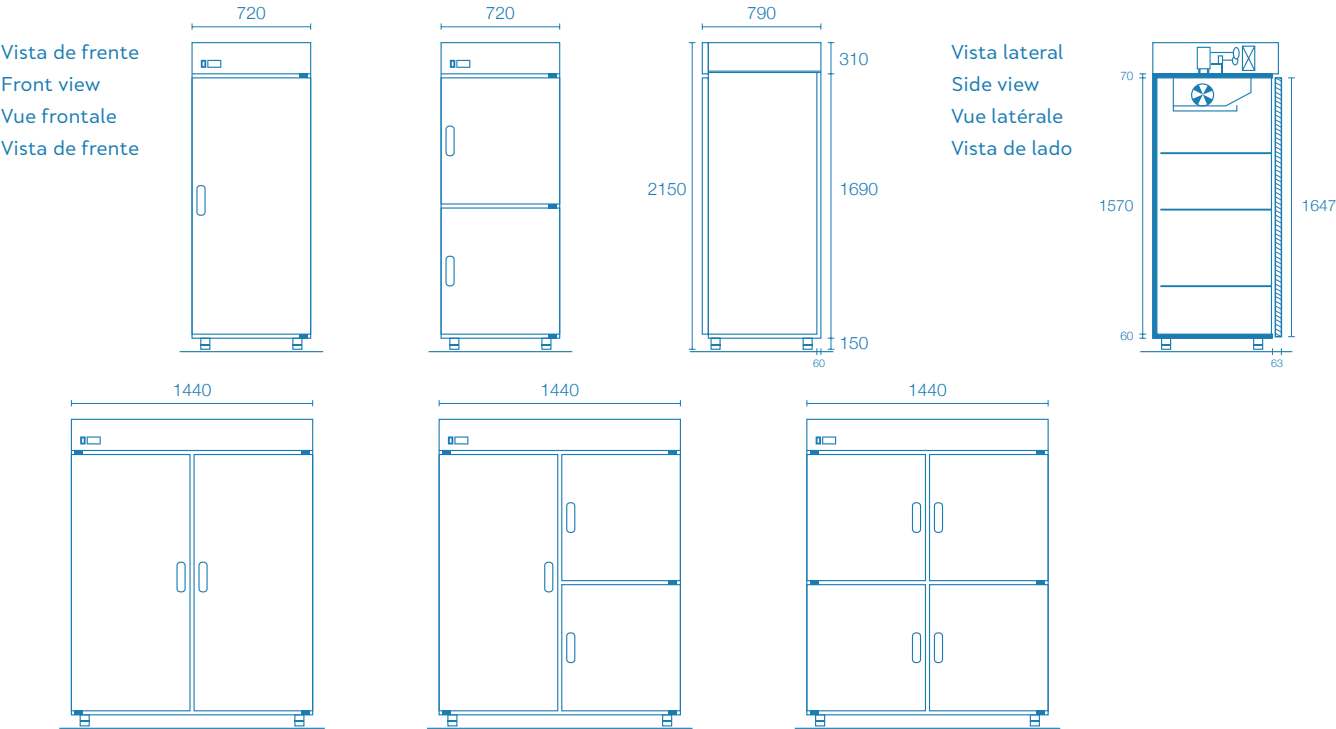
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA CON- SERVAÇÃO DE QUEIJOS

Cabinet for cheese conservation
Armoire pour la conservation de fromage
Armario para la conservación de queso



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 CQ	720x790x2150	1	4° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 CQ	1440x790x2150	2	4° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

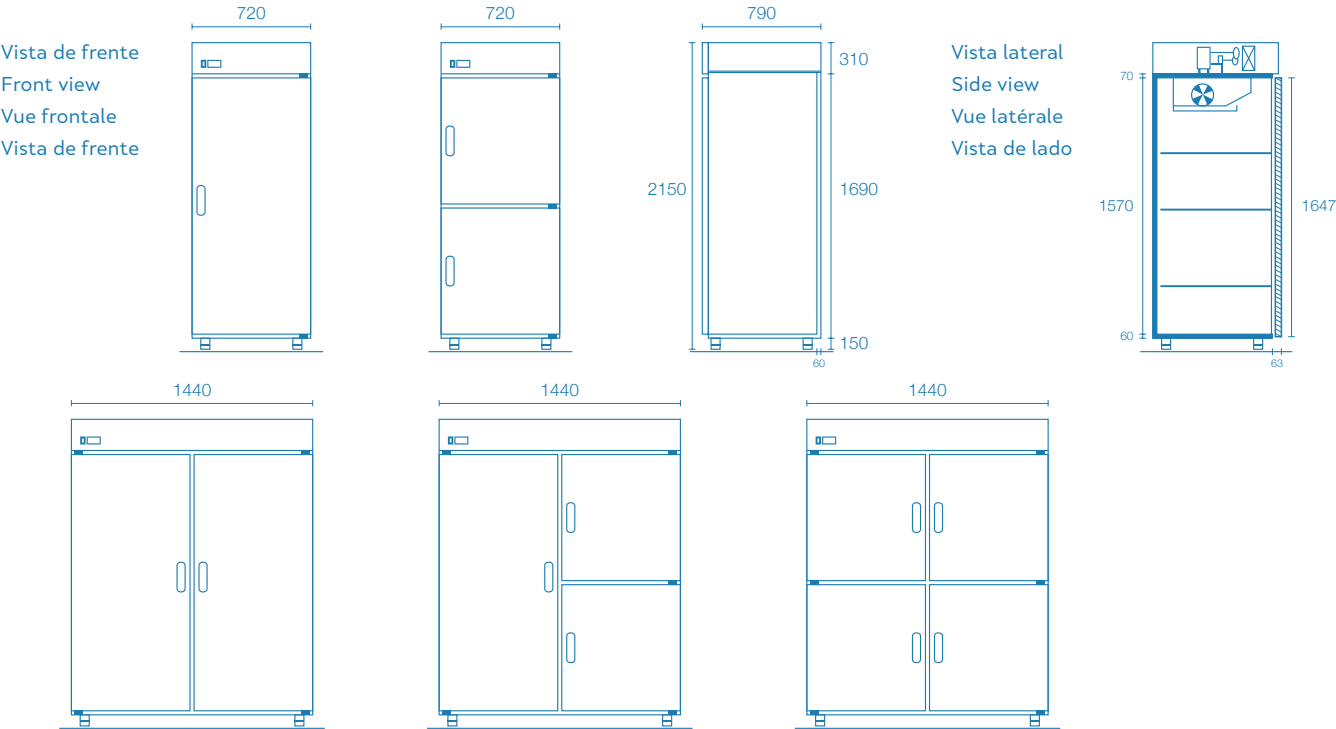
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

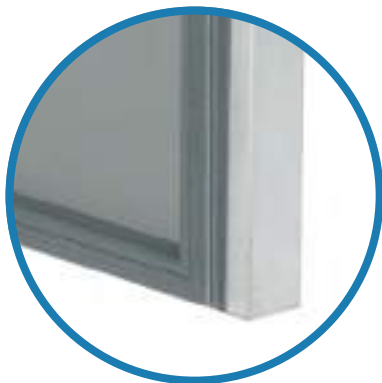
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA CURA DE QUEIJOS

Cabinet to cure cheese
Armoire pour l'affinage du fromage
Armario para curar queso



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 VH	720x790x2150	1	10/18° C	286 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 VH	1440x790x2150	2	10/18° C	473 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

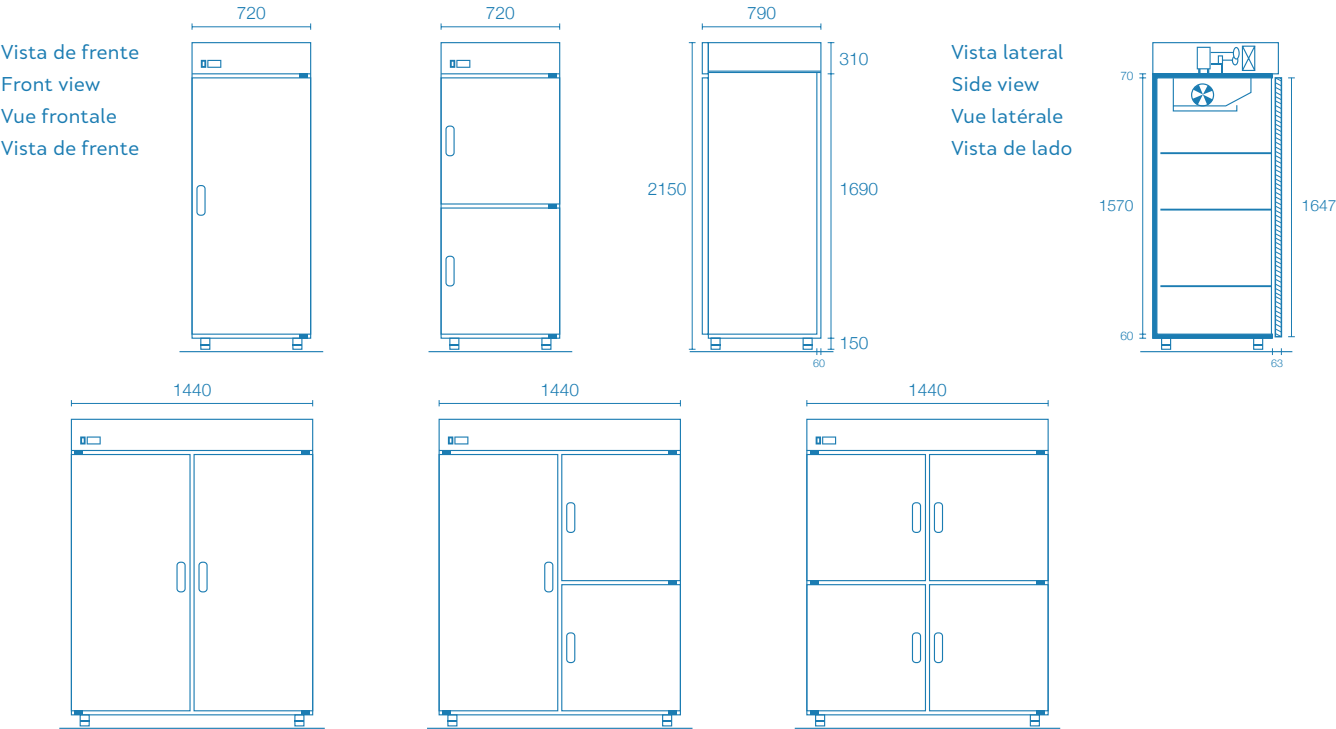
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA VINHOS

Cabinet for wine
Armoire pour vins
Armario para el vino



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVP-600 AS	720x790x2150	1	3/6° C	473 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVP-1300 AS	1440x790x2150	2	3/6° C	800 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
- Grelhas gastronómicas em aço inoxidável 530x650mm
- Evaporador em aço inoxidável
- Refrigeração ventilada
- Ciclo de descongelação automático
- Modelos negativos com descongelação por gás quente

OPÇÕES

- Colocação de rodas
- Saída de águas com ligação de esgoto à rede
- Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Hinges with automatic return to lower 90° angle
- Gastronorm stainless steel grills 530x650mm
- Stainless steel evaporator
- Ventilated cooling
- Automatic defrost cycle
- Negative models with gas defrosting system

OPTIONS

- Wheels
- Exit of water connected to the sewer network
- Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière fond et toit extérieur
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
- Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
- Grilles gastronomiques en acier inoxydable avec 530x650mm
- Évaporateur en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Cycle de décongélation automatique
- Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud

OPTIONS

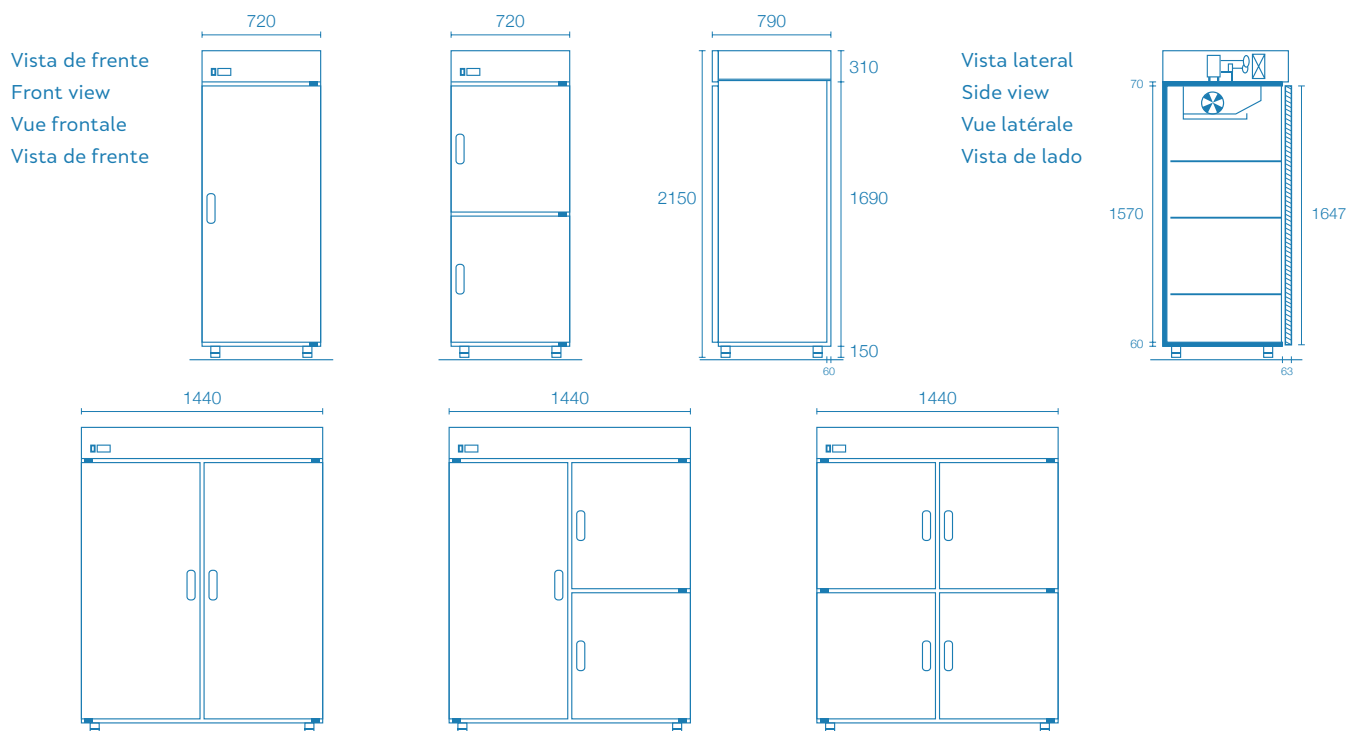
- Roues
- Sortie d'eau raccordés au réseau d'égout
- Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
- Rejillas gastronómicas en acero inoxidable con 530x650mm
- Evaporador en acero inoxidable
- Refrigeración ventilada
- Ciclo de descongelación automático
- Modelos negativos con descongelación por gas caliente

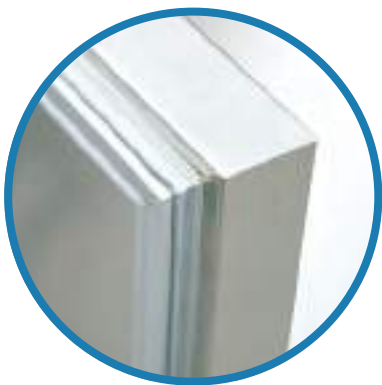
OPCIONES

- Ruedas
- Salida de agua conectada a la red de alcantarillado
- Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA ASTICOT

Armário para conservar minhocas
Cabinet for worms conservation
Armoire pour la conservation de ver de terre
Armario para la conservación de gusanos



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros	Grades Grinds Grades Rejas
AVN-600 CG	720x790x2150	1	-17°/-20° C	542 W	230v/50hz	626	3 (530x650)
AVN-1300 CG	1440x790x2150	2	-17°/-20° C	847 W	230v/50hz	1367	6 (530x650)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Modelos negativos com resistência eléctrica nos caixilhos das portas e no tubo de esgoto
 - Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Evaporação das águas por resistência eléctrica
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

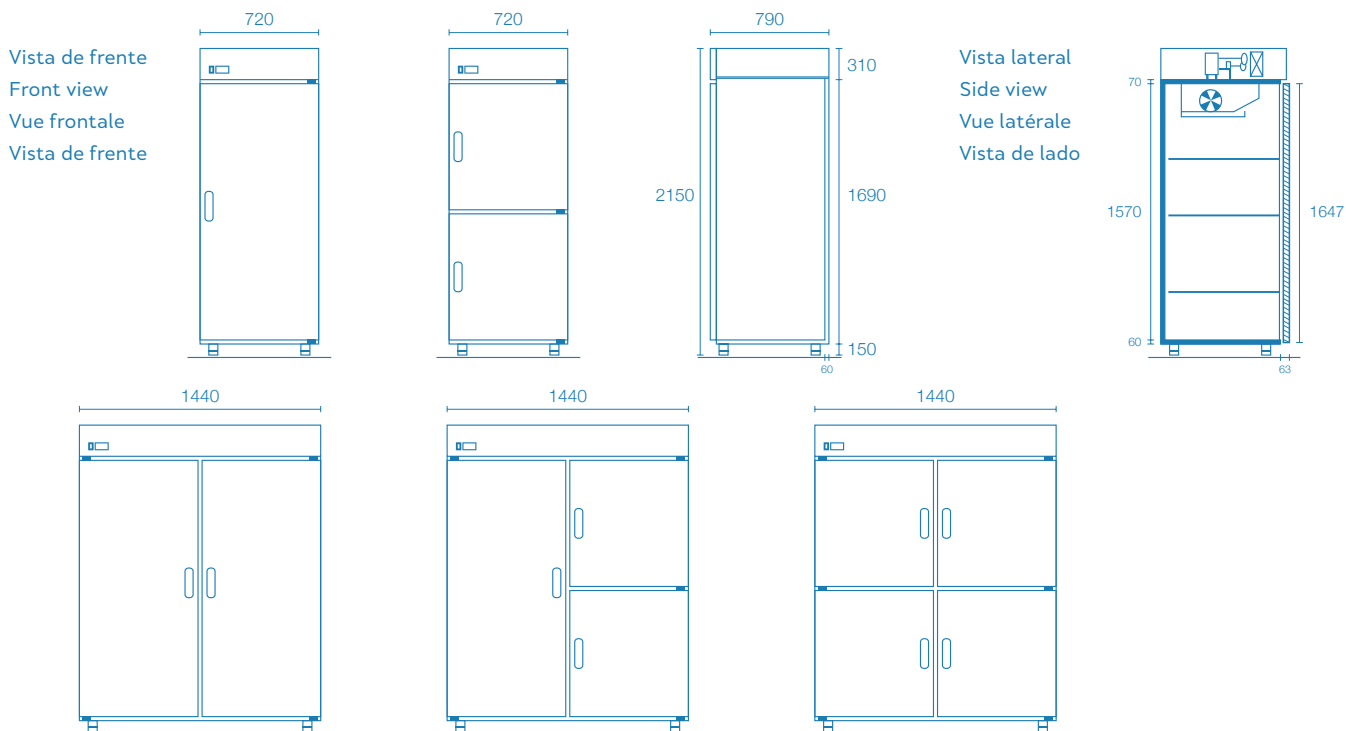
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Negative models with electrical resistance in the frames of the doors and in the sewer pipe
 - Gastronorm plastic covered grills 530x650mm
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Evaporation of water by electrical resistance
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Modèles négatifs avec résistance électrique dans le cadre des portes et dans les conduits d'égout
 - Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec degivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Évaporation de l'eau par résistance électrique
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

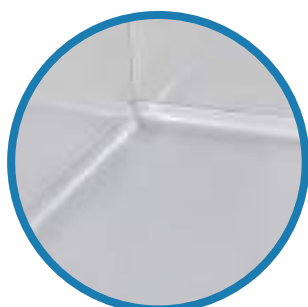
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Modelos negativos con resistencia eléctrica en los marcos de las puertas y en la tubería del alcantarillado
 - Rejillas gastronómicas plásticas con 530x650mm
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Evaporación del agua mediante resistencia eléctrica
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA COU- VETTES DE GELADO

Cabinet for ice cream trays
Armoire pour bacs de crème glacée
Armario para cubetas de helado



Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros
PVP-002 CB	640x950x2150	1	3/6° C	473 W	230v/50hz	669
PVP-004 CB	1280x950x2150	2	3/6° C	473 W	230v/50hz	1482

* Para a conservação de bacalhau avulso. | For the conservation of cod in bulk. | Pour la conservation de la morue en vrac. | Para la conservación de bacalao al por mayor.

Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperaturas	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Litros Capacity (L) Litres Litros
PVP-001 CB	640x1063x2150	1	2/4° C	473 W	230v/50hz	767
PVP-003 CB	1280x1063x2150	2	2/4° C	473 W	230v/50hz	1700

* Armário com uma porta tem capacidade para 4 caixas (25Kg) e com duas portas tem capacidade para 8 caixas (25Kg) de bacalhau curado. | Cabinet with one door has capacity for 4 boxes (25Kg) and two doors has capacity for 8 boxes (25Kg) of cured codfish. | Armoire avec une porte a une capacité pour 4 boîtes (25Kg) et deux portes a une capacité pour 8 boîtes (25Kg) de morue séchée. | Armario con una puerta tiene capacidad para 4 cajas (25Kg) y de dos puertas tiene una capacidad para 8 cajas (25Kg) de bacalau curado.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas, fundo e tecto exterior
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90°
 - Calhas telescópicas para aplicar caixas dos vários tamanhos de bacalhau
 - Humidostato com sonda
 - Refrigeração ventilada
 - Ciclo de descongelação automático
 - Modelos negativos com descongelação por gás quente
- OPÇÕES**
- Colocação de rodas
 - Portas de vidro com aro em alumínio e iluminação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

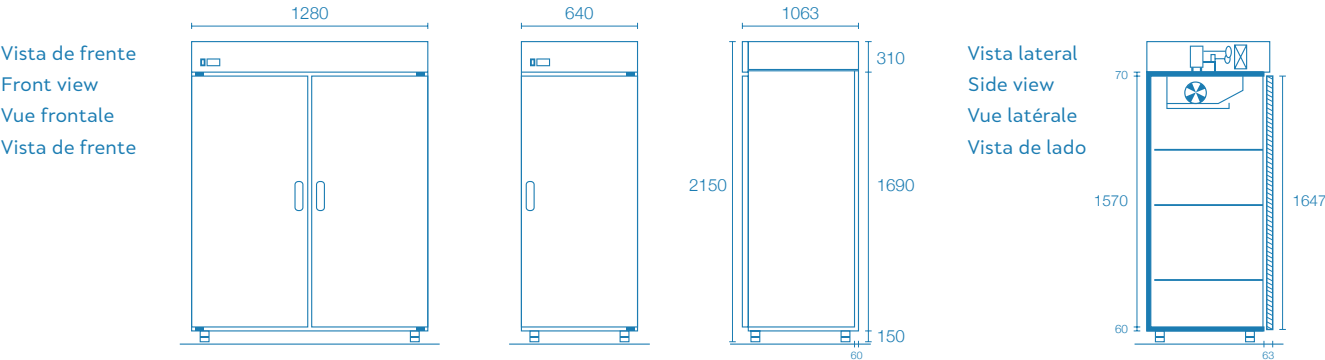
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Hinges with automatic return to lower 90° angle
 - Telescopic guides to use with the several sizes of codfish boxes
 - Humidity controller with sensor
 - Ventilated cooling
 - Automatic defrost cycle
 - Negative models with gas defrosting system
- OPTIONS**
- Wheels
 - Glass doors with aluminium rings and lighting

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et toit extérieur
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane
 - Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90°
 - Contrôleur d'humidité avec la sonde
 - Glissières télescopiques pour les boîtes de différentes tailles du morue de séchage
 - Refroidissement ventilé
 - Cycle de décongélation automatique
 - Modèles négatifs avec dégivrage au gaz chaud
- OPTIONS**
- Roues
 - Portes vitrées avec le bord dans l'aluminium et l'éclairage

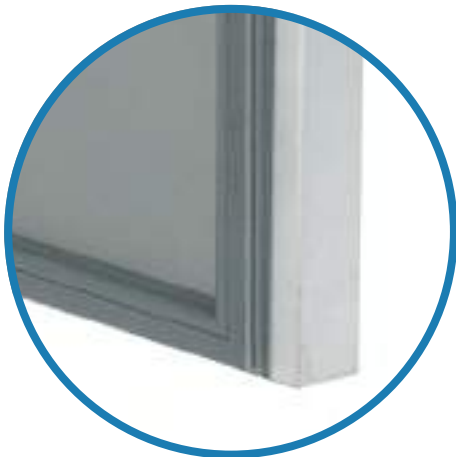
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior, inferior y el techo exterior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90°
 - Guías telescópicas para las cajas de los varios tamaños de bacalao
 - Controlador de humedad con sensor
 - Refrigeración ventilada
 - Ciclo de descongelación automático
 - Modelos negativos con descongelación por gas caliente
- OPCIONES**
- Ruedas
 - Puertas de vidrio con aro en aluminio y iluminación



ARMÁRIO PARA BACALHAU CURADO

Cabinet to cure codfish
Armoire pour le séchage de morue
Armario para curar bacalao





BANCADAS

COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

SÉRIE 600 | Series 600 | Serie 600

SÉRIE 700 | Series 700 | Serie 700

SÉRIE 800 | Series 800 | Serie 800

SÉRIE 900 | Series 900 | Serie 900

SÉRIE 1040 | Series 1040 | Serie 1040

ARREFECEDOR DE GARRAFAS | Bottle
Cooler | Refroidisseur de Bouteilles |
Enfriadores de Botelhas

MÁQUINA DE TIRAGEM DE CERVEJA | Automatic
Liquid Cooler for Beer | Refroidisseur pour Bière
| Enfriador de Cerveza

MÁQUINA DE ARREFECIMENTO DE ÁGUA | Water
Cooler for Bakeries | Refroidisseur d'eau pour
Bolangeries | Enfriadores de Agua para Panaderías

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFE - 15	1500x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 20	2000x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 30	3000x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 35	3500x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFE - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 32	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFE - 10	1000x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 15	1500x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 20	2000x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 30	3000x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

OPÇÕES

- Aplicação de tiragem de cerveja
- Portas de vidro ou Italianas
- Pés em aço inox
- Frio ventilado com evaporador no tecto
- Alçado posterior até 80mm
- Gavetões duplos ou triplos (somente nos modelos ventilados)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

OPTIONS

- Application of draft beer
- Doors in glass or Italians
- Feet in stainless steel
- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator
- Back upstand up to 80mm
- Double or triple drawers (only in the ventilated models)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

OPTIONS

- Application de tirage de bière
- Portes en verre ou italien
- Pieds en acier inoxydable
- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond
- Dosseret d'arrière jusqu'à ce 80mm
- Double ou triple tiroir (seulement dans le model ventilée)

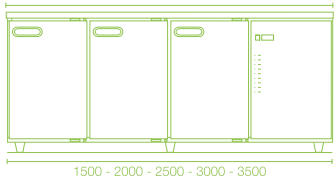
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación
- Refrigeração estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

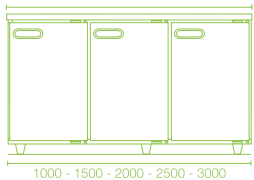
OPCIONES

- Aplicación del tiraje de cerveza
- Puertas de vidrio ó italianas
- Pies en acero inoxidable
- Frio ventilado con evaporador en el techo
- Peto trasero hasta 80mm
- Doble ó triple cajón (solo en los modelos ventilados)

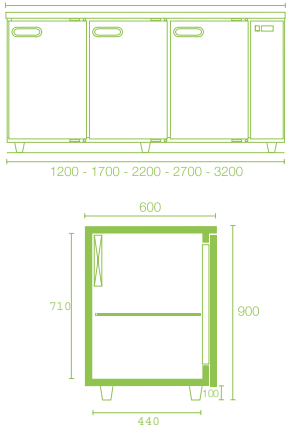
Bancada Normal | Normal Counter | Tour Normale | Mesa Normal



Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio util



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



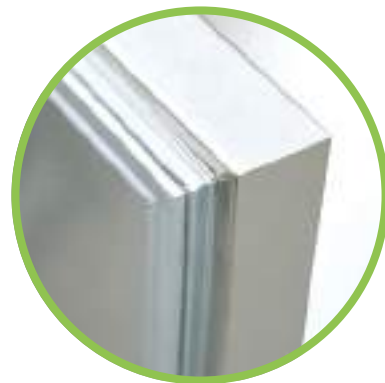
SÉRIE 600

Bancada refrigerada em três vertentes diferentes para se adaptar ao espaço disponível

Refrigerated counter in three different formats to better fit the available space

Tour réfrigérée à trois versions différents pour s'adapter à l'espace disponible

Mesa fría en tres versiones diferentes para mejor se adaptar al espacio disponible



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFV - 17	1700x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 22	2200x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 27	2700x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 32	3200x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFV - 14	1400x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 19	1900x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 24	2400x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 29	2900x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFV - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	286	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	473	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFV - 32	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	800	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleira intermédia rilsanizada
 - Pés de nivelamento
 - Refrigeração ventilada
 - Evaporação automática das águas de descongelação
- OPÇÕES**
- Aplicação de tiragem de cerveja
 - Portas de vidro ou Italianas
 - Pés em aço inox
 - Alçado posterior até 80mm
 - Gavetões duplos ou triplos (somente nos modelos ventilados)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
 - Leveling feet
 - Ventilated refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
- OPTIONS**
- Application of draft beer
 - Doors in glass or Italians
 - Feet in stainless steel
 - Back upstand up to 80mm
 - Double or triple drawers (only in the ventilated models)

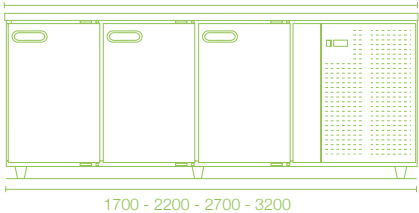
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Clayette fil
 - Pieds réglables
 - Réfrigération ventilée
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- OPTIONS**
- Application de tirage de bière
 - Portes en verre ou italien
 - Pieds en acier inoxydable
 - Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm
 - Double ou triple tiroir (seulement dans le model ventilée)

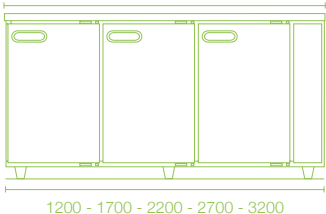
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Estante intermedia rilsanizada
 - Pies de nivelación
 - Refrigeración ventilada
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
- OPCIONES**
- Aplicación del tiraje de cerveza
 - Puertas de vidrio ó italianas
 - Pies en acero inoxidable
 - Peto trasero hasta 80mm
 - Doble ó triple cajón (solo en los modelos ventilados)

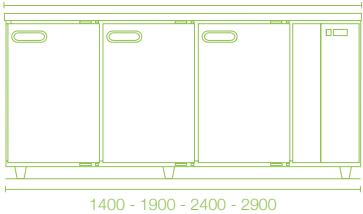
Bancada normal | Normal counter | Tour normal | Mesa normal



Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio util



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



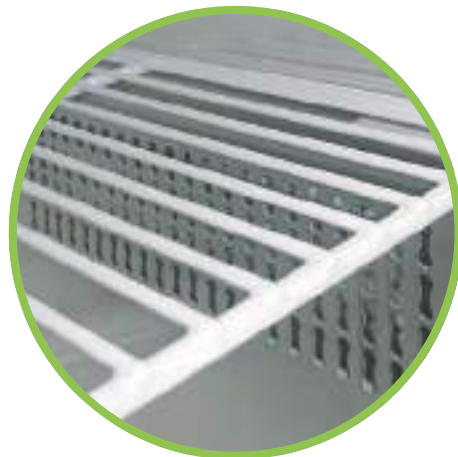
SÉRIE 600 VENTILADA

Bancada ventilada refrigerada em três vertentes diferentes para se adaptar ao espaço disponível

Ventilated refrigerated counter in three different formats to better fit the available space

Tour ventilée réfrigérée à trois volets différents pour s'adapter à l'espace disponible

Mesa fría ventilada en tres versiones diferentes para mejor se adaptar al espacio disponible



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado

Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFE - 15	1500x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 20	2000x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 30 (*)	3000x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 35 (*)	3500x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFE - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 32 (*)	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFE - 10	1000x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 15	1500x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 20	2000x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 30 (*)	3000x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)

* Apenas disponível com tampo em aço inox. | Only available with stainless steel working top. | Seulement disponible avec plain de travail en acier inoxydable. | Solo disponible con encimera en acero inoxidable.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em skinplate
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

OPÇÕES

- Aplicação de tiragem de cerveja
- Portas de vidro ou Italianas
- Pés em aço inox
- Frio ventilado com evaporador no tecto
- Alçado posterior até 80mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in skinplate
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

OPTIONS

- Application of draft beer
- Doors in glass or Italians
- Feet in stainless steel
- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator
- Back upstand up to 80mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en skinplate
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

OPTIONS

- Application de tirage de bière
- Portes en verre ou italien
- Pieds en acier inoxydable
- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond
- Dosseret d'arrière jusqu'à ce 80mm

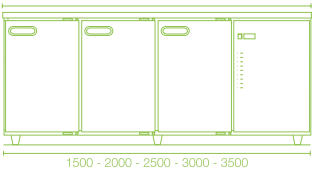
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de skinplate
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

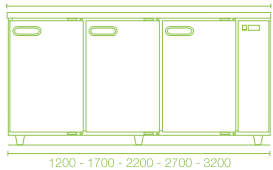
OPCIONES

- Aplicación del tiraje de cerveza
- Puertas de vidrio ó italianas
- Pies en acero inoxidable
- Frio ventilado con evaporador en el techo
- Peto trasero hasta 80mm

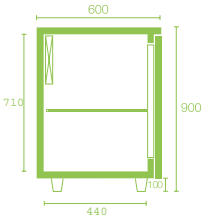
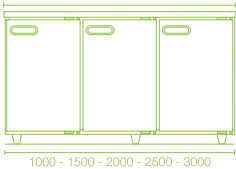
Bancada Normal | Normal Counter | Tour Normale | Mesa Normal



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio util



SÉRIE 600 SKINPLATE

Bancada refrigerada revestida a skinplate no interior (branco) e no exterior (preto)

Refrigerated counter clothed in skinplate in the interior (white) and the exterior (black)

Tour réfrigérée avec skinplate enduit à l'intérieur (blanc) et à l'extérieur (noir)

Mesa fría revestida con skinplate en el interior (blanco) y el exterior (negro)



Skinplate disponível em várias cores, a combinar aquando do pedido

Skinplate is available in several colors, to settle at the quotation request

Skinplate disponible en plusieurs couleurs, déterminé à la demande de budget

Skinplate disponible en varios colores, a acordar en el presupuesto



Opção de pés em aço

Option of stainless steel feet

Option de pieds en acier inoxydable

Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Model Modèle Modelo	Comprimento Length Longueur Longitud	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Grades Grinds Grilles Rejas
	mm	Nº	°C	W	V/Hz	Lt	mm
BFE 15 PGN	1500	2+1	3 a 6° C	286	230/50	348	2 (440x434)
BFE 20 PGN	2000	3+1	3 a 6° C	473	230/50	504	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE 25 PGN	2500	4+1	3 a 6° C	473	230/50	660	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE 30 PGN	3000	5+1	3 a 6° C	800	230/50	810	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE 35 PGN	3500	6+1	3 a 6° C	1048	230/50	972	2 (440x434) + 4 (499x434)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

OPÇÕES

- Pés em aço inox
- Frio ventilado com evaporador no tecto
- Alçado posterior até 80mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

OPTIONS

- Feet in stainless steel
- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator
- Back upstand up to 80mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

OPTIONS

- Pieds en acier inoxydable
- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond
- Dosseret d'arrière jusqu'à 80mm

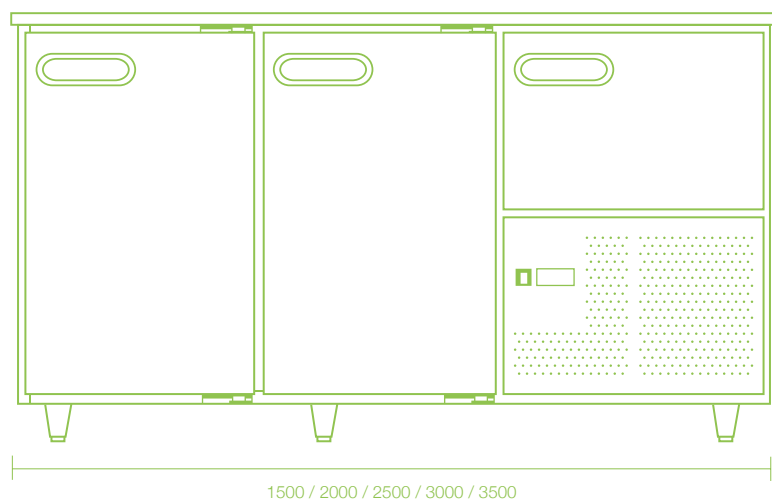
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

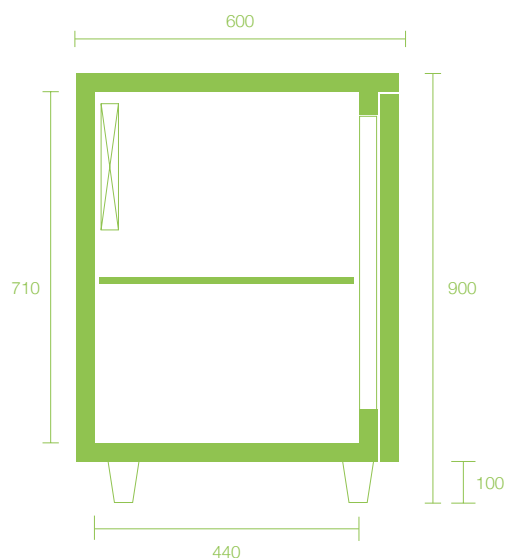
OPCIONES

- Pies en acero inoxidable
- Frio ventilado con evaporador en el techo
- Peto trasero hasta 80mm

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



SÉRIE 600

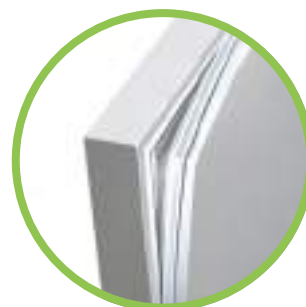
PORTAS EM VIDRO

Bancada refrigerada com portas de vidro e porta por cima do grupo compressor

Refrigerated counter with glass doors and door above the compressor

Tour réfrigérée avec portes vitrées et porte dessus du groupe compresseur

Mesa fría con puertas en cristal y puerta por encima del grupo compresor



A imagem inclui as opções: frio ventilado, prateleira extra, portas em vidro e porta por cima do grupo compressor. Todas as opções são independentes entre si.

The picture includes the options: ventilated refrigeration, extra shelf, glass doors and door above the compressor. All options are mutually independent.

L'image comprend les options; froid ventilé, grille supplémentaire, portes en verre et porte sur le dessus du compresseur. Toutes les options sont mutuellement indépendantes.

La imagen incluye las opciones; refrigeración ventilada, reja extra, puertas de cristal y puerta en la parte superior de la unidad del compresor. Todas las opciones son independientes entre sí.



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	C°	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	350	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	520	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV - 253	2530x700x900	4	+3°C / +6°C	700	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV - 300	3000x700x900	5	+3°C / +6°C	890	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Frio ventilado
 - Expansão por tubo capilar
 - Isolamento a poliuretano injectado
 - Prateleiras plastificadas GN1/1
 - Pés de sustentação reguláveis
- OPÇÕES**
- Prateleiras amovíveis
 - Gavetão duplo ou triplo (apenas nos modelos ventilados)
 - Conservação de congelados
 - Refrigeração estática
 - Alçado posterior até 80mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

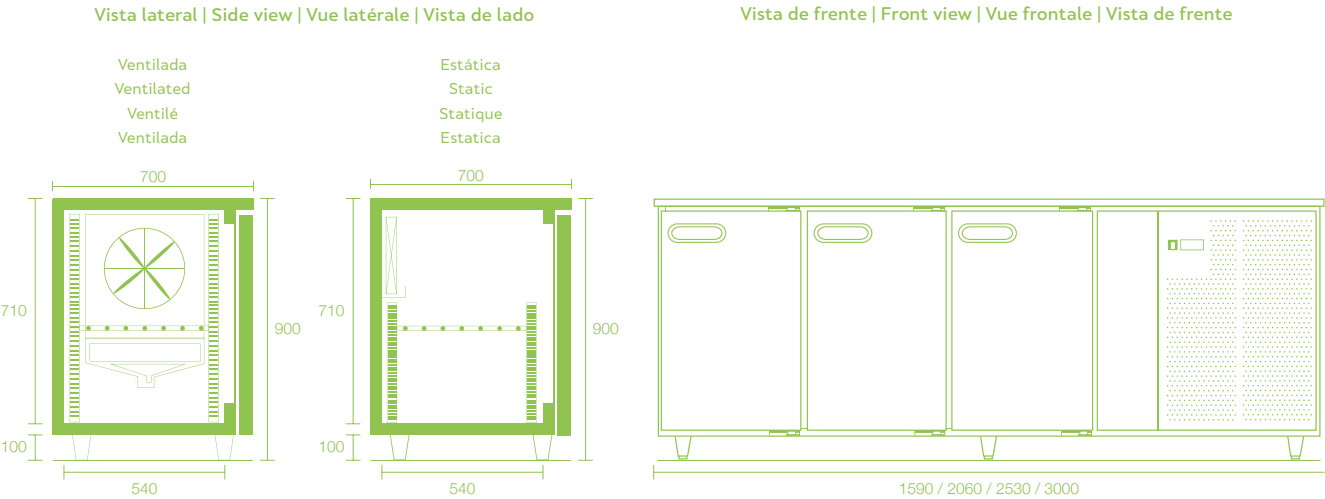
- Outdoors and insides in AISI 304 18/8 inox steel
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Ventilated refrigeration
 - Expansion by calibrated capillary
 - Insulation injected polyurethane
 - Plasticized removable shelves GN1/1
 - Base with adjustable legs
- OPTIONS**
- Removable shelves
 - Double or triple drawers (only in the venti-lated models)
 - Frozen conservation
 - Static refrigeration
 - Back upstand of 80mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieurs et intérieurs en acier inox AISI 304 18/8
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Froid ventilée
 - Expansion par turyau calibré
 - Isolation thermique par plyurethane injecté
 - Tablettes plastificeers amobibles GN1/1
 - Base avec pattes réglables
- OPTIONS**
- Étagères amovible
 - Double ou triple tiroir (seulement dans le model ventilée)
 - Conservation de la congélation
 - Réfrigération statique
 - Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Frio ventilado
 - Expansión por tubo capilar
 - Aislamiento en poliuretano injectado
 - Estantes plastificadas GN 1/1
 - Pies de sustentación regulable
- OPCIONES**
- Estantes amovibles
 - Doble ó triple cajón (solo en el modelo ventilado)
 - Conservación de congelados
 - Refrigeración estática
 - Peto trasero hasta 80mm



SÉRIE 700

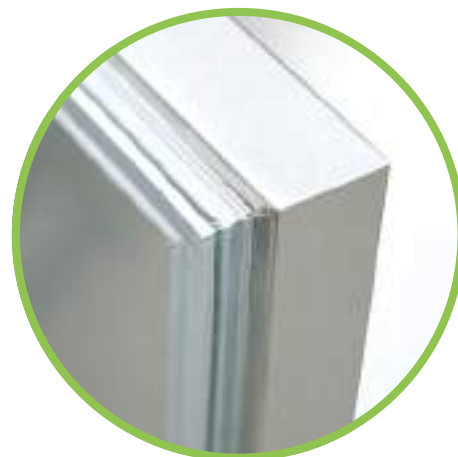
GN 1/1

Bancada refrigerada com medidas gastronorm para containers de 325x530mm

Refrigerated counter with gastronorm measures for containers with 325x530mm

Tour réfrigérée avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm

Mesa fría con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado

Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compresor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRP - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRP - 253	2530x800x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRP - 300	3000x800x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRP - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRP - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRP - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Froid útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRP - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRP - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRP - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada concebida para pizzas – **containers não incluídos**
 - Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Injecção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleiras plastificadas GN 1/1
 - Pés de sustentação reguláveis
 - Refrigeração ventilada
 - Expansão por tubo capilar
 - Regulação de temperaturas por termostato
- OPÇÕES**
- Tampo em mármore ou granito
 - Pés em aço inox
 - Kit de vidros

TECHNICAL CHARACTERISTICS

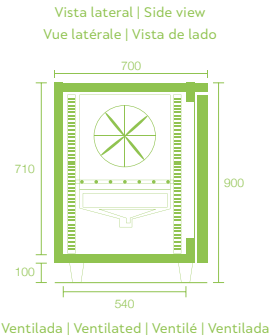
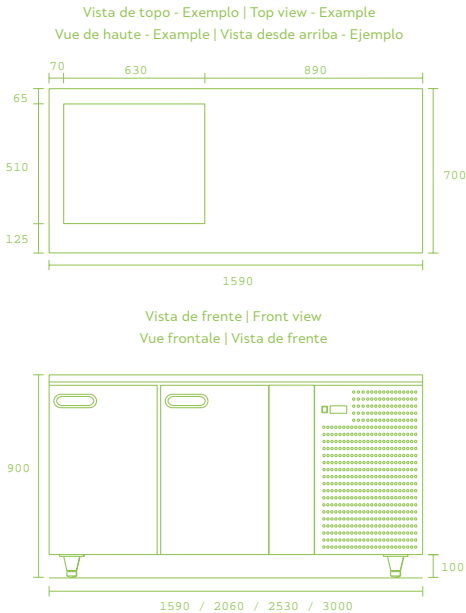
- Counter designed for pizzas – **containers not included**
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Injection of high-density polyurethane
 - Plasticized removable shelves GN 1/1
 - Base with adjustable feet
 - Ventilated refrigeration
 - Capillary tube expansion valve
 - Thermostat for automatic temperature adjustment
- OPTIONS**
- Working top available in marble or granite
 - Feet in stainless steel
 - Glass Kit

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour pizzas – **bacs non inclus**
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - L'injection à haute densité de polyuréthane
 - Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
 - Base avec pattes réglables
 - Réfrigération ventilée
 - Expansion pour tube capillaire
 - Thermostat pour régulation automatique de température
- OPTIONS**
- Plan de travail en marbre ou granit
 - Pieds en acier inoxydable
 - Kit de vitres

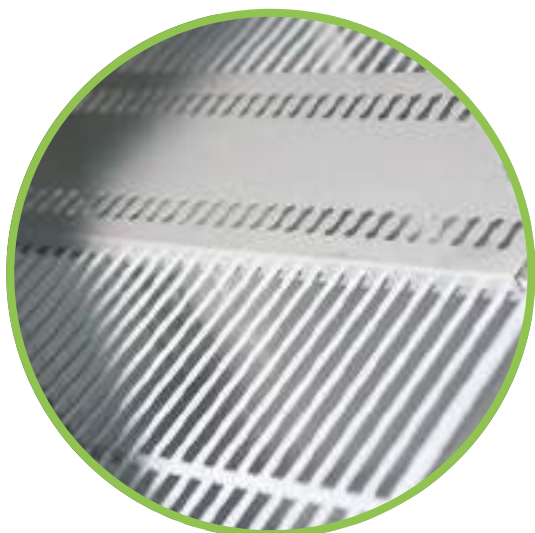
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría diseñada para pizzas – **cubas no incluidas**
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Inyección de alta densidad de poliuretano
 - Estantes plastificadas GN 1/1
 - Pies de sustentación regulables
 - Refrigeração ventilada
 - Expansión por tubo capilar
 - Regulación de temperatura por termostato
- OPCIONES**
- Encimeras disponibles en mármol o granito
 - Pies en acero inoxidable
 - Kit de cristales



SÉRIE 700 PIZZAS

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas
Refrigerated counter to make pizzas
Tour réfrigérée pour la confection de pizzas
Mesa fría para la confección de pizzas



Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	C°	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV MR - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV MR - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV MR - 253	2530x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV MR - 300	3000x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV MR - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV MR - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV MR - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV MR - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Froid utile, groupe incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Froid útil, grupo está incluído en el precio								
BRV MR - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV MR - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV MR - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV MR - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleiras plastificadas GN 1/1
 - Pés de sustentação reguláveis
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
 - Regulação de temperaturas por termostato
- OPÇÕES**
- Kit de vidros
 - Tampos em mármore ou granito
 - Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
 - Plasticized removable shelves GN 1/1
 - Base with adjustable feet
 - Capillary tube expansion valve
 - Ventilated refrigeration
 - Thermostat for automatic temperature adjustment
 - Containers not included
- OPTIONS**
- Glass Kit
 - Working top available in marble or granite
 - Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par injection à haute densité de polyuréthane
 - Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
 - Base avec pieds réglables
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération ventilée
 - Thermostat pour régulation automatique de température
 - Bacs non inclus
- OPTIONS**
- Kit de vitres
 - Plan de travail en marbre ou granite
 - Pieds en acier inoxydable

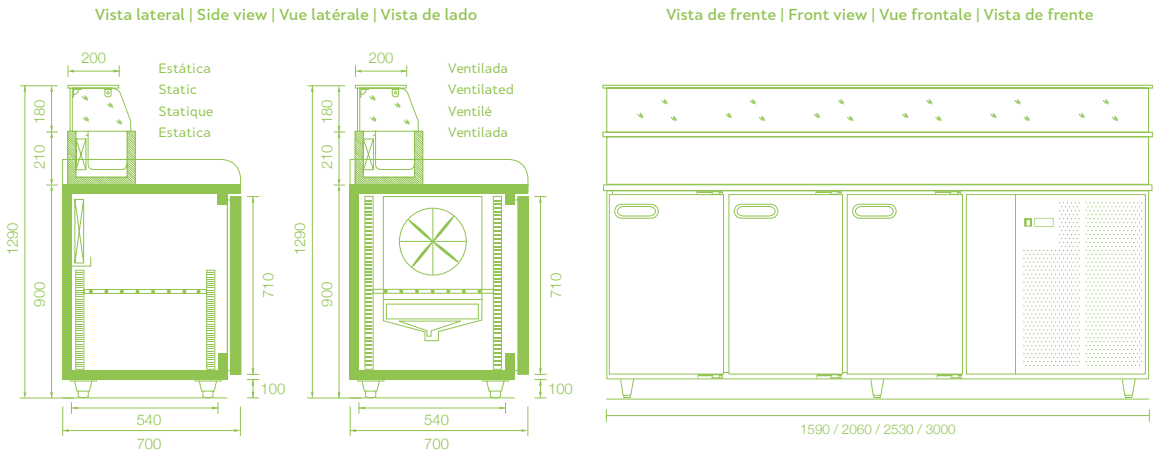
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Espesor del material aislante de 60 mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
 - Estantes plastificadas GN 1/1
 - Pies de sustentación regulables
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeración ventilada
 - Regulación de temperatura por termostato
 - Cubas no incluidas
- OPCIONES**
- Kit de vidrios
 - Encimeras disponibles en mármol o granito
 - Pies en acero inoxidable

BRV 159 - 4 CONTAINERS GN1/3 + 2 CONTAINERS GN 1/9
BRV 206 - 6 CONTAINERS GN1/3
BRV 253 - 6 CONTAINERS GN1/3 + 3 CONTAINERS GN1/6
BRV 300 - 9 CONTAINERS GN1/3

BRV 133- 4 CONTAINERS GN1/3
BRV 180 - 5 CONTAINERS GN1/3 + 1 CONTAINERS GN1/9
BRV 227 - 13 CONTAINERS GN1/6
BRV 274 - 8 CONTAINERS GN1/3+ 1 CONTAINERS GN1/9

BRV 133- 4 CONTAINERS GN1/3
BRV 180 - 5 CONTAINERS GN1/3 + 1 CONTAINERS GN1/9
BRV 227 - 13 CONTAINERS GN1/6
BRV 274 - 8 CONTAINERS GN1/3+ 1 CONTAINERS GN1/9



SÉRIE 700

PIZZAS

COM MÓDULO

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas com módulo superior refrigerado

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré

Mesa fría para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado



Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos



Na imagem está contemplada a opção de frios independentes e módulo superior refrigerado.

In the Picture is contemplated the option of independent refrigerated and chilled upper module.

Sur la photo est l'option de indépendant froid et module supérieur réfrigéré.

En la imagen esta contemplada la opción de refrigeración independiente y módulo superior refrigerado.

A imagem contempla a opção para containers inclinados.

The image includes the option for inclined containers.

L'image comprend l'option pour des conteneurs inclinés.

La imagen incluye la opción para contenedores inclinados.

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compresor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRS - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	350	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	520	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 253	2530x700x900	4	+3°C / +6°C	700	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 300	3000x700x900	5	+3°C / +6°C	890	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRS - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Froid utile, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRS - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
 - Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleira intermédia rilsanizada
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
 - Tampo em mármore ou granito
 - Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

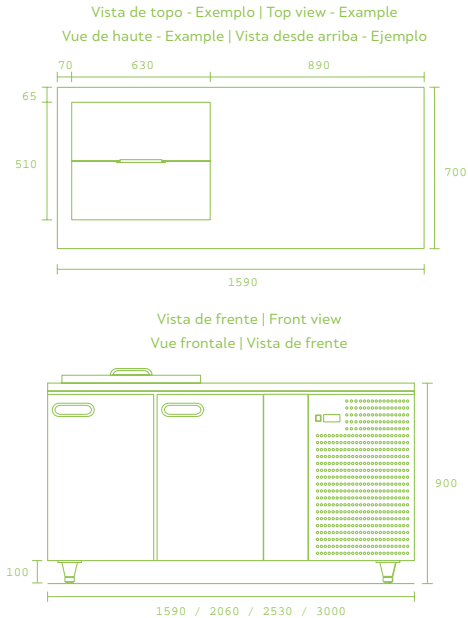
- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
 - Plastic leveling feet
 - Capillary tube expansion valve
 - Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
 - Working top available in marble or granite
 - Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

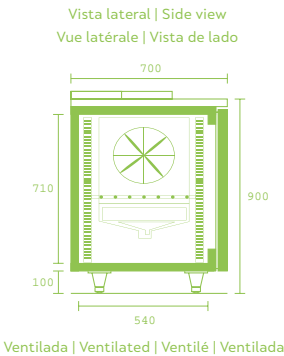
- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Clayette fil
 - Pieds en plastique réglables
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
 - Plain de travail en marbre ou granite
 - Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Estante intermedia rilsanizada
 - Pies de nivelación de plástico
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
 - Encimeras disponibles en mármol o granito
 - Pies en acero inoxidable



BRS 159 / BRS 133 / BRS 113 - 2 CONTAINERS GN1/1
BRS 206 / BRS 180 / BRS 160 - 3 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/1
BRS 253 / BRS 227 / BRS 207 - 5 CONTAINERS GN1/1
BRS 300 / BRS 274 / BRS 254 - 6 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4



SÉRIE 700 SALADETTE

Bancada refrigerada para a exposição, conservação e confecção de saladas e refeições

Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals

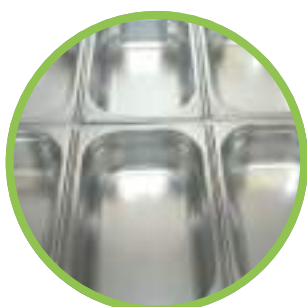
Tour réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers

Mesa fría para la exposición, conservación y confección ensaladas y comidas ligeras



Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Power Puissance Potencia	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRS - 159	1625x764x900	2	+3°C / +6°C	350	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 206	2095x764x900	3	+3°C / +6°C	520	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 253	2565x764x900	4	+3°C / +6°C	700	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 300	3035x764x900	5	+3°C / +6°C	890	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRS - 133	1365x764x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 180	1835x764x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 227	2305x764x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 274	2775x764x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRS - 113	1165x764x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRS - 160	1635x764x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRS - 207	2105x764x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRS - 254	2575x764x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
- Tampo em mármore ou granito
- Pés em aço inox
- Kit de vidros

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel
- Glass kit

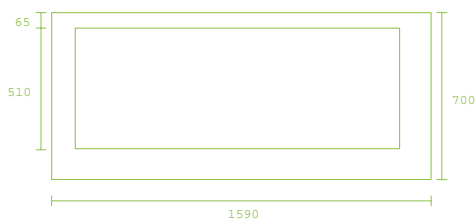
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
- Plan de travail en marbre ou granito
- Pieds en acier inoxydable
- Kit de vitres

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable
- Kit de vidrios

Vista de topo - Exemplo | Top view - Example
Vue de haute - Exemple | Vista desde arriba - Ejemplo

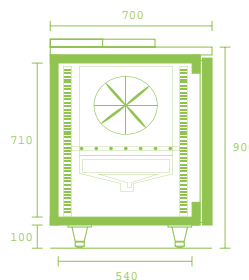


BRS 159 / BRS 133 / BRS 113 - 4 CONTAINERS GN1/1
BRS 206 / BRS 180 / BRS 160 - 5 CONTAINERS GN1/1
BRS 253 / BRS 227 / BRS 207 - 7 CONTAINERS GN1/1
BRS 300 / BRS 274 / BRS 254 - 8 CONTAINERS GN1/1

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Ventilada | Ventilated | Ventilé | Ventilada

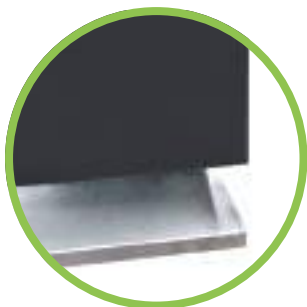
SÉRIE 700

SALADETTE

ESPECIAL DEC.

APOLLO

Saladette com a decoração Apollo
 Saladette with the Apollo decoration
 Saladette avec le decoration Apollo
 Saladette con la decoración Apollo



Containers não incluídos
 Containers not included
 Conteneurs non inclus
 Contenedores no incluídos



Opção de pés em aço
 Option of stainless steel feet
 Option de pieds en acier inoxydable
 Opción de pies en acero inoxidable



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compresor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	C°	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 285	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleira intermédia rilsanizada
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
 - Tapos em mármore ou granito
 - Pés em aço inox
 - Gavetões duplos ou triplos (somente nos modelos ventilados)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
 - Plastic leveling feet
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Capillary tube expansion valve
 - Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
 - Working top available in marble or granite
 - Feet in stainless steel
 - Double or triple drawers (only in the ventilated models)

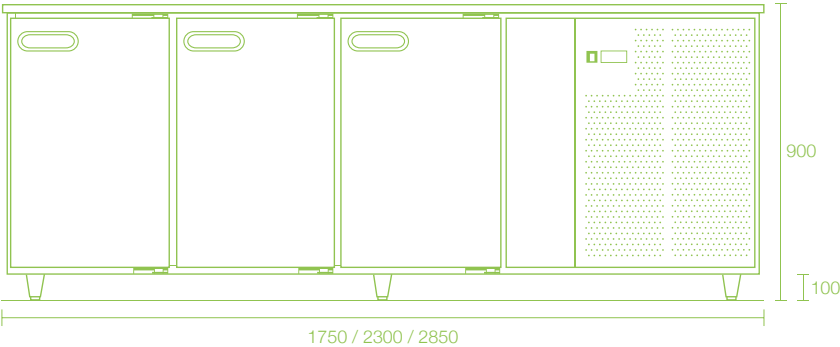
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Clayette fil
 - Pieds en plastique réglables
 - Panneau de contrôle avec thermomètre numérique inclus (excepté variante froid utile)
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
 - Plan de travail en marbre ou granite
 - Pieds en acier inoxydable
 - Double ou triple tiroir (seulement dans le modèle ventilée)

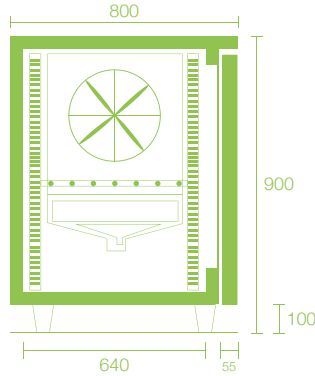
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Estante intermedia rilsanizada
 - Pies de nivelación de plástico
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
 - Encimeras disponibles en mármol o granito
 - Pies en acero inoxidable
 - Doble ó triple cajón (solo en los modelos ventilados)

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Ventilada | Ventilated | Ventilé | Ventilada

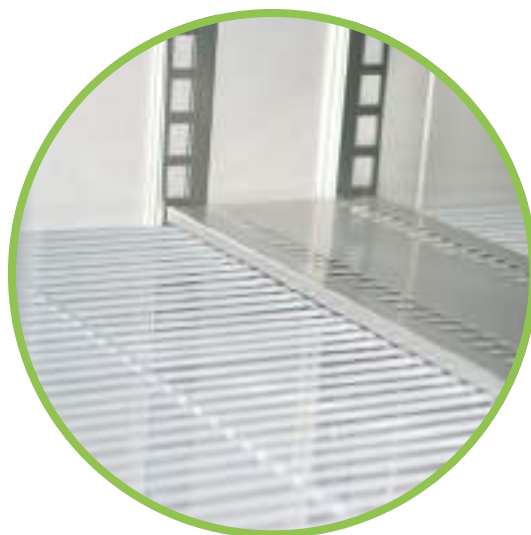
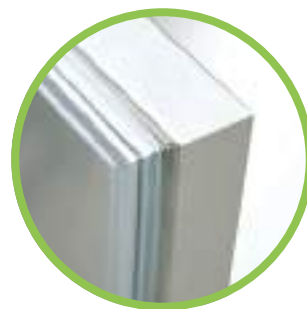
SÉRIE 800

Bancada refrigerada para prateleiras com a medida de 400x600mm

Refrigerated counter for shelves with the measures of 400x600mm

Tour réfrigérée pour grilles avec des mesures de 400x600mm

Mesa fría para estantes con medidas de 400x600mm



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modelle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Grades Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 259	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzerias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro ou Italianas
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

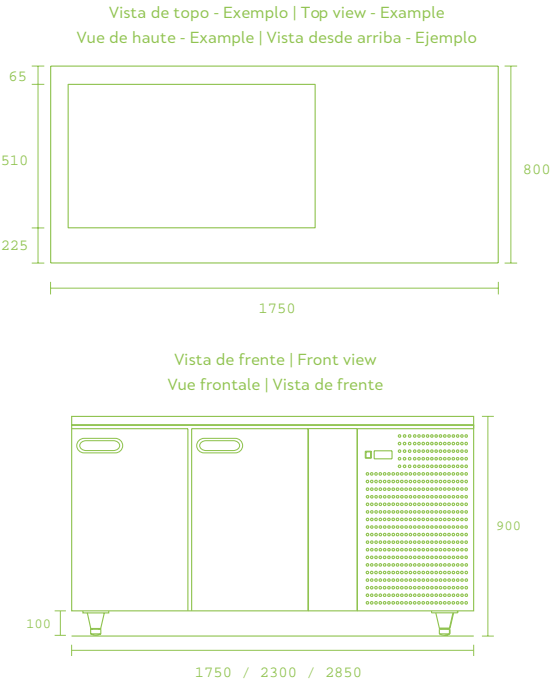
- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass or Italians
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

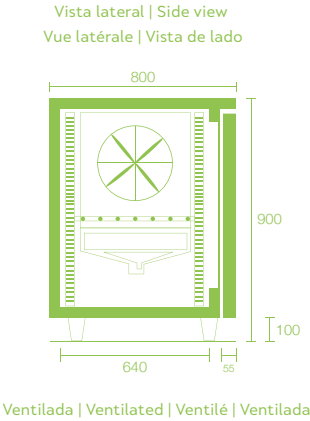
- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre ou italien
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio ó italianas
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable



BRP 175 / BRP 149 / BRP 129 - 3 CONTAINERS GN1/1
BRP 230 / BRP 204 / BRP 184 - 4 CONTAINERS GN1/1 +1 CONTAINER GN2/4
BRP 285 / BRP 259 / BRP 239 - 6 CONTAINERS GN1/1



SÉRIE 800 PIZZAS

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas
Refrigerated counter to make pizzas
Tour réfrigérée pour la confection de pizzas
Mesa fría para la confección de pizzas

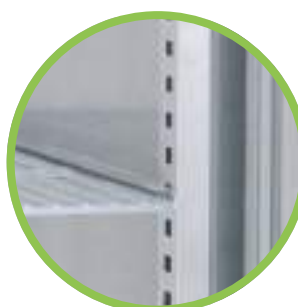


Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 259	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)

Capacidade para containers GN Capacity for GN containers Capacité pour containers GN Capacidad para cubas GN								
BRP - 175			BRP - 230			BRP - 285		
GN 1/3	GN 1/6	GN 1/9	GN 1/3	GN 1/6	GN 1/9	GN 1/3	GN 1/6	GN 1/9
4	1	2	6	1	1	8	1	—
3	3	2	5	3	1	7	3	—
2	5	2	4	5	1	6	5	—
1	7	2	3	7	1	5	7	—
—	9	2	2	9	1	4	7	3
—	5	8	1	11	1	3	7	6



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
 - Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Prateleira intermédia rilsanizada
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
 - Tampos em mármore ou granito
 - Pés em aço inox
 - Kit de vidros

TECHNICAL CHARACTERISTICS

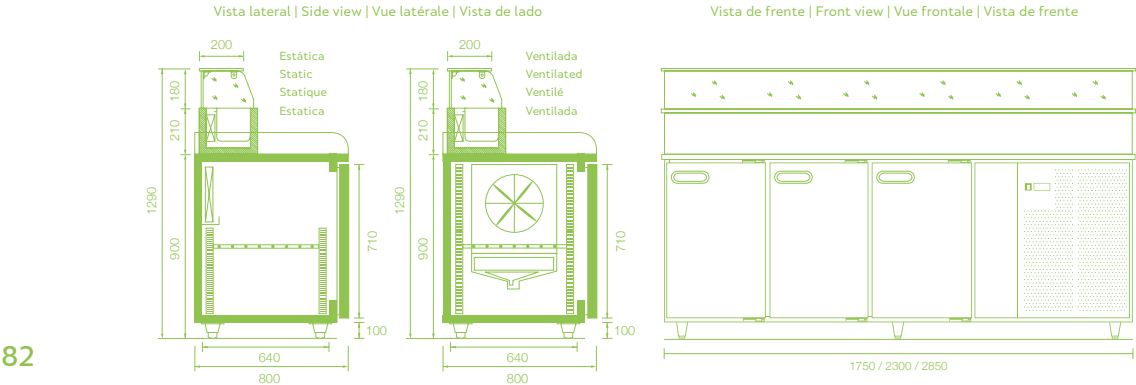
- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
 - Plastic leveling feet
 - Capillary tube expansion valve
 - Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
 - Working top available in marble or granite
 - Feet in stainless steel
 - Glass kit

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondis pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Clayette fil
 - Pieds en plastique réglables
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
 - Plan de travail en marbre ou granite
 - Pieds en acier inoxydable
 - Kit de vitres

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerias y take aways – **cubas no incluidas**
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Estante intermedia rilsanizada
 - Pies de nivelación de plástico
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
 - Encimeras disponibles en mármol o granito
 - Pies en acero inoxidable
 - Kit de vidrios



SÉRIE 800

PIZZAS

COM MÓDULO

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas com módulo superior refrigerado

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré

Mesa fría para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado



Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos



A imagem contempla a opção para containers inclinados.
The image includes the option for inclined containers.
L'image comprend l'option pour des conteneurs inclinés.
La imagen incluye la opción para contenedores inclinados.



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	Nº	C°	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 259	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

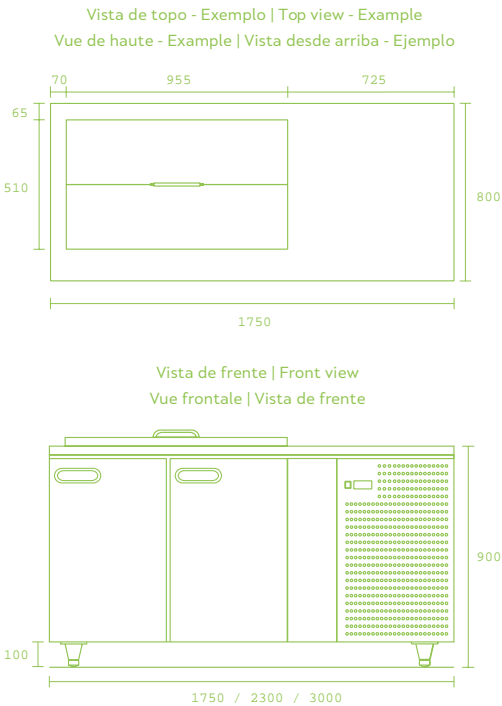
- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

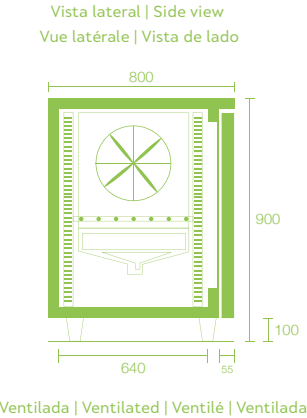
- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
- Plain de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerias y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable



BRV 175 / BRV 149 / BRV 129 - 3 CONTAINERS GN1/1
BRV 230 / BRV 204 / BRV 184 - 4 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4
BRV 285 / BRV 259 / BRV 239 - 6 CONTAINERS GN1/1



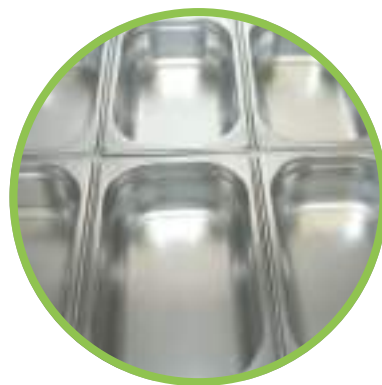
SÉRIE 800 SALADETTE

Bancada refrigerada para a exposição, conservação e confecção de saladas e refeições

Bancada refrigerada para a exposição, conservação e confecção de saladas e refeições

Tour réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers

Mesa fría para la exposición, conservación y confección de ensaladas y comidas ligeras



Containers não incluídos
Containers not included
Conteneurs non inclus
Contenedores no incluídos

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modelo Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 175	1785x864x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 230	2335x864x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 285	2885x864x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 149	1785x864x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 204	2335x864x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 259	2885x864x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 129	1325x864x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRV - 184	1875x864x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRV - 239	2425x864x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400x600)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox
- Kit de vidros

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- OPTIONS**
- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel
- Glass kit

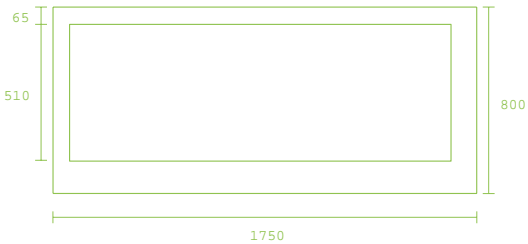
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- OPTIONS**
- Portes en verre
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable
- Kit de vitres

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

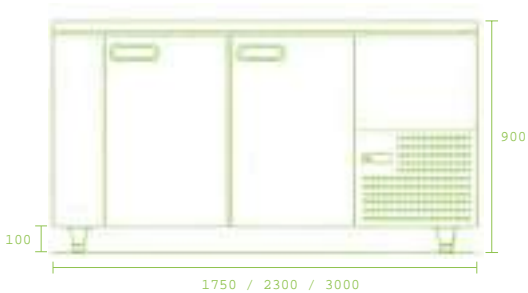
- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable
- Kit de vidrios

Vista de topo - Exemplo | Top view - Example
Vue de haute - Exemple | Vista desde arriba - Ejemplo

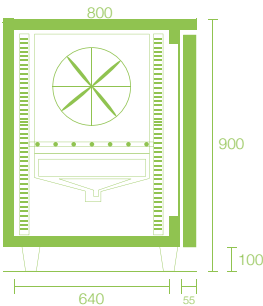


BRV 175 / BRV 149 / BRV 129 - 4 CONTAINERS GN1/1
BRV 230 / BRV 204 / BRV 184 - 5 CONTAINERS GN1/1
BRV 285 / BRV 259 / BRV 239 - 7 CONTAINERS GN1/1

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Ventilada | Ventilated | Ventilé | Ventilada

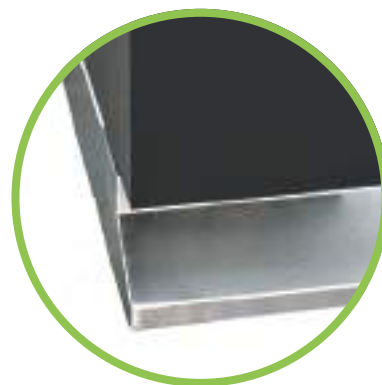
SÉRIE 800

SALADETTE

ESPECIAL DEC.

APOLLO

Saladette com a decoração Apollo
 Saladette with the Apollo decoration
 Saladette avec le decoration Apollo
 Saladette con la decoración Apollo



Containers não incluídos
 Containers not included
 Conteneurs non inclus
 Contenedores no incluídos

Opção de pés em aço
 Option of stainless steel feet
 Option de pieds en acier inoxydable
 Opción de pies en acero inoxidable



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
MNO 129	1290x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 191	1910x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 253	2530x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 315	3150x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
MNO 103	1030x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 165	1650x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 227	2270x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 289	2890x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)
Froid utile, groupe incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
MNO 83	830x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 145	1450x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 207	2070x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 269	2690x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 450x750mm
 - Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Tampo em mármore (30mm)
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
 - Calhas de 25mm
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
 - Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
 - Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 450x750mm
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Working top in marble (30mm)
 - Plastic leveling feet
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Capillary tube expansion valve
 - Ventilated refrigeration
 - Guides with 25mm
- OPTIONS**
- Doors in glass
 - Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
 - Feet in stainless steel

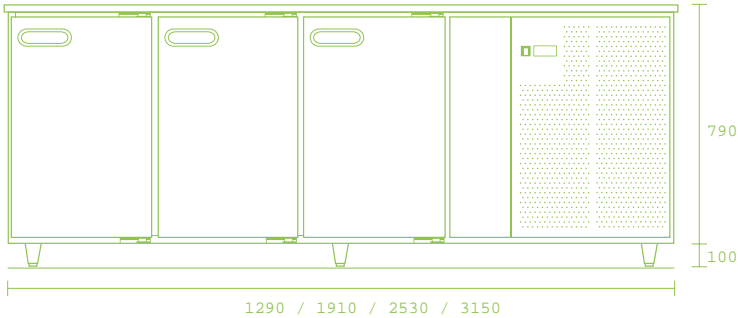
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour plaques de 450x750 mm
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Plan de travail en marbre (30mm)
 - Pieds en plastique réglables
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération ventilée
 - Glissières de 25mm
- OPTIONS**
- Portes en verre
 - Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
 - Pieds en acier inoxydable

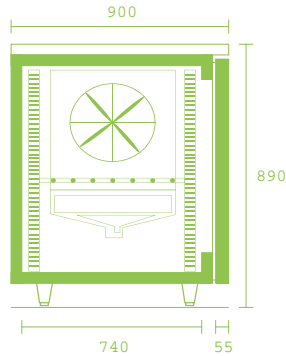
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 450x750mm
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Encimera en mármol (30mm)
 - Pies de nivelación de plástico
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeração ventilada
 - Guías de 25mm
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
 - Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
 - Pies en acero inoxidable

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Ventilada | Ventilated | Ventilé | Ventilada

SÉRIE 900 MARNO

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio ventilado

Pastry segment for trays with 450x750mm with ventilated refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec ventilation réfrigérée

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm con ventilación refrigerada



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros
Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays
Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux
Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BPE 162	1620x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 217	2170x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 272	2720x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BPE 132	1320x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 187	1870x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 242	2420x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BPE 112	1120x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 167	1670x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 222	2220x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 400x600mm
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Tampo em mármore (30mm)
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração estática
- Calhas de 25mm
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
- Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 400x600mm
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Working top in marble (30mm)
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Static refrigeration
- Guides with 25mm
- OPTIONS**
- Doors in glass
- Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
- Feet in stainless steel

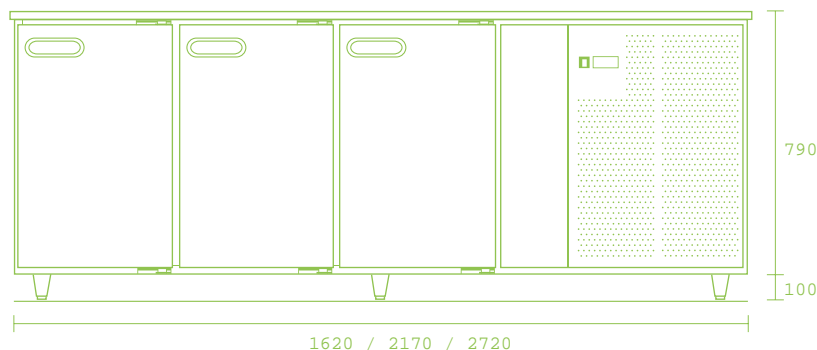
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour places de 400x600mm
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Plan de travail en marbre (30mm)
- Pieds en plastique réglables
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération statique
- Glissières de 25mm
- OPTIONS**
- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

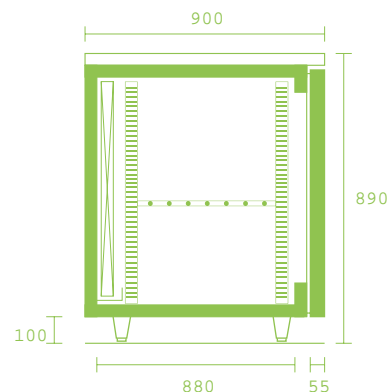
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 400x600mm
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Encimera en mármol (30mm)
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración estática
- Guías de 25mm
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxidable

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Estática | Static | Statique | Estatica

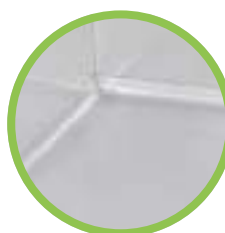
SÉRIE 900 EURONORM

Segmento de pastelaria para tabuleiros
de 400x600mm

Pastry segment for trays with 400x600mm

Segment pour la pâtisserie avec plateaux
de 400x600mm

Segmento de pastelería para tableros
de 400x600mm



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização
de diferentes tabuleiros
Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using
different trays
Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour
assurer l'utilisation des différents plateaux
Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la
utilización de diferentes tableros



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modelo Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
MNO 172	1720x1040x890	2	+3°C / +6°C	681	1/5	473	230/50	10x(450x750)
MNO 232	2320x1040x890	3	+3°C / +6°C	1055	1/5	473	230/50	20x(450x750)
MNO 292	2920x1040x890	4	+3°C / +6°C	1430	1/3	800	230/50	30x(450x750)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
MNO 142	1420x1040x890	2	+3°C / +6°C	681	1/5	473	230/50	10x(450x750)
MNO 202	2020x1040x890	3	+3°C / +6°C	1055	1/5	473	230/50	20x(450x750)
MNO 262	2620x1040x890	4	+3°C / +6°C	1430	1/3	800	230/50	30x(450x750)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
MNO 122	1220x1040x890	2	+3°C / +6°C	681	1/5	473	230/50	10x(450x750)
MNO 182	1820x1040x890	3	+3°C / +6°C	1055	1/5	473	230/50	20x(450x750)
MNO 242	2420x1040x890	4	+3°C / +6°C	1430	1/3	800	230/50	30x(450x750)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 450x750mm
 - Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
 - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Tampo em mármore (30mm)
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Expansão por tubo capilar
 - Refrigeração estática
 - Calhas de 25mm
- OPÇÕES**
- Portas de vidro
 - Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
 - Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 450x750mm
 - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
 - Rounded bottom for easy cleaning
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Working top in marble (30mm)
 - Plastic leveling feet
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Capillary tube expansion valve
 - Static refrigeration
 - Guides with 25mm
- OPTIONS**
- Doors in glass
 - Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
 - Feet in stainless steel

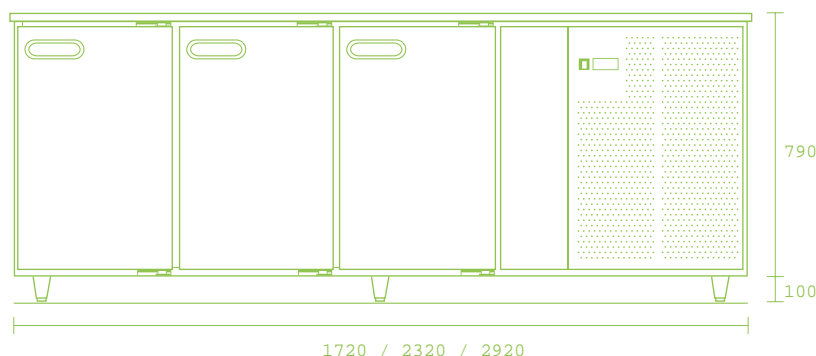
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour plaques de 450x750 mm
 - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
 - Fond arrondi pour un nettoyage facile
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Plan de travail en marbre (30mm)
 - Pieds en plastique réglables
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Expansion pour tube capillaire
 - Réfrigération statique
 - Glissières de 25mm
- OPTIONS**
- Portes en verre
 - Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
 - Pieds en acier inoxydable

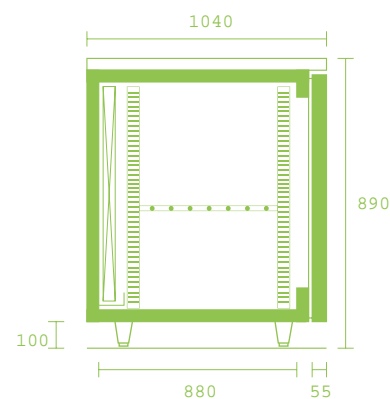
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 450x750mm
 - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
 - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Encimera en mármol (30mm)
 - Pies de nivelación de plástico
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Expansión por tubo capilar
 - Refrigeración estática
 - Guías de 25mm
- OPCIONES**
- Puertas de vidrio
 - Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
 - Pies en acero inoxidable

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Estática | Static | Statique | Estatica

SÉRIE 1040 MARNO

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio estático

Pastry segment for trays with 450x750mm with static refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec refrigeration statique

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm con refrigeración estática



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros
Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays
Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux
Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal							
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz
ST - 10	1002x592x890	2	+3°C / +6°C	131	1/6	286	220/50
ST - 15	1502x592x890	3	+3°C / +6°C	240	1/5	473	220/50
ST - 20	2002x592x890	4	+3°C / +6°C	356	1/5	473	220/50
ST - 25	2502x592x890	5	+3°C / +6°C	479	1/3	800	220/50
ST - 30	3002x592x890	6	+3°C / +6°C	592	3/8	1048	220/50



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Portas totalmente em aço inox
- Pés plásticos de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Doors in stainless steel
- Plastic leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

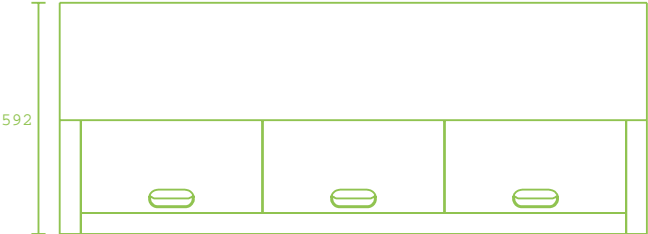
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Portes entièrement en acier inoxydable
- Pieds en plastique réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

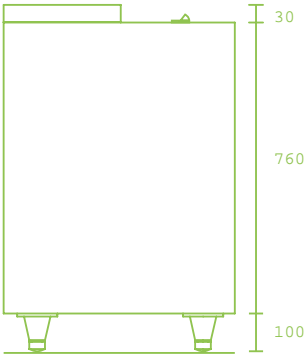
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Puertas totalmente de acero inoxidable
- Pies de nivelación de plástico
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

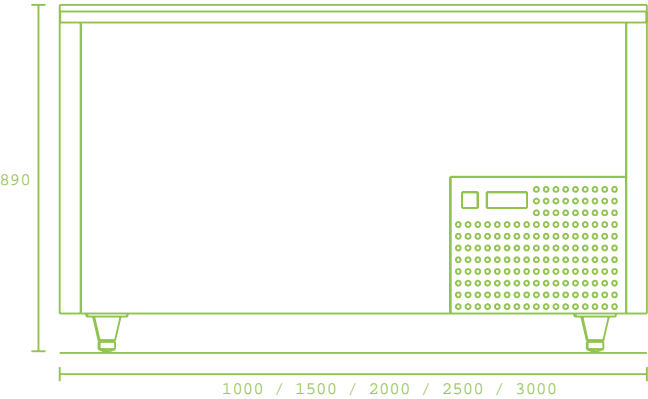
Vista de topo - Exemplo
Top view - Example
Vue de haute - Example
Vista desde arriba - Ejemplo



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado

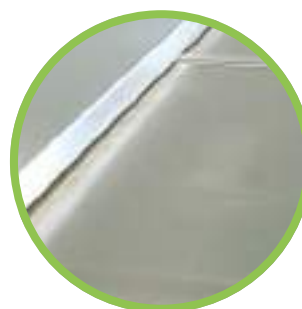
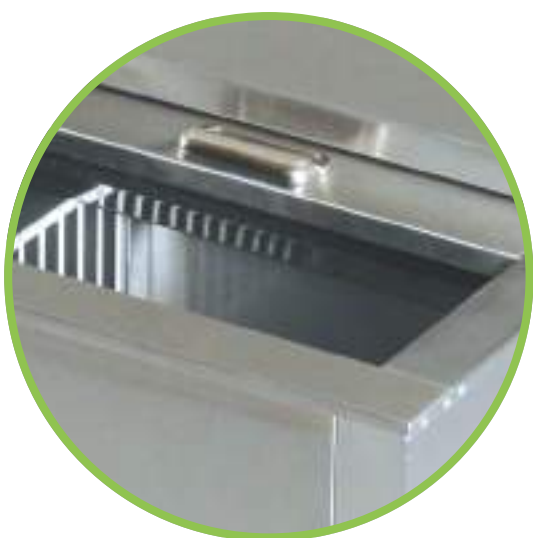


Vista de frente
Front view
Vue frontale
Vista de frente



ARREFE- CEDOR DE GARRAFAS

Bottle cooler
Refroidisseur de bouteilles
Enfriador de botellas



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal						
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje
	mm	C°	Lt	HP	W	V/Hz
Coppa 1	500x500x900	0°C / +3°C	—	1/5	473	220/50
Coppa 2	500x500x900	0°C / +3°C	—	1/5	473	220/50



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto fundo
 - Expansão por tubo capilar
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Pés plásticos de nivelamento
- OPÇÕES**
- Colunas de Tiragem simples e dupla

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Outsides and insides in AISI 304 18/8 inox steel except bottom
 - Capillary tube expansion valve
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Plastic leveling feet
- OPTIONS**
- Single or double beer pump

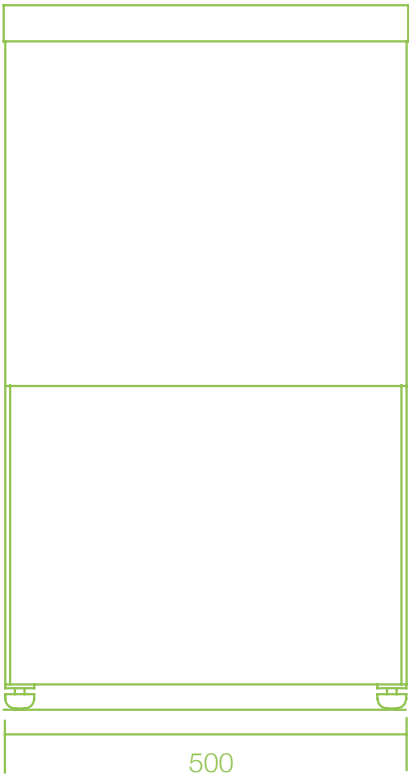
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieurs et intérieurs en acier inox AISI 304 18/8 à l'exception du bas
 - Expansion pour tube capillaire
 - Isolement obtenu pour injection de polyuréthane de haute densité
 - Pieds en plastic réglables
- OPTIONS**
- Tirage de bière simple ou double

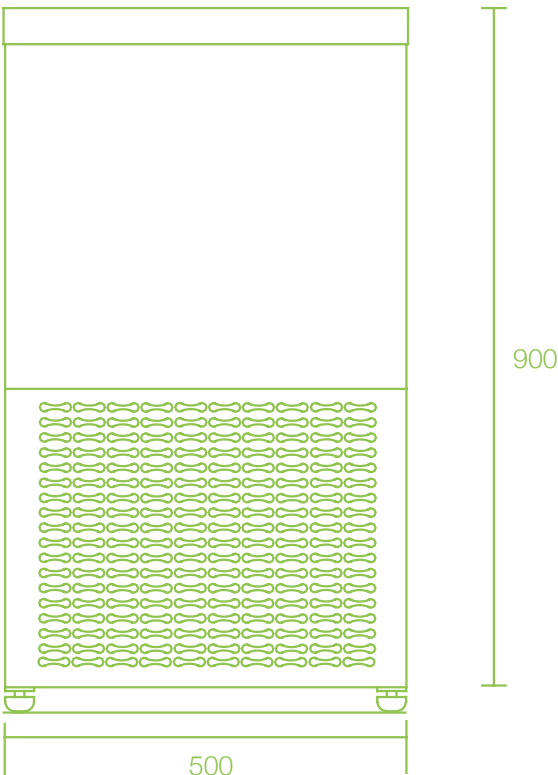
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte inferior
 - Expansión por tubo capilar
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade
 - Pies de nivelación de plástico
- OPCIONES**
- Tirage de cerveza simple o doble

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado

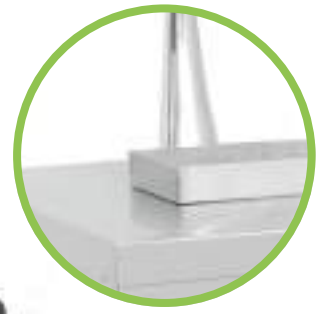


Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



MÁQUINA DE TIRAGEM DE CERVEJA

Automatic liquid cooler for beer
Refroidisseur pour bière
Enfriador de cerveza



Coluna e torneira são extras
Beer column and tap are extras
Colonne à bière et robinet compensateur en extras
Columna y el grifo son extras

Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal						
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje
	mm	C°	Lt	HP	W	V/Hz
MAA 130	600x540x1115	0°C / +3°C	130	3/8	970	230/50



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto fundo
 - Frio ventilado
 - Expansão por tubo capilar
 - Isolamento por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Pés plásticos de nivelamento
- OPÇÕES**
- Refrigeração estática
 - Alçado posterior até 80 mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Outsides and insides in AISI 304 18/8 inox steel except bottom
 - Ventilated refrigeration
 - Capillary tube expansion valve
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Plastic leveling feet
- OPTIONS**
- Static refrigeration
 - Back upstand of 80 mm

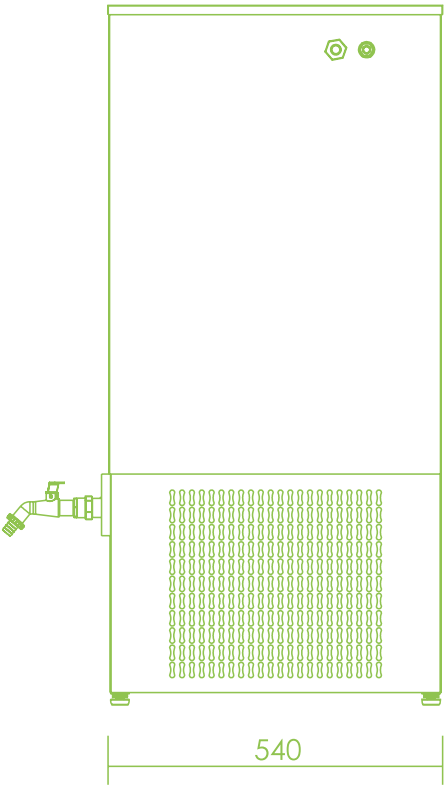
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieurs et intérieurs en acier inox AISI 304 18/8 à l'exception du bas
 - Froid ventilée
 - Expansion pour tube capillaire
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Pieds en plastique réglables
- OPTIONS**
- Réfrigération statique
 - Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80 mm

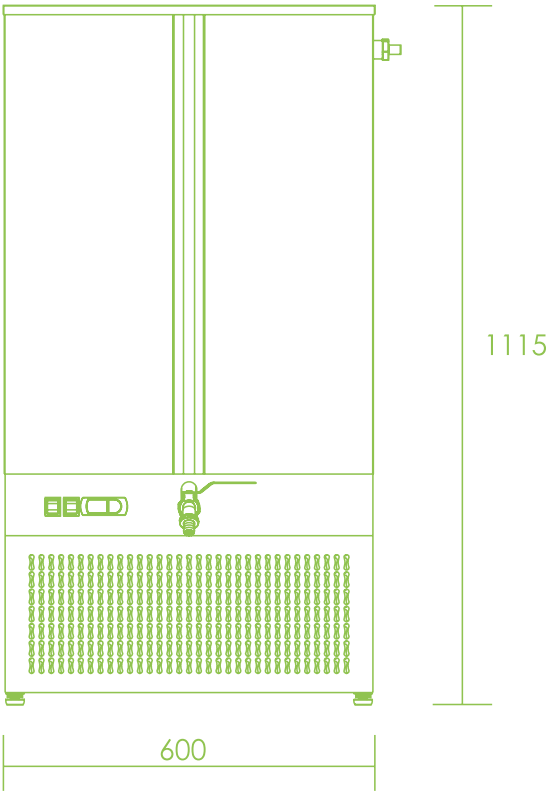
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte inferior
 - Frio ventilado
 - Expansión por tubo capilar
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade
 - Pies de nivelación de plástico
- OPCIONES**
- Refrigeración estática
 - Peto trasero hasta 80 mm

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



MÁQUINA DE ARREFE- CIMENTO DE ÁGUA

Water cooler for bakeries
Refroidisseur d'eau pour boulangeries
Enfriadores de agua para panaderías





VITRINES

DISPLAYS | VITRINES | VITRINAS

LINDA

ELEITA

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		LA/LS 105	LA/LS 120	LA/LS 150	LA/LS 200	LA/LS 250	LA/LS 300	LACE/ LSCE 90°	LACE/ LSCE 45°	LACI/ LSCI 90°	LACI/ LSCI 45°
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm	950	1100	1400	1900	2400	2900	900x900	638x910	1251x1251	884x910
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral									45 mm		
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,63	0,73	0,93	1,27	1,60	1,94	0,62	0,31	0,78	0,50
Capacidade da câmara Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de cámara	L	131	152	193	262	331	400	—	—	—	—
Portas na câmara Doors storage Portes dans la reserve Puertas en la cámara	n.º	1	1	1	2	2	3	—	—	—	—
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	286	473	473	473	800	800	—	—	286	—
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento		3° / 6°C				Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente 32°C / 60% HR					



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio estático com evaporador na exposição e na câmara
- Tampo de serviço em aço inoxidável
- Estrutura em tubo de aço inox
- Laterais e portas da reserva em PVC injectado a alta densidade
- Cantos externos e internos acopláveis de 90° e 45° LACE / LSCE e LACI / LSCI
- Grelhas expositores plastificadas na superfície de exposição
- Vidro frontal plano
- Tomada suplementar de 10 Amp
- Exterior revestido a skinplate

OPÇÕES

- Vidro frontal curvo ou baixo (self)
- Vitrines com refrigeração ventilada
- Exterior, laterais e portas de reserva em aço inoxidável esmerilado AISI 304
- Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais
- Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior
- Tampo de serviço em mármore ou granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Static refrigeration with evaporator in the display and in the storage
- Refrigerated display and interior corners
- Working top in stainless steel
- Stainless steel tube structure
- Side panels and storage doors coated in PVC
- Multiflexible external corners of 90° and 45° LACE / LSCE and internal corners of 90° and 45° LACI / LSCI
- Plasticised grills display
- Frontal straight glass
- Supplementary 10 Amp plug
- Exterior in skinplate

OPTIONS

- Frontal glass curved or low (self)
- Display with ventilated refrigeration
- External revetment in brushed stainless steel AISI 304 18/8 or in Skinplate
- Several decor panels for easy substitution
- Acrylic sliding doors for back of the display
- Marble or granite working surface

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Refrigeration statique avec un évaporateur pour le plateau d'exposition et un autre pour la réserve
- Plan de travail en acier inoxydable
- Structure en tube d'acier inoxydable
- Joints et portes de la réserve enveloppée en PVC
- Assemblage possible avec des angles internes de 90° et 45° LACI / LSCI et externes de 90° et 45° LACE / LSCE
- Grilles plastifiées pour l'exposition
- Vitre frontal droit
- Prise supplémentaire de 10 Amp
- Extérieur en skinplate

OPTIONS

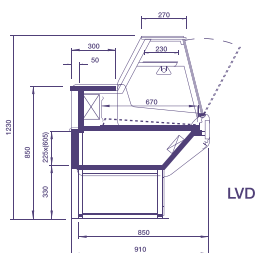
- Vitre frontal arrondi ou self
- Vitrines avec réfrigération ventilée
- Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 ou tôle de Skinplate
- Plusieurs décorations avec un simple changement des plates frontales
- Fermeture arrière par vitres coulissantes en acrylique
- Plateau de service en marbre ou en granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

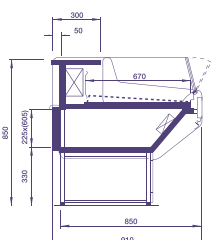
- Frio estático con evaporador en la exposición y en la cámara
- Encimera en acero inoxidable
- Estructura en tubo de acero inoxidable
- Laterales y puertas de la reserva revestidos con PVC
- Esquinas externas y internas acoplables de 90° y 45° LACE / LSCE y LACI / LSCI
- Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición
- Cristal frontal plano
- Enchufe adicional de 10 Amp
- Exterior en skinplate

OPCIONES

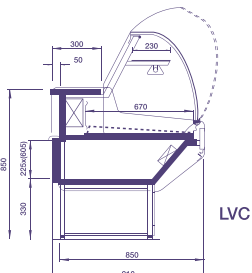
- Cristal frontal curvo o self
- Vitrinas con refrigeración ventilada
- Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 18/8 ó placa revestida en Skinplate
- Varias decoraciones con simples cambios de los paneles frontales
- Puertas deslizantes en acrílico para cerrar la parte posterior
- Superficie de trabajo en mármol ó granito



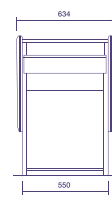
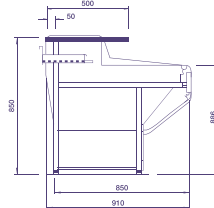
LVD



LVS



LVC



LCSX

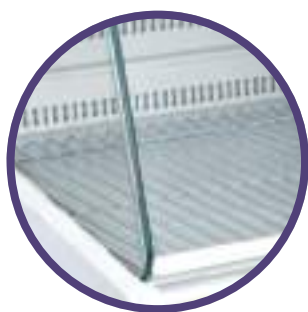
LINDA

Vitrine Multiusos Ideal para Minimercados e Charcutaria.
Capacidade a partir dos 131 Lts. Área de exposição desde 0.63m³.

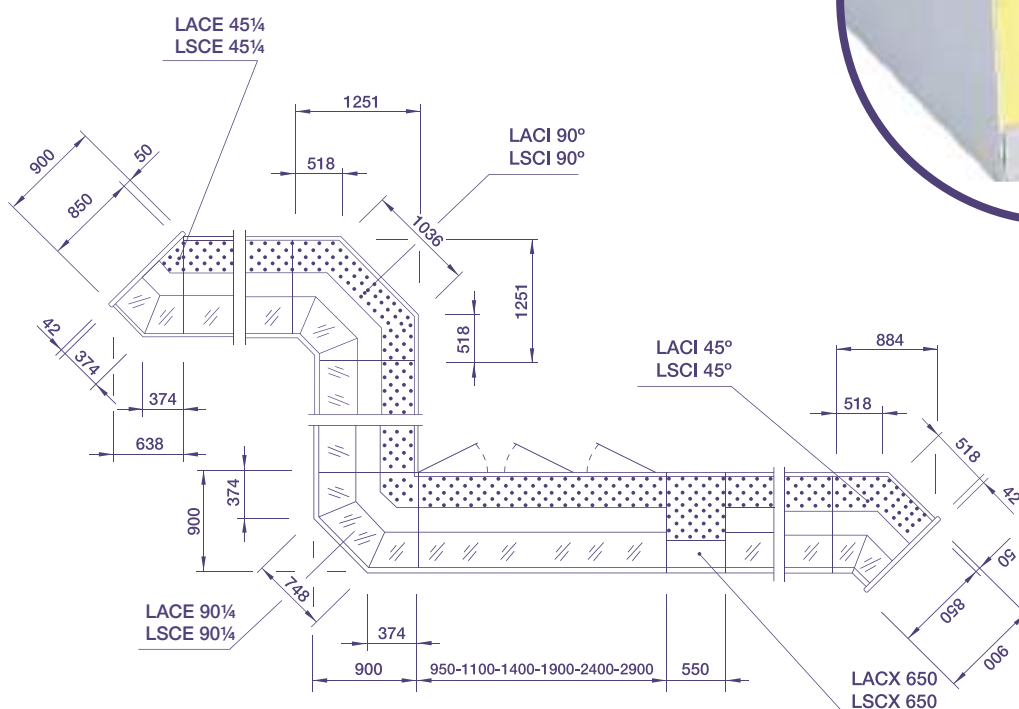
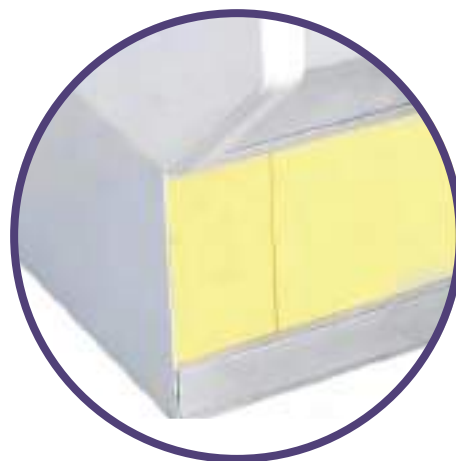
Refrigerated Showcase. The best way to display and preserve your products. Exhibition area from 0,63m². Storage net capacity starts at 131 Lts.

Vitrine Multiservices. Idéal pour Minimarchés. Capacité a partir de 131 Lts. Surface d'exposition a partir de 0.63m³.

Vitrina refrigerada . La mejor manera de mostrar y preservar sus productos. Zona de exposiciones de 0,63m² . Capacidad neta de almacenamiento comienza en 131 Lts .



A imagem contempla as opções vidro curvo e decoração em cerâmica
 The image includes the options curved glass and decoration in ceramics
 L'image comprend les options de verre incurvée et la décoration en céramique
 La imagen incluye las opciones de vidrios curvos y decoración en cerámica



Dados técnicos		LA/LS		LA/LS		LA/LS		LA/LS		LA/LS		LACE/ LSCE		LACE/ LSCE		LACI/ LSCI		LACI/ LSCI	
Technical data		105		120		150		200		250		300		90°		45°		90°	
Donnés techniques		105		120		150		200		250		300		90°		45°		90°	
Datos técnicos		105		120		150		200		250		300		90°		45°		90°	
Comprimento sem laterais																			
Lenght without laterals																			
Longueurs sans joue		mm	950	1100	1400	1900	2400	2900	900x900	638x910	1251x1251	884x910							
Longitud sin laterales																			
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																45 mm			
Superfície de exposição																			
Exposition surface		m²	0,63	0,73	0,93	1,27	1,60	1,94	0,62	0,31	0,78	0,50							
Plan d'exposition																			
Superficie de exposición																			
Capacidade da câmara																			
Storage net capacity		L	131	152	193	262	331	400	—	—	—	—							
Capacité nett de la reserve																			
Capacidad de cámara																			
Portas na câmara																			
Doors storage		n.º	1	1	1	2	2	3	—	—	—	—							
Portes dans la reserve																			
Puertas en la cámara																			
Potência frigorífica																			
Refrigeration power		W	286	473	473	473	800	800	—	—	286	—							
Puissance frigorifique																			
Potencia del frigorifico																			
Temperatura de funcionamento				3° / 6°C				Para um ambiente				32°C / 60% HR							
Operating temperature								For an ambient											
Temperature de fonctionnement								Pour ambience											
Temperatura de funcionamiento								Para un ambiente											



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio estático com evaporador na exposição e na câmara
 - Vitrines e cantos interiores refrigerados por placa fria
 - Tampo de serviço em aço inoxidável
 - Estrutura em tubo de aço inox
 - Laterais e portas da reserva em PVC injectado a alta densidade
 - Cantos externos e internos acopláveis de 90° e 45° LACEL / LSCE e LACI / LSCI
 - Vidro frontal baixo (self)
 - Tomada suplementar de 10 Amp
 - Exterior revestido a skinplate
- OPÇÕES**
- Exterior, laterais e portas de reserva em aço inoxidável esmerilado AISI 304
 - Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais
 - Tampo de serviço em mármore ou granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

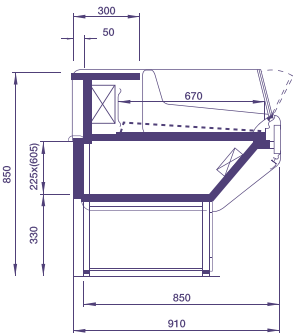
- Static refrigeration with evaporator in the display and in the storage
 - Refrigerated display and interior corners using cold plaque
 - Working top in stainless steel
 - Stainless steel tube structure
 - Side panels and storage doors coated in PVC
 - Multiflexible external corners of 90° and 45° LACE / LSCE and internal corners of 90° and 45° LACI / LSCI
 - Frontal low (self) glass
 - Supplementary 10 Amp plug
 - Exterior in skinplate
- OPTIONS**
- External revetment in brushed stainless steel AISI 304 18/8 or in Skinplate
 - Several decor panels for easy substitution
 - Marble or granite working surface

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

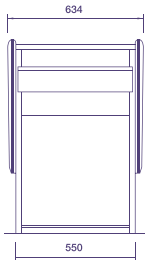
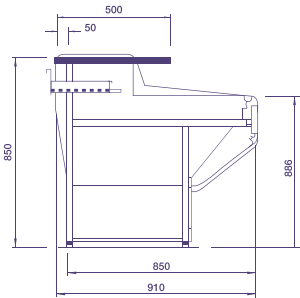
- Réfrigération statique avec un évaporateur pour le plateau d'exposition et un autre pour la réserve
 - Vitrines et angles intérieurs réfrigérée avec plaque froid
 - Plan de travail en acier inoxydable
 - Structure en tube d'acier inoxydable
 - Joints et portes de la réserve enveloppée en PVC
 - Assemblage possible avec des angles internes de 90° et 45° LACI / LSCI et externes de 90° et 45° LACE / LSCE
 - Vitre frontal self
 - Prise supplémentaire de 10 Amp
 - Extérieur en skinplate
- OPTIONS**
- Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 ou tôle de Skinplate
 - Plusieurs décorations avec un simple changement des plates frontales
 - Plateau de service en marbre ou en granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio estático con evaporador en la exposición y en la cámara
 - Vitrinas y ángulos interiores refrigerados por medio de placa fría
 - Encimera en acero inoxidable
 - Estructura en tubo de acero inoxidable
 - Laterales y puertas de la reserva revestidos con PVC
 - Esquinas externas e internas acoplables de 90° y 45° LACEL / LSCE y LACI / LSCI
 - Cristal frontal self
 - Enchufe adicional de 10 Amp
 - Exterior en skinplate
- OPCIONES**
- Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 18/8 ó placa revestida en Skinplate
 - Varias decoraciones con simples cambios de los paneles frontales
 - Superficie de trabajo en mármol ó granito



LVS



LCSX

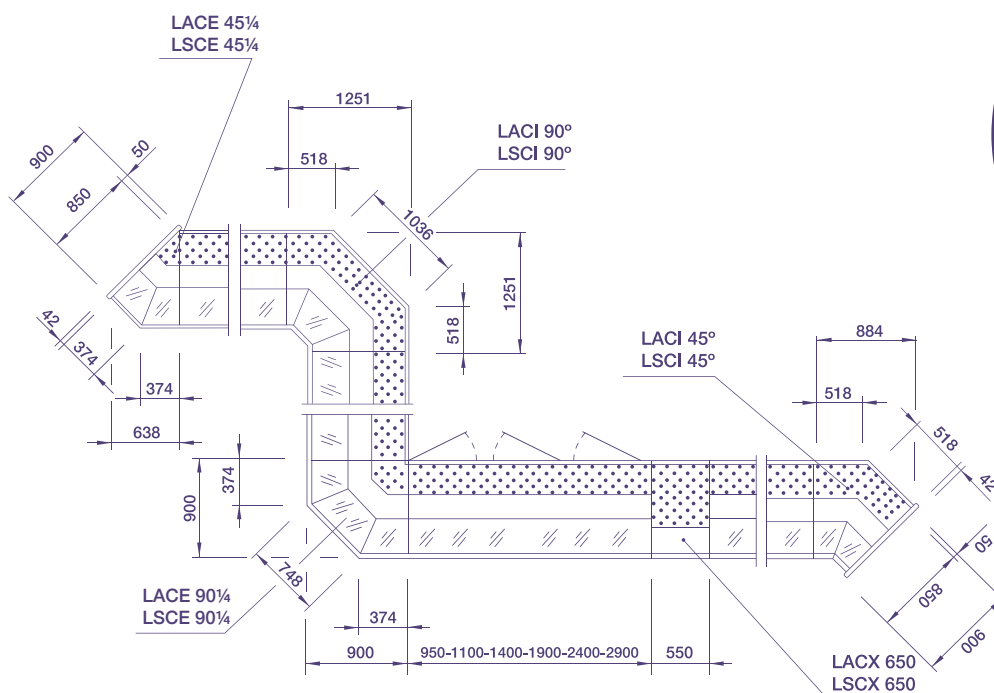
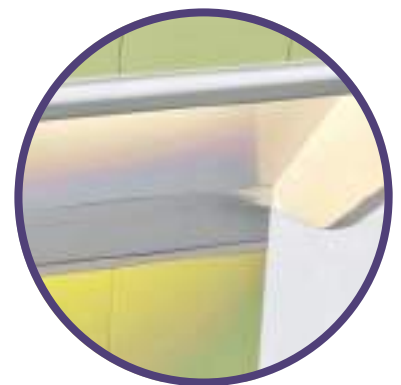
LINDA PARA PEIXE

Linda com vidros baixos e placa fria ideal para a conservação de peixe

Linda with small glasses and cold plaque ideal for the conservation of fish

Linda avec les petites vitrées et plaque de froid idéal pour la conservation de poisson

Linda con cristales bajos y placa fría ideal para la conservación de pescado



A imagem contempla a opção decoração em cerâmica.
The image includes the option ceramic decoration.
L'image comprend l'option décoration en céramique.
La imagen incluye la opción decoración en cerámica.

Dados técnicos											
Technical data	VE	VE	VE	VE	VE	VE	VE CE	VE CE	VE CI	VE CI	
Donnés techniques	105	120	150	200	250	300	90°	45°	90°	45°	
Datos técnicos											
Comprimento sem laterais											
Lenght without laterals	mm	950	1100	1400	1900	2400	2900	1119x1119	778x1040	1341x1341	999x1040
Longueurs sans joue											
Longitud sin laterales											
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral								45 mm			
Superfície de exposição											
Exposition surface	m²	0,72	0,83	1,06	1,44	1,82	2,20	0,83	0,56	1,01	0,50
Plan d'exposition											
Superficie de exposición											
Capacidade da câmara											
Storage net capacity	L	118	209	267	362	457	552	—	—	—	—
Capacité nett de la reserve											
Capacidad de câmara											
Portas na câmara											
Storage doors	n.º	1	1	1	2	2	3	—	—	—	—
Portes dans la reserve											
Puertas en la câmara											
Iluminação											
Illumination	W	1x18/33	1x23/33	1x36/33	1x58/33	2x36/33	2x36/33	1x18/33	—	1x23/33	—
Illumination		1x30/79	1x30/79	1x36/79	1x58/79	2x36/79	2x36/79	1x18/79		1x18/79	
Illuminación											
Potência frigorífica											
Refrigeration power	W	473	473	473	800	1048	1208	—	—	473	—
Puissance frigorifique											
Potencia del frigorífico											
Temperatura de funcionamento											
Operating temperature											
Temperature de fonctionnement											
Temperatura de funcionamiento											
1° / 4°C				Para um ambiente				32°C / 60% HR			
				For an ambient							
				Pour ambience							
				Para un ambiente							



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva
- Cantos externos e internos acopláveis de 90° e 45° VPECE e internos de 90° e 45° VPECI
- Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição
- Vidro frontal plano
- Tampo de serviço em aço inoxidável
- Tomada frontal suplementar de 10 AMP
- Iluminação interior especial para carne
- Inclui reserva

OPÇÕES

- Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA
- Vidro frontal curvo modelo 6
- Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais
- Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior
- Pés em coluna
- Tampo de serviço em mármore ou granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ventilated refrigeration with an evaporator at the display and at the storage
- Pluggable with external corners in 90° and 45° VPECE and internal corners in 90° and 45° VPECI
- Plasticized grills in the surface of the exposition
- Frontal straight glass
- Working surface in stainless steel
- Frontal additional plug of 10 AMP
- Special interior lightning for meat
- Storage included

OPTIONS

- Exterior coating in polished steel AISI 304 EA
- Frontal glass curved model 6
- Several decorations with simple frontal panels change
- Acrylic sliding doors for back of the display
- Column feet
- Working surface marble or granite

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Refrigeration ventilée avec évaporateurs pour le plateau d'exposition et pour la réserve
- Possibilité de montage en canal avec angles internes ou externes 90° ou 45°
- Grilles plastifiées pour l'exposition
- Vitre frontal droit
- Plan de travail en acier inoxydable
- Prise supplémentaire à l'avant de 10 AMP
- Éclairage intérieur spécial pour viande
- Avec reserve

OPTIONS

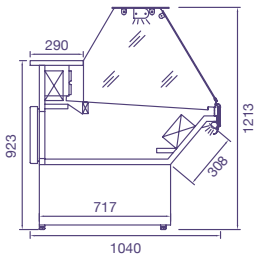
- Revêtement extérieur en acier poli AISI 304 EA
- Vitre frontal arrondi modèle 6
- Plusieurs options de décoration par simple changement du panneau frontal
- Fermeture arrière par vitres coulissants en acrylique
- Pieds en colonne
- Plan de travail marbre ou granite

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

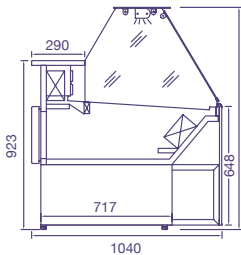
- Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva
- Acoplables con esquinas externas de 90° y 45° VPECE y internas de 90° y 45° VPECI
- Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición
- Cristal frontal plano
- Superficie de servicio en acero inoxidable
- Enchufe frontal adicional de 10 AMP
- Iluminación interior especial para carne
- Incluye camara para almacenar

OPCIONES

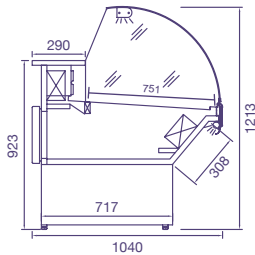
- Revestimiento exterior en acero esmerilado AISI 304 EA
- Cristal frontal curvo modelo 6
- Varias decoraciones con simples cambios de los paineles frontales
- Puertas deslizantes en acrílico para cerrar la parte posterior
- Pies en columna
- Superficie de servicio mármol ó granito



Vidro plano
Straight glass
Vitre droit
Cristal plano



Vidro plano vitrine rapada
Straight glass cutter display
Vitre droit vitrine droite
Cristal plano vitrina recta



Vidro curvo modelo 06
Curved glass model 06
Vitre bombée modèle 06
Cristal curvo modelo 06

ELEITA PARA TALHO

Vitrine com frio ventilado para exposição de carne

Display counter with ventilated cold for meat exhibition

Vitrine avec froid ventilé pour l'exposition de la viande

Vitrina con frío ventilado para exposición de la carne

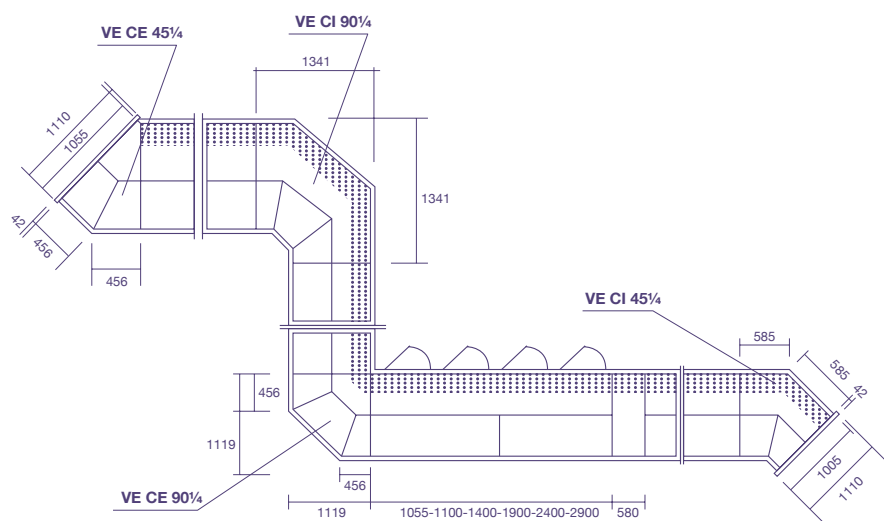


Na imagem está contemplada a opção de vidro curvo modelo 6, decoração em aço inox e pés em coluna.

In the picture is contemplated the option of curved glass model 6, stainless steel decoration and feet column.

Sur la photo, on envisage l'option du modèle de verre incurvé 6, décoration en acier inoxydable et les pieds en colonne.

En la foto, se contempla la opción de cristal curvo modelo 6, decoración de acero inoxidable y pies en columna.



Dados técnicos											
Technical data		VEH	VEH	VEH	VEH	VEH	VEH	VEH CE	VEH CE	VEH CI	VEH CI
Donnés techniques		101	127	151	194	245	294	90°	45°	90°	45°
Datos técnicos											
Comprimento sem laterais											
Lenght without laterals	mm	927	1182	1427	1854	2364	2854	—	—	—	—
Longueurs sans joue											
Longitud sin laterales											
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral											
45 mm											
Superfície de exposição											
Exposition surface	m²	0,72	0,83	1,06	1,44	1,82	2,20	1,00	0,63	1,04	0,52
Plan d'exposition											
Superficie de exposición											
Capacidade da reserva											
Storage net capacity	L	177	225	271	353	450	543	—	—	—	—
Capacité nett de la reserve											
Capacidad de la reserva											
Portas na reserva											
Storage doors	n.º	1	1	1	2	2	3	—	—	—	—
Portes dans la reserve											
Puertas en la reserva											
Iluminação											
Illumination	W	1x18/33	1x23/33	1x36/33	1x58/33	2x36/33	2x36/33	1x18/33	—	1x23/33	—
Illumination		1x30/79	1x30/79	1x36/79	1x58/79	2x36/79	2x36/79	1x18/79		1x18/79	
Illuminación											
Potência frigorífica											
Refrigeration power	W	473	473	473	800	1048	1208	—	—	473	—
Puissance frigorifique											
Potencia del frigorifico											
Temperatura de funcionamento											
Operating temperature		1° / 4°C				Para um ambiente					
Temperature de fonctionnement						For an ambient					
Temperatura de funcionamiento						32°C / 60% HR					
Temperatura de funcionamiento						Pour ambience					
						Para un ambiente					



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva
- Cantos externos e internos acopláveis de 90° e 45° VPECE e internos de 90° e 45° VPECI
- Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição
- Vidro frontal curvo com sistema hidráulico
- Tampo de serviço em aço inoxidável
- Tomada frontal suplementar de 10 AMP
- Iluminação interior especial para carne
- Inclui reserva

OPÇÕES

- Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA
- Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais
- Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior
- Pés em coluna
- Tampo de serviço em mármore ou granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Ventilated refrigeration with an evaporator at the display and at the storage
- Pluggable with external corners in 90° and 45° VPECE and internal corners in 90° and 45° VPECI
- Plasticized grills in the surface of the exposition
- Frontal curved glass with an hydraulic system
- Working surface in stainless steel
- Frontal additional plug of 10 AMP
- Special interior lightning for meat
- Storage included

OPTIONS

- Exterior coating in polished steel AISI 304 EA
- Several decorations with simple frontal panels change
- Acrylic sliding doors for back of the display
- Column feet
- Working surface marble or granite

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Refrigeration ventilée avec évaporateurs pour le plateau d'exposition et pour la réserve
- Possibilité de montage en canal avec angles internes ou externes 90° ou 45°
- Grilles plastifiées pour l'exposition
- Vitre frontal arrondi avec système hydraulique
- Plan de travail en acier inoxydable
- Prise supplémentaire à l'avant de 10 AMP
- Éclairage intérieur spécial pour viande
- Avec reserve

OPTIONS

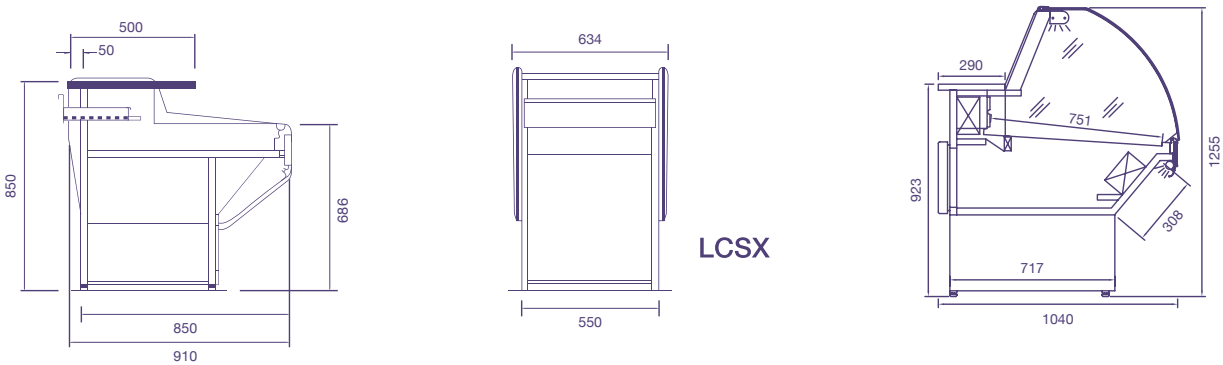
- Revêtement extérieur en acier poli AISI 304 EA
- Plusieurs options de décoration par simple changement du panneau frontal
- Fermeture arrière par vitres coulissantes en acrylique
- Pieds en colonne
- Plan de travail marbre ou granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva
- Acoplables con esquinas externas de 90° y 45° VPECE y internas de 90° y 45° VPECI
- Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición
- Cristal frontal curvo con sistema hidráulico
- Superficie de servicio en acero inoxidable
- Enchufe frontal adicional de 10 AMP
- Iluminación interior especial para carne
- Incluye camara para almacenar

OPCIONES

- Revestimiento exterior en acero esmerilado AISI 304 EA
- Varias decoraciones con simples cambios de los paneles frontales
- Puertas deslizantes en acrílico para cerrar la parte posterior
- Pies en columna
- Superficie de servicio mármol ó granito



ELEITA PARA TALHO

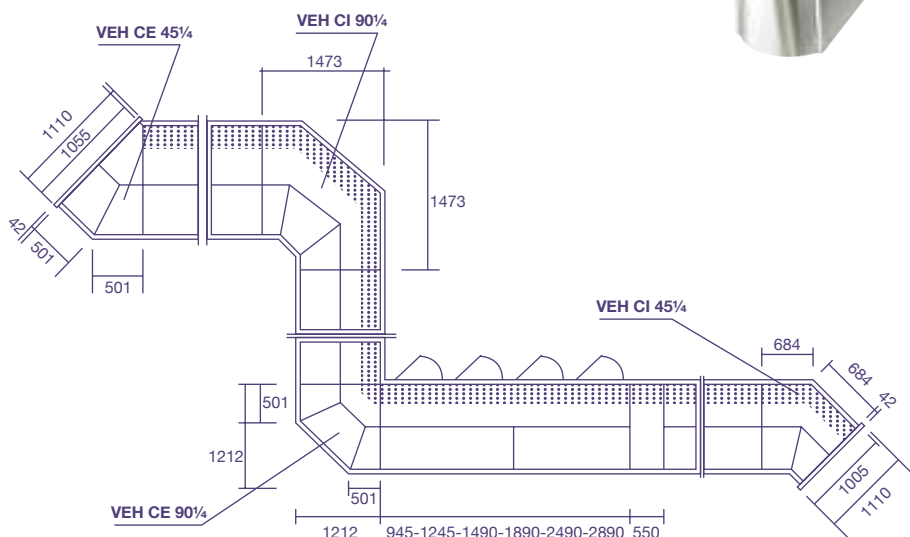
COM VIDROS HIDRÁULICOS

Eleita com vidros frontais hidráulicos, pés em coluna e decoração em inox

Eleita with hydraulic frontal glasses, column feet and stainless steel decoration

Eleita avec vitre frontal avec système hydraulique, pied en colonne et décoration en acier inoxydable

Eleita con cristales frontales hidráulicos, pies en columna y decoración en acero inoxidable



Dados técnicos							
Technical data		VE	VE	VE	VE	VE	VE
Donnés techniques		105	120	150	200	250	300
Datos técnicos							
Comprimento sem laterais Length without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm	950	1100	1400	1900	2400	2900
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral					45 mm		
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,72	0,83	1,06	1,44	1,82	2,20
Capacidade da câmara Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de câmara	L	118	209	267	362	457	552
Portas na câmara Storage doors Portes dans la reserve Puertas en la câmara	n.º	1	1	1	2	2	3
Iluminação Illumination Illumination Iluminación	W	1x18/33 1x30/79	1x23/33 1x30/79	1x36/33 1x36/79	1x58/33 1x58/79	2x36/33 2x36/79	2x36/33 2x36/79
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	473	473	473	800	1048	1208
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento		1° / 4°C		Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente			
				32°C / 60% HR			



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio Ventilado Com Evaporador na Exposição e na Reserva
 - Grelhas Expositores Plastificadas na Superfície da Exposição
 - Vidro Curvo
 - Tampo de Serviço em Aço Inoxidável
 - Tomada Suplementar de 10 Amp
 - Iluminação Especial para Carne
 - Isolamento em PU Alta Densidade
- OPÇÕES**
- Revestimento Exterior em Aço Esmerilado AISI 304 EA
 - Portas de Correr em Vidros Acrílico para Fecho da Parte Posterior
 - Tampo de Serviço em Mármore ou Granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

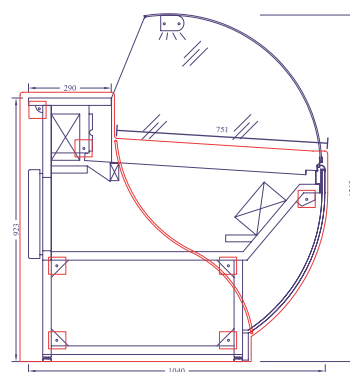
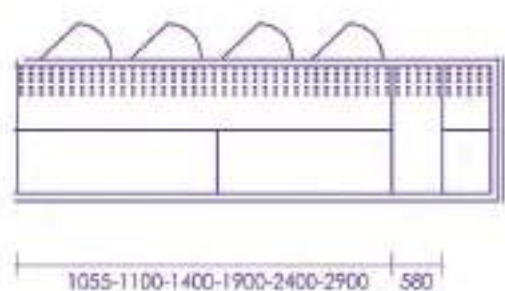
- Ventilated Cold With Evaporated at Storage and Display
 - Plasticized Grills on Exposition's Surface
 - Curved Frontal Glass
 - Stainless Steel Working Surface
 - Additional Frontal 10 AMP Plug
 - Special Interior Lighting for Meat
 - High Density PU Insulation
- OPTIONS**
- Polished Steel AISI 304 EA Exterior Coating
 - Back Acrylic Sliding Door
 - Marble or Granit Working Surface

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid Ventilée Avec Évaporateur Sur l'Exposition et Sur la Réserve
 - Grilles d'Expositions Plastifiées Sur la Surface D'Exposition
 - Verre bombé
 - Plan de Travail en Acier Inoxydable
 - Prise Supplémentaire de 10 Amp
 - Éclairage Spécial Pour la Viande
 - Isolament en PU Haute Densité
- OPTIONS**
- Revêtement Extérieur en Acier Poli AISI 304 EA
 - Portes Coulissantes en Arylique Pour Fermer l'Arrière de la Vitrine
 - Plan de Travail en Marbre ou Granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio Ventilado Con Evaporador en la Exposición y en la Reserva
 - Rejillas Expositoras Plastificadas en la Superficie da Exposición
 - Vidrio Frontal Curvo
 - Encimera en Acero Inoxidable
 - Tomada Suplementar de 10 Amp
 - Iluminación Especial para Carne
 - Aislamiento en PU Alta Densidad
- OPCIONES**
- Revestimiento Exterior en Acero Esmerilado AISI 304 EA
 - Puertas Correderas en Vidrios de Acrílico para Cerrar la Parte Superior
 - Encimera en Mármol ou Granito



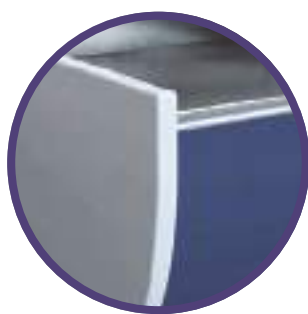
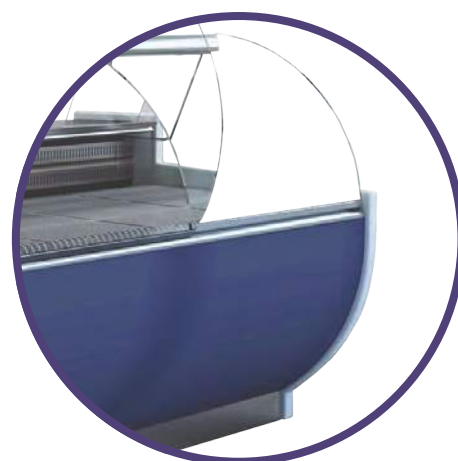
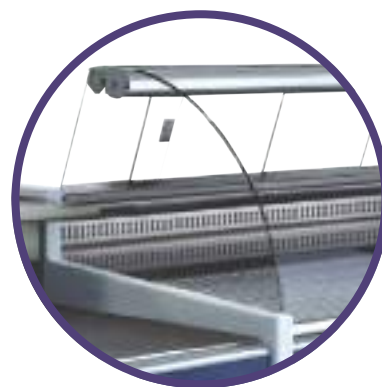
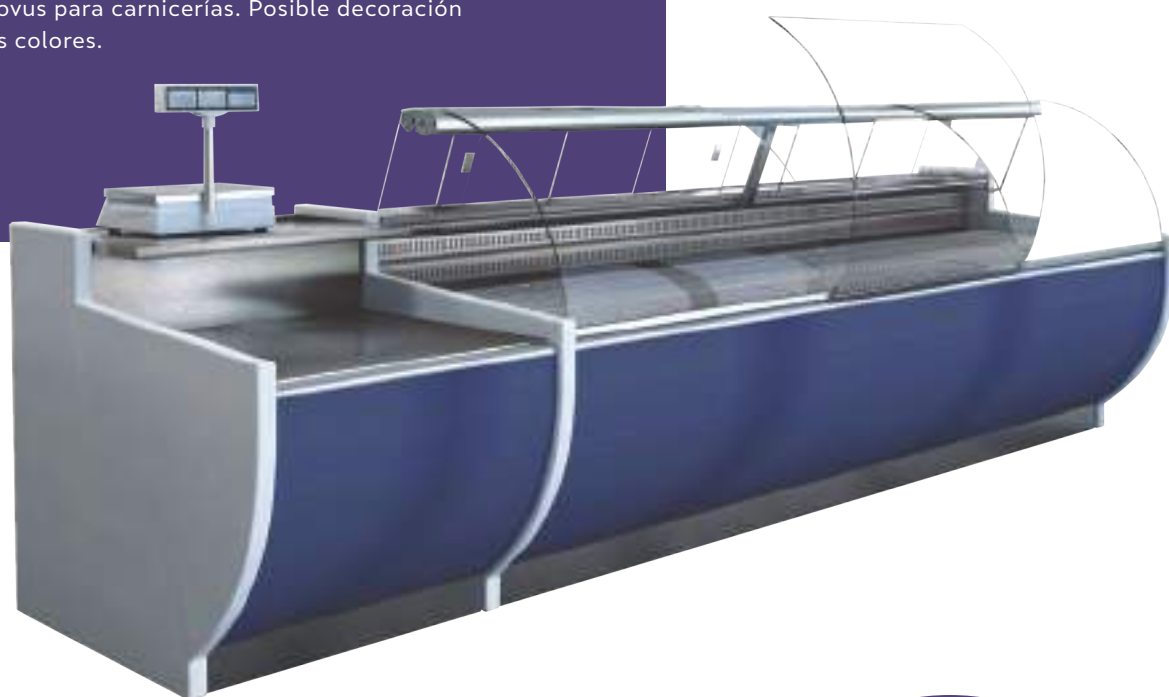
ELEITA NOVUS

Eleita Novus para talho. Decoração possível em várias cores.

Eleita Novus for butchers. Decoration available in various colors.

Eleita Novus pour boucheries. Décoration possible en différentes couleurs.

Eleita Novus para carnicerías. Posible decoración en varios colores.



Dados técnicos							
Technical data		VEH	VEH	VEH	VEH	VEH	VEH
Donnés techniques		101	127	151	194	245	294
Datos técnicos							
Comprimento sem laterais Length without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm	927	1182	1427	1854	2364	2854
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral					45 mm		
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,72	0,83	1,06	1,44	1,82	2,20
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de la reserva	L	177	225	271	353	450	543
Portas na reserva Storage doors Portes dans la reserve Puertas en la reserva	n.º	1	1	1	2	2	3
Iluminação Illumination Illumination Iluminación	W	1x18/33 1x30/79	1x23/33 1x30/79	1x36/33 1x36/79	1x58/33 1x58/79	2x36/33 2x36/79	2x36/33 2x36/79
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	473	473	473	800	1048	1208
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	1° / 4°C			Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente			
					32°C / 60% HR		



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio Ventilado Com Evaporador na Exposição e na Reserva
- Grelhas Expositores Plastificadas na Superfície da Exposição
- Vidro Curvo c/ Sistema Hidráulico
- Tampo de Serviço em Aço Inoxidável
- Tomada Suplementar de 10 Amp
- Iluminação Especial para Carne
- Isolamento em PU Alta Densidade
- OPÇÕES**
- Revestimento Exterior em Aço Esmerilado AISI 304 EA
- Portas de Correr em Vidros Acrílico para Fecho da Parte Posterior
- Tampo de Serviço em Mármore ou Granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

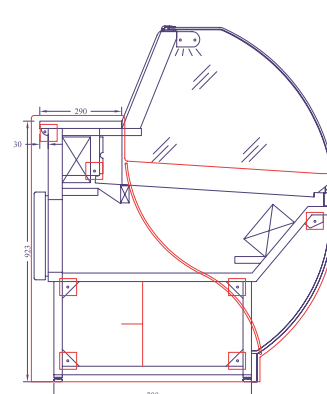
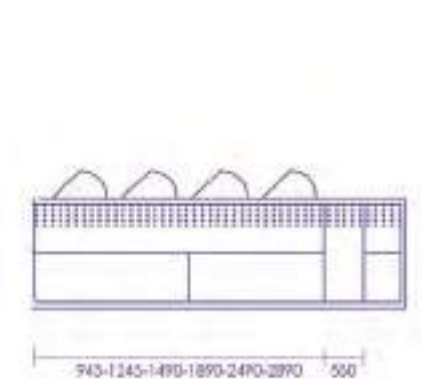
- Ventilated Cold With Evaporated at Storage and Display
- Plasticized Grills on Exposition's Surface
- Curved Frontal Glass w/ Hydraulic System
- Stainless Steel Working Surface
- Additional Frontal 10 AMP Plug
- Special Interior Lighting for Meat
- High Density PU Insulation
- OPTIONS**
- Polished Steel AISI 304 EA Exterior Coating
- Back Acrylic Sliding Door
- Marble or Granit Working Surface

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid Ventilée Avec Évaporateur Sur l'Exposition et Sur la Réserve
- Grilles d'Expositions Plastifiées Sur la Surface D'Exposition
- Verre bombé avec système hydraulique
- Plan de Travail en Acier Inoxydable
- Prise Supplémentaire de 10 Amp
- Éclairage Spécial Pour la Viande
- Isolament en PU Haute Densité
- OPTIONS**
- Revêtement Extérieur en Acier Poli AISI 304 EA
- Portes Coulissantes en Arylique Pour Fermer l'Arrière de la Vitrine
- Plan de Travail en Marbre ou Granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio Ventilado Con Evaporador en la Exposición y en la Reserva
- Rejillas Expositoras Plastificadas en la Superfície da Exposición
- Vidrio Frontal Curvo Con Sistema Hidráulico
- Encimera en Acero Inoxidable
- Tomada Suplementar de 10 Amp
- Iluminación Especial para Carne
- Aislamiento en PU Alta Densidad
- OPCIONES**
- Revestimiento Exterior en Acero Esmerilado AISI 304 EA
- Puertas Correderas en Vidrios de Acrílico para Cerrar la Parte Superior
- Encimera en Mármol ou Granito



ELEITA NOVUS

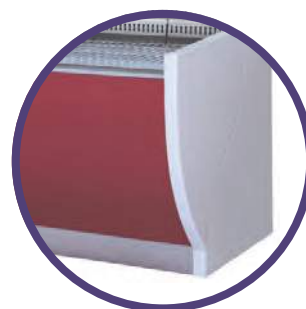
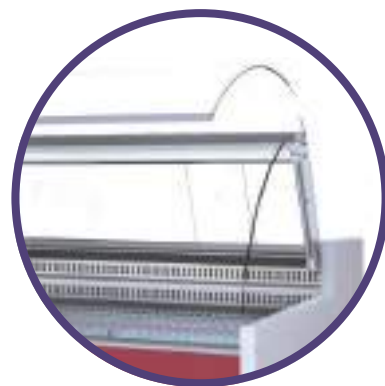
COM VIDROS HIDRÁULICOS

Eleita Novus para talho com vidros curvos hidráulicos

Eleita Novus for butchers with curved hydraulic glass

Eleita Novus pour boucheries with avec le verre incurvé hydraulique

Eleita Novus para carnicerías con cristal curvo hidráulico



Dados técnicos		VE	VE	VE	VE	VE	VE
Technical data		105	120	150	200	250	300
Donnés techniques							
Datos técnicos							
Comprimento sem laterais							
Length without laterals							
Longueurs sans joue							
Longitud sin laterales							
	mm	950	1100	1400	1900	2400	2900
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral		42 mm					
Superfície de exposição							
Exposition surface							
Plan d'exposition							
Superficie de exposición							
	m²	0,72	0,83	1,06	1,44	1,82	2,20
Iluminação							
Illumination							
Illumination							
Iluminacion							
	W	1x18/33 1x30/79	1x23/33 1x30/79	1x36/33 1x36/79	1x58/33 1x58/79	2x36/33 2x36/79	2x36/33 2x36/79
Potência frigorífica							
Refrigeration power							
Puissance frigorifique							
Potencia del frigorífico							
	W	473	473	473	800	1048	1208
Temperatura de funcionamento		1° / 4°C		Para um ambiente			
Operating temperature				For an ambient			
Temperature de fonctionnement				Pour ambience			
Temperatura de funcionamiento				Para un ambiente			
				32°C / 60% HR			



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frio estático com placa de frio na exposição
- Termóstato digital com descongelação
- Estrutura metálica isolada a poliuretano expandido
- Vidro frontal baixo
- Tomada frontal suplementar de 10 AMP
- Seis comprimentos moduláveis
- Frio só na exposição, sem reserva
- Tampo de serviço em aço inox

OPÇÕES

- Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA
- Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais
- Tampo de serviço em mármore ou granito

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Static cold with cold plate in the exposition
- Digital thermostat with defrost
- Metallic structure isolated with expanded polyurethane
- Low frontal glass
- Frontal additional plug of 10 AMP
- Six modulated lengths
- Cold only in the exposition, without reservoir
- Working top in stainless steel

OPTIONS

- Exterior coating in polished steel AISI 304 EA
- Several decorations with simple frontal panels change
- Working top in marble or granite

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid Statique avec plaque froide à l'exposition
- Thermostat digital avec dégivrage
- Structure en acier avec isolement en polyuréthane expansé
- Vitre frontale basse
- Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp.
- Six longueurs modulables
- Froid uniquement à l'exposition, sans réserve
- Plan de travail en acier inoxydable

OPTIONS

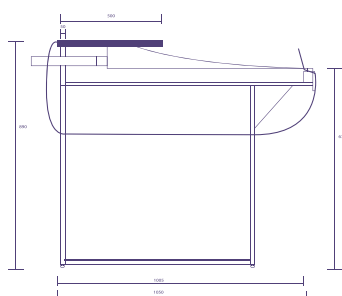
- Revêtement extérieur en acier poli AISI 304 EA
- Plusieurs options de décoration par simple changement du panneau frontal
- Plan de travail en marbre ou granit

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

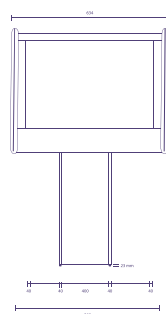
- Frio estático com placa de frio en la exposición
- Termóstato digital con descongelación
- Estructura metálica aislada con poliuretano expandido
- Vidrio frontal bajo
- Enchufe frontal adicional de 10 AMP
- Seis longitudes escalables
- Frio solo en la exposición, sin reserva
- Encimera en acero inoxidable

OPCIONES

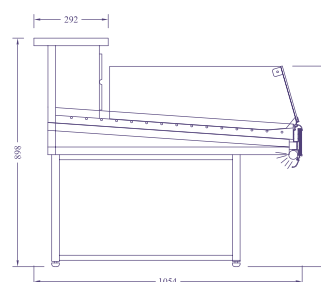
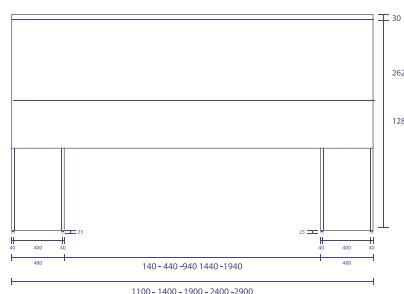
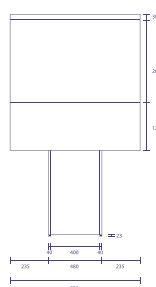
- Revestimiento exterior en acero esmerilado AISI 304 EA
- Varias decoraciones con simples cambios de los paneles frontales
- Encimera en mármol o granito



VISTA DE TRASEIRAS



VISTA DE CORTE



ELEITA PARA PEIXE

Para o segmento de peixaria, refrigerada só na exposição

For the fish shop segment, refrigerated only in the exposition

Pour le segment de la poissonnerie, réfrigérée seulement dans l'exposition

Para el segmento de la pescadería, refrigerada solo en la exposición



A imagem contempla a opção pés em coluna.
The image includes column feet option.
L'image comprend l'option avec pies en colonne.
La imagen incluye la opción pies la columna.



LINHA MODULAR

MODULAR LINE | LIGNE MODULAIRE | LÍNEA MODULAR

ARESTA

PASTEL

MÓDULO DE PÃO | Bread Module |
Module de Pain | Modulo de Pan

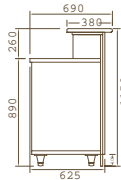
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada						Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada						Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																											
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC				Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE				Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE VPE - CE		VSN - CE VSN - CE		VSN - CE VSE - CE		VPN - CI VPE - CI		VSN - CI VSN - CI		VSN - CI VSE - CI		BCR						BCN																					
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI												
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm						1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	3500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	1000	1500	2000	2500	3000	3500	1000	1500											
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																														20 mm									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²		0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,621	0,424	0,621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva	L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-												
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion	W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	-	1X15	1X15	1X15	1X15	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X36	2X58	1X18	-							
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W		473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	286	-	286	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																		3º / 6ºC																		Para um ambiente For an ambient Pour ambiente Para un ambiente										32ºC / 60% HR									

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.

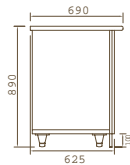


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
- Com e sem iluminação no rodapé
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
- Frio estático
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
- Incorporação de tiragem de cerveja
- Ar forçado (ventilada)
- Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
- Frio ventilado na reserva



Balcão rapado
Cuttled modular counter
Comptoir droit
Barra recta



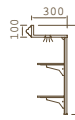
Módulo de apoio rapado
Cuttled support module
Comptoir caisse droite
Módulo de apoyo recto

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
- Avec ou sans illumination dans le plinthe
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
- Tirage de bière
- Ventilé
- Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
- Froid ventilée dans la reserve



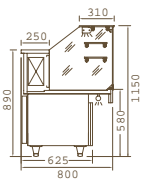
Alçado normal
Normal wall exhibitor
Exposant de parols normal
Expositor de pared normal



Alçado curto
Short wall exhibitor
Exposant de parols court
Expositor de pared corto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
- Con y sin iluminación en el rodapié
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
- Incorporación de máquina de cerveza
- Ventilada
- Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
- Frio ventilado en la reserva

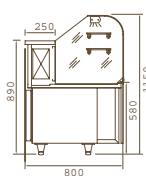


Vitrine snack vidro plano
Snack display smooth glass
Vitrine snack vitre plain
Vitrina snack cistal plano

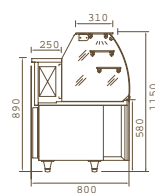
APOLLO



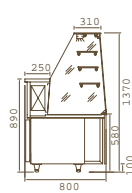
Decoração em madeira escura com rodapé em aço inoxidável iluminado
 Decoration in dark wood with stainless steel lightened baseboard
 Décoration en bois foncé avec pied en acier inoxydable illuminée
 Decoración en madera oscura con rodapié iluminado en acero inoxidable



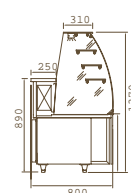
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

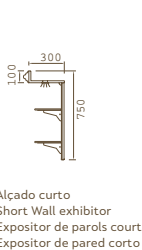
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración										Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior					Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior					Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada										Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																																											
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva					VPN - CE	VPE - CE	VSN - CE	VSN - CE	VSE - CE	VPN - CI	VPE - CI	VSN - CI	VSN - CI	VSE - CI	BCR										BCN																																																																
																											116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																																		
				116	150	200	250	300	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1500	2000	2500	3000	3500	—	—	—	1000	1500	2000	2500	3000	3500	—	—																																																							
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales																																																																																																					
		Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral										20 mm																																																																																									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²		0,600 0,750 1,000 1,250 1,500					0,500 0,500 0,750 1,000 1,250 1,500					0,500 0,600 0,750 1,000 1,250 1,500					0,713 0,713 0,531 0,556 0,531					0,742 0,742 0,621 0,621 0,621					— —																																																																								

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



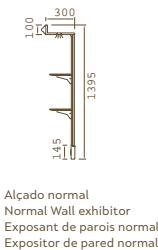
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



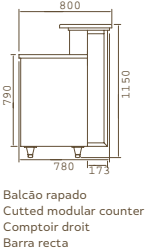
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



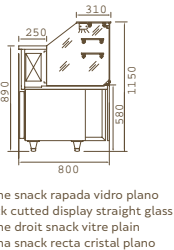
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

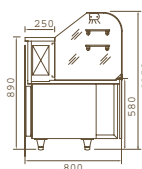
- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores o exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/o corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva



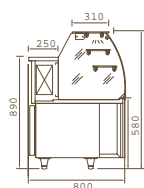
ATENA



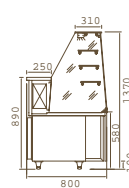
Decoração em acrílico e aço inoxidável
 Decoration in acrylic and stainless steel
 Décoration en acrylique et acier inoxydable
 Decoración en acrílico y acero inoxidable



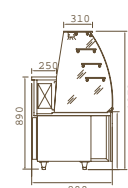
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

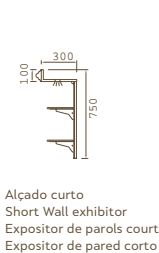
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada								Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																			
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE		VPE - CE		VSN - CE		VSN - CE		VSE - CE		VPN - CI		VPE - CI		VSN - CI		VSN - CI		VSE - CI		BCR								BCN							
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI								
		Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales		mm		1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-					
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																										20 mm											
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²		0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.500	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.713	0.713	0.531	0.556	0.531	0.742	0.742	0.621	0.621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de la reserva		L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva		n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-								
Iluminação Illumination Iluminacion		W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	1X15	1X15	1X15	1X15	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-							
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico		W		473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	286	286	-	-	-	286	-	-	286	-	286	-	286	286	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-							
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento				3° / 6°C																				Para um ambiente For an ambient Pour ambiente Para un ambiente										32°C / 60% HR																			

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



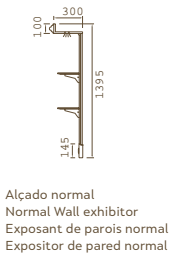
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



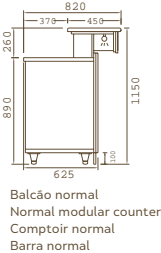
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



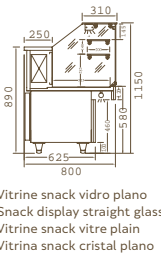
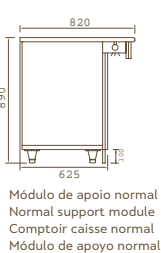
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

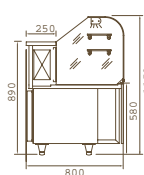
- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redonda y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva



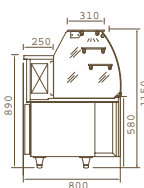
BASE INOX



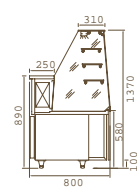
Decoração totalmente em aço inoxidável
 Decoration completely in stainless steel
 Décoration complètement en acier inoxydable
 Decoración totalmente en acero inoxidable



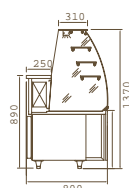
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pasteleria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pasteleria recta cristal plano



Vitrine pasteleria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pasteleria recta cristal curvo modelo 04

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada							Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																																						
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE	VPE - CE	VSN - CE	VSN - CE	VSE - CE	VPN - CI	VPE - CI	VSN - CI	VSN - CI	VSE - CI	BCR							BCN																																																				
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																																												
		Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales		mm		1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-																																									
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																														20 mm																																									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²		0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,424	0,621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																									
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva		L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																										
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva		n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																									
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion		W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	-	1X15	1X15	1X15	-	1X15	1X15	1X15	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X36	2X58	1X18	-																																						
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico		W		473	473	473	800	1048	286	286	286	286	473	473	473	-	-	-	-	-	-	-	-	286	-	286	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	286	473	473	800	1048	-	-																																							
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																																														3° / 6°C														Para um ambiente For an ambient Pour un ambiente Para un ambiente														32°C / 60% HR													

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
- Frio estático
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
- Incorporação de tiragem de cerveja
- Ar forçado (ventilada)
- Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
- Frio ventilado na reserva

TECHNICAL CHARACTERISTICS

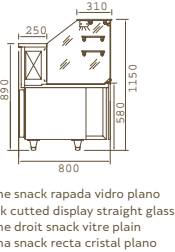
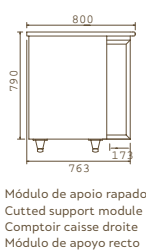
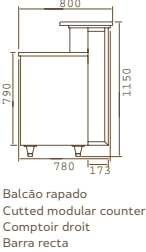
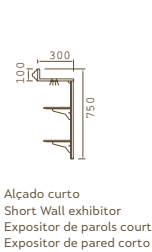
- Plastic leveling feet
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
- Beer pump facility
- Ventilated
- Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
- Storage with ventilated refrigeration

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
- Tirage de bière
- Ventilé
- Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
- Froid ventilée dans la reserve

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
- Incorporación de máquina de cerveza
- Ventilada
- Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
- Frio ventilado en la reserva

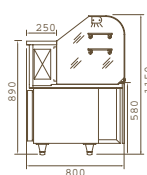


KALI

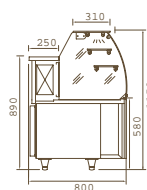
Decoração em madeira
 Decoration in wood
 Décoration en bois
 Decoración en madera



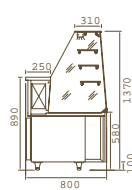
Com a opção de rapado de 800mm e gavetão em pinho
 With the option of cutter 800mm and drawer in pine
 Avec l'option de droite de 800mm et tiroir en pin
 Con la opción de rapado de 800mm y cajones en pino



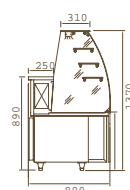
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pasteleria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pasteleria recta cristal plano



Vitrine pasteleria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pasteleria recta cristal curvo modelo 04

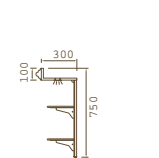
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada							Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE VPE - CE		VSN - CE VSN - CE		VSN - CE VSE - CE		VPN - CI VPE - CI		VSN - CI VSN - CI		VSN - CI VSE - CI		BCR							BCN																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	90°	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales		mm		1160		1500		2000		2500		3000		1000		1160		1500		2000		2500		3000		1000		1160		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000		2500		3000		3500		1000		1500		2000	

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



Alçado curto
Short Wall exhibitor
Expositor de parois court
Expositor de pared corto

TECHNICAL CHARACTERISTICS

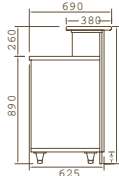
- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



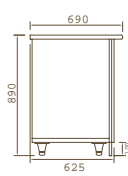
Alçado normal
Normal Wall exhibitor
Exposant de parois normal
Expositor de pared normal

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



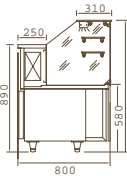
Balcão rapado
Cutted modular counter
Comptoir droit
Barra recta



Módulo de apoio rapado
Cutted support module
Comptoir caisse droite
Módulo de apoyo recto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

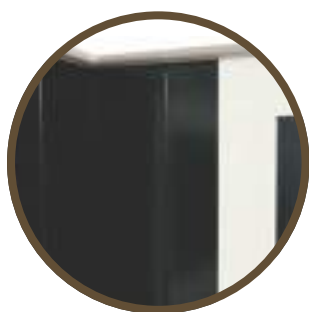
- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva



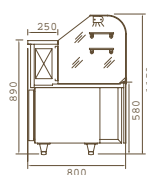
Vitrine snack vidro plano
Snack display straight glass
Vitrine snack vitre plain
Vitrina snack cristal plano

LETO

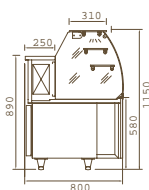
Decoração em madeira
 Decoration in wood
 Décoration en bois
 Decoración en madera



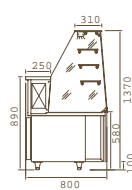
Com a opção de gavetões em pinho
 With the option of pine drawer
 Avec l'option de tiroir en pin
 Con la opción de cajones en pino



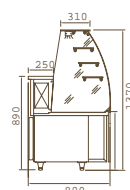
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pasteleria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pasteleria recta cristal plano



Vitrine pasteleria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pasteleria recta cristal curvo modelo 04

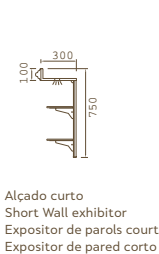
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrinas Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada								Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																					
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE	VPE - CE	VSN - CE	VSN - CE	VSE - CE	VPN - CI	VPE - CI	VSN - CI	VSN - CI	VSE - CI	BCR								BCN																			
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI												
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm					1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-												
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																														20 mm									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²		0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.500	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.713	0.713	0.531	0.556	0.531	0.742	0.742	0.621	0.621	0.621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-												
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de la reserva	L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-												
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion	W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	1X15	1X15	1X15	1X15	1X15	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-											
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W		473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	286	286	-	-	-	286	-	286	286	-	-	-	286	286	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-											
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																		3° / 6°C																		Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente										32°C / 60% HR									

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



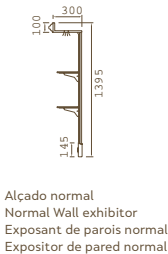
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



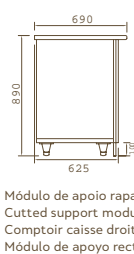
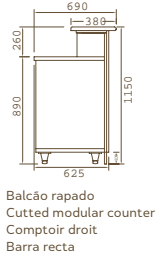
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



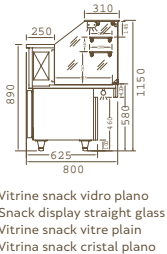
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



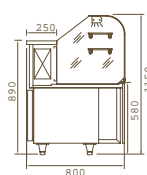
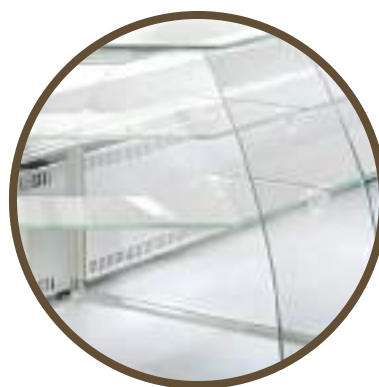
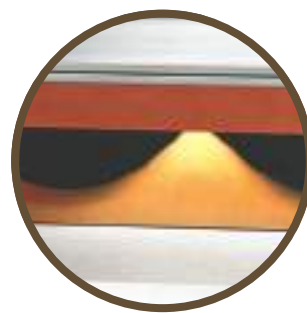
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva

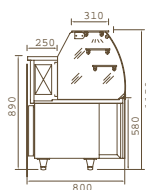


ONDULAR ESPECIAL

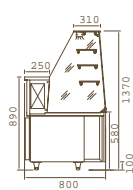
Decoração em madeira
 Decoration in wood
 Décoration en bois
 Decoración en madera



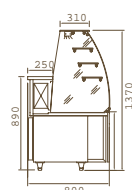
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

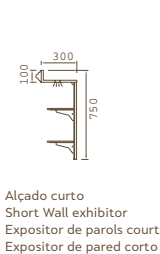
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada								Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																					
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE	VPE - CE	VSN - CE	VSN - CE	VSE - CE	VPN - CI	VPE - CI	VSN - CI	VSN - CI	VSE - CI	BCR								BCN																			
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI												
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm					1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-												
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																											20 mm												
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²		0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.500	0.750	1.000	1.250	1.500	0.500	0.600	0.750	1.000	1.250	1.500	0.713	0.713	0.531	0.556	0.531	0.742	0.742	0.621	0.424	0.621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de la reserva	L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion	W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	-	1X15	1X15	1X15	-	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-								
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W		473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	286	-	286	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-									
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																		3° / 6°C																		Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente										32°C / 60% HR									

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



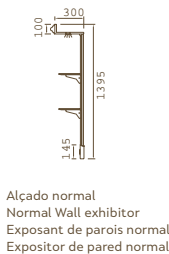
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



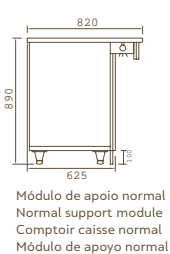
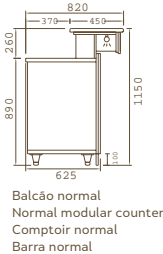
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



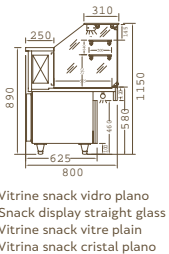
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



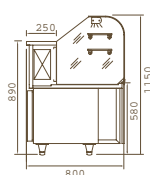
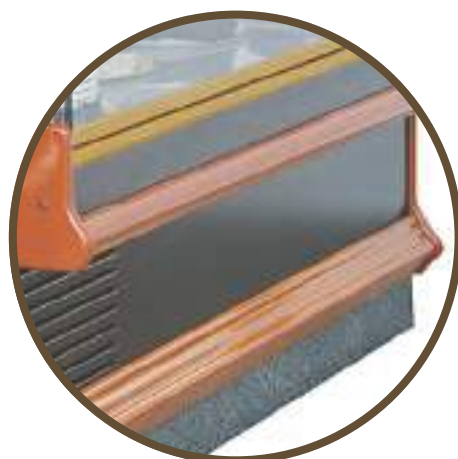
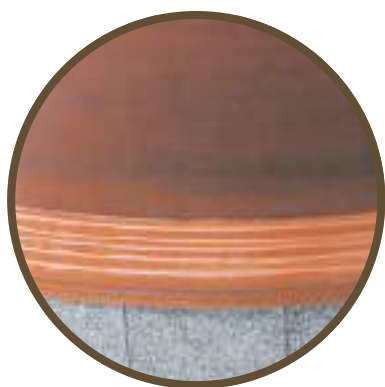
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores o exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/o corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva

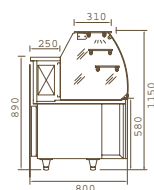


PÚRPURA

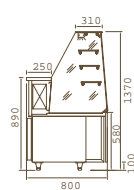
Decoração em madeira
 Decoration in wood
 Décoration en bois
 Decoración en madera



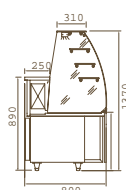
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

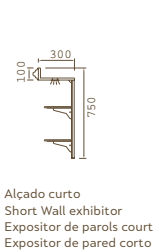
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrina Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada										Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																																							
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE		VPE - CE		VSN - CE		VSN - CE		VSE - CE		VPN - CI		VPE - CI		VSN - CI		VSN - CI		VSE - CI		BCR										BCN																																											
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																																																
		Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-																																													
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																														20 mm																																													
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²	0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,621	0,424	0,621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																											
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva		L	96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																												
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva		n.º	1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																											
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion		W	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	-	1X15	1X15	1X15	-	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-																																											
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico		W	473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	286	-	286	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																											
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento			3° / 6°C																																											Para um ambiente For an ambient Pour ambiente Para un ambiente										32°C / 60% HR																																			

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



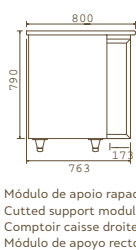
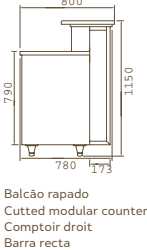
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



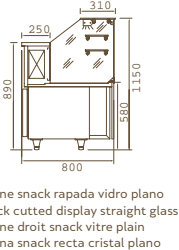
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



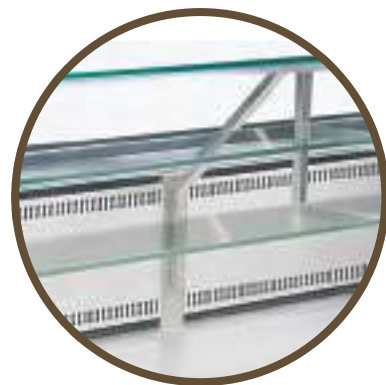
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva

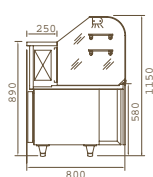


SELENE

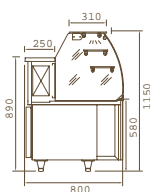
Decoração em acrílico
 Decoration in acrylic
 Décoration en acrylique
 Decoración en acrílico



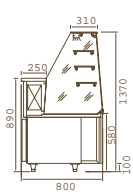
Acrílico disponível em várias cores, mencionar a que pretende no pedido de orçamento
 Acrylic available in several colours, mention which one in the quotation request
 Acrylique disponible en différentes couleurs, se référer à la demande de budget
 Acrílico disponible en varios colores, mencionar el pretendido en el pedido de presupuesto



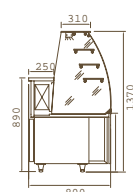
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

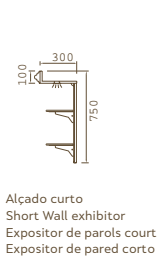
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrinas Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada										Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																							
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE		VPE - CE		VSN - CE		VSN - CE		VSE - CE		VPN - CI		VPE - CI		VSN - CI		VSN - CI		VSE - CI		BCR										BCN																											
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																											
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales		mm		1160	1500	2000	2500	3000	1000						1160	1500	2000	2500	3000	1000						1160	1500	2000	2500	3000									1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-																					
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																														20 mm																													
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²		0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500						0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500						0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,621									-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																		
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva		L		96	152	238	324	410	-						-	-	-	-	-	-	-						-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																									
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva		n.º		1	2	3	4	5	-						-	-	-	-	-	-	-						-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																							
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion		W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18						2X23	2X36	2X18 / 1X58						4X36	4X36	2X18						2X18	2X18	-	-	-	-	1X15	1X15	1X15	1X15	1X15	1X18	-	-					-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-																	
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico		W		473	473	473	800	1048	286						286	286	473	473	473	-						-	286	-	286	-	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																					
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																																														3° / 6°C										Para um ambiente For an ambient Pour ambiente Para un ambiente										32°C / 60% HR									

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



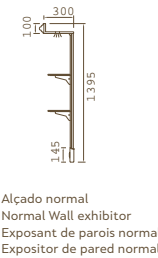
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



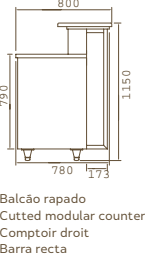
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



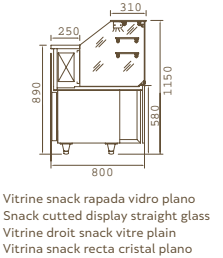
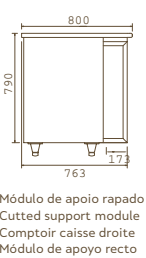
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



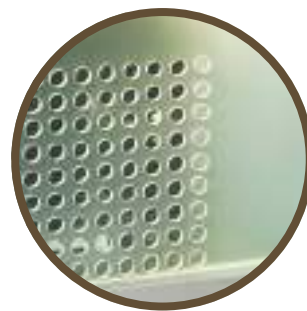
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva

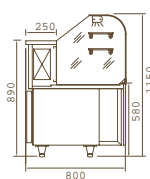


SPACE

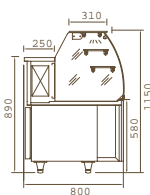
Decoração em aço e acrílico
 Decoration in stainless steel and acrylic
 Décoration en acier inoxydable et acrylique
 Decoración en acero inoxidable y acrílico



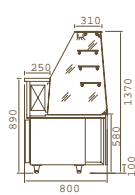
Acrílico disponível em várias cores, mencionar a que pretende no pedido de orçamento
 Acrilic available in several colours, mention wich one in the quotation request
 Acilyque disponible en différentes couleurs, se référer à la demande de budget
 Acrílico disponible en varios colores, mencionar el pretendido en el pedido de presupuesto



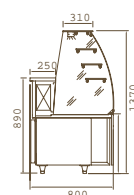
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pasteleria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pasteleria recta cristal plano



Vitrine pasteleria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pasteleria recta cristal curvo modelo 04

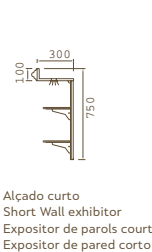
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrinas Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada							Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																																																						
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE VPE - CE		VSN - CE VSN - CE		VSN - CE VSE - CE		VPN - CI VPE - CI		VSN - CI VSN - CI		VSN - CI VSE - CI		BCR							BCN																																																		
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI																																												
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales		mm		1160	1500	2000	2500	3000	1000						1160	1500	2000	2500	3000	1000						1160	1500	2000	2500	3000					1500	2000	2500	3000	3500	-	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-																																					
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																											20 mm																																												
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición		m²		0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500						0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500						0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,424	0,621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																					
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva		L		96	152	238	324	410	-						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																										
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva		n.º		1	2	3	4	5	-						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																									
Iluminação Illumination Iluminacion		W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18						2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	1X15	1X15	1X15	-	1X15	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-																																				
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico		W		473	473	473	800	1048	286						286	286	473	473	473	-						-	286	-	286	-	-	-	-	286	286	473	473	800	1048	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																					
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																																											3° / 6°C		Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente										32°C / 60% HR																																

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



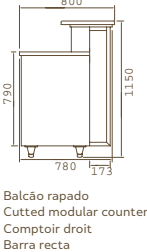
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



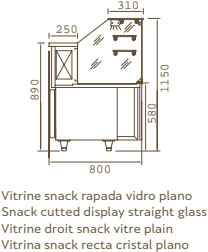
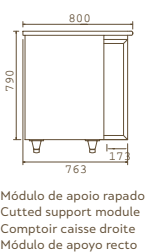
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



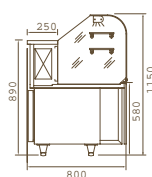
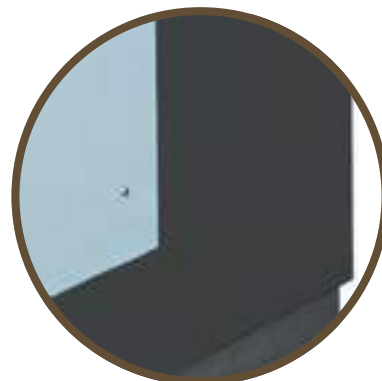
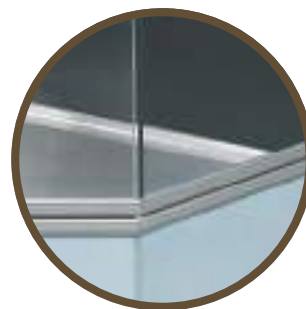
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva

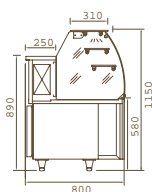


STAR

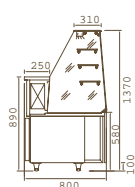
Decoração em madeira e vidro
 Decoration in wood and glass
 Décoration en bois et vitre
 Decoración en madera y cristal



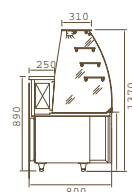
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
 Snack cutted display curved glass model 01
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
 Snack cutted display curved glass model 02
 Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
 Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
 Pastry cutted display straight glass
 Vitrine droite pâtisserie vitre plain
 Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
 Pastry cutted display curved glass model 04
 Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
 Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

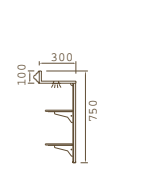
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrina Aresta refrigerada Refrigerated Aresta cabinet display Vitrine Aresta réfrigérée Vitrinas Aresta refrigerada										Vitrine Aresta neutra Neutral Aresta cabinet display Vitrine Aresta sans réfrigération Vitrinas Aresta sin refrigeración						Canto exterior Exterior corner Angle extérieur Esquina exterior				Canto interior Interior corner Angle intérieur Esquina interior				Balcão Aresta refrigerado Refrigerated Aresta counter Comptoir bar Aresta réfrigérée Barra de bar Aresta refrigerada										Balcão Aresta neutro Neutral Aresta counter Comptoir bar Aresta sans réfrigération Barra de bar Aresta sin refrigeración																			
		Totalmente refrigerada Totally refrigerated Total réfrigéré Refrigerada total VPC / VSC					Refrigerada na exposição Refrigerated in the exposition Refrigeration dans l'exposition Refrigerada en la exposición VPE / VSE					Sem reserva Without storage Sans réserve Sin reserva						VPN - CE VPE - CE		VSN - CE VSN - CE		VSN - CE VSE - CE		VPN - CI VPE - CI		VSN - CI VSN - CI		VSN - CI VSE - CI		BCR										BCN															
		116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	100	116	150	200	250	300	90°	90°	90°	45°	90°	90°	90°	90°	45°	90°	150	200	250	300	350	CE	CI	100	150	200	250	300	350	CE	CI												
Comprimento sem laterais Lenght without laterals Longueurs sans joue Longitud sin laterales	mm					1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	1000	1160	1500	2000	2500	3000	-	-	-	-	-	1500	2000	2500	3000	3500	-	-	1000	1500	2000	2500	3000	3500	-	-													
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral																																												20 mm											
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²		0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,500	0,750	1,000	1,250	1,500	0,500	0,600	0,750	1,000	1,250	1,500	0,713	0,713	0,531	0,556	0,531	0,742	0,742	0,621	0,621	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de la reserva	L		96	152	238	324	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	309	477	645	813	1059	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º		1	2	3	4	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3	4	5	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-												
Iluminação Illumination Illumination Iluminacion	W		2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X23	2X36	2X18 / 1X58		4X36	4X36	2X18	2X18	2X18	-	1X15	1X15	1X15	-	1X15	1X15	1X15	1X15	-	-	-	1X36	1X58	2X36	2X36	2X58	1X18	-	-										
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W		473	473	473	800	1048	286	286	286	473	473	473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	286	-	286	-	-	286	286	473	800	1048	-	-	-	-	286	473	473	800	1048	-	-	-	-										
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento																		3° / 6°C																		Para um ambiente For an ambient Pour ambiente Para un ambiente										32°C / 60% HR									

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de 90° / 45°, na versão normal, redondo e/ou curto
 - Frio estático
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Incorporação de tiragem de cerveja
 - Ar forçado (ventilada)
 - Portas de vidro ou Italianas
- Balcão**
- Elemento para máquina de café com tulha para borras e grelha depuradora incluída
- Vitrina**
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva



Alçado curto
Short Wall exhibitor
Expositur de parolis court
Expositor de pared corto

TECHNICAL CHARACTERISTICS

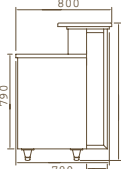
- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Interior and exterior corners of 90° / 45°, in the normal version, round and/or short
 - Static refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Beer pump facility
 - Ventilated
 - Doors in glass or Italians
- Bar counter**
- Coffee machine module with coffee drawer
- Display**
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Storage with ventilated refrigeration



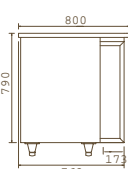
Alçado normal
Normal Wall exhibitor
Exposant de parolis normal
Expositor de pared normal

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs à 90°/45° en version normale, arrondie ou courte
 - Réfrigération statique
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Tirage de bière
 - Ventilé
 - Portes en verre ou italienne
- Comptoir bar**
- Élément pour machine à café avec tiroir basculant pour marc et grille incluse
- Vitrine**
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la reserve



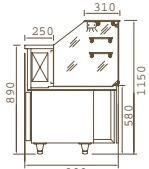
Balcão rapado
Cutted modular counter
Comptoir droit
Barra recta



Módulo de apoio rapado
Cutted support module
Comptoir caisse droite
Módulo de apoio recto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos interiores ó exteriores de 90°/45° en la versión normal, redondo y/ó corto
 - Refrigeración estática
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Incorporación de máquina de cerveza
 - Ventilada
 - Puertas de vidrio ó italianas
- Barra de bar**
- Modulo para la máquina de café con tolva para los residuos y rejilla depuradora incluida
- Vitrina**
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva



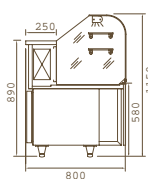
Vitrine snack rapada vidro plano
Snack cutted display straight glass
Vitrine droit snack vitre plain
Vitrina snack recta cristal plano

IDUNA

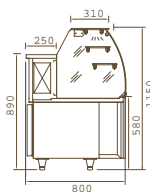
Decoração em Acrílico
Acrylic Decoration
Décoration en Acrylique
Decoración de Acrílico



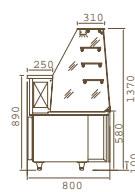
Várias Cores Disponíveis
Various Colors Available
Diverses Couleurs Disponibles
Varios Colores Disponibles



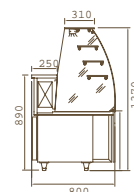
Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 01
Snack cutted display curved glass model 01
Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 01
Vitrina snack recta cristal curvo modelo 01



Vitrine snack rapada vidro curvo modelo 02
Snack cutted display curved glass model 02
Vitrine droite snack vitre arrondi modèle 02
Vitrina snack recta cristal curvo modelo 02



Vitrine pastelaria rapada vidro plano
Pastry cutted display straight glass
Vitrine droite pâtisserie vitre plain
Vitrina pastelaria recta cristal plano



Vitrine pastelaria rapada vidro curvo modelo 04
Pastry cutted display curved glass model 04
Vitrine droite pâtisserie vitre arrondi modèle 04
Vitrina pastelaria recta cristal curvo modelo 04

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Neutra VDN Ambience VDN Neutre VDN Sin Refrigeración VDN				Refrigerada na exposição VDE Refrigerated on exposition VDE Réfrigérée dans l'exposition VDE Refrigerada en la exposición VDE				Totalmente Refrigerada VDC Full Refrigerated VDC Totalement Réfrigérée VDC Totalmente Refrigerada VDC			Módulo Caixa MMR Till End Counter MMR Meuble Caisse MMR Móvil Caja MMR		
		100	150	200	250	100	150	200	250	150	200	250	75	100	150
Comprimento Lenght Longueurs Longitus sin laterales	mm	1000	1500	2000	2500	1000	1500	2000	2500	1500	2000	2500	750	1000	1500
Superfície de Exposição Exposition Surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,60	0,90	1,20	1,50	0,60	0,90	1,20	1,50	1,20	1,50	1,50	—	—	—
Capacidade da reserva (L) Storage capacity (L) Capacité de la réserve (L) Capacidad de la reserva (L)	OP* 2P**	—	—	—	—	—	—	—	—	200	313	540	—	—	—
		—	—	—	—	—	—	—	—	152	238	410	—	—	—
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	Nº	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2	3	—	—	—
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	—	—	—	—	286	286	473	473	473	473	800	—	—	—
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento															
3° / 6°C															
Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente															
32°C / 60% HR															
Tensão Tension Tension Voltaje	V/Hz	230/50													

* OP Modelo com exposição alta e sem prateleiras. | OP model with high exposure and without shelves. | OP Modèle avec exposition haute et sans étagères. | OP Modelo con exposición alta y sin estantes.
** 2P Modelo com exposição baixa e com 2 prateleiras. | 2P model with low exposure and with 2 shelves. | 2P Modèle avec exposition bas et avec 2 étagères. | 2P Modelo 2P con exposición baja y 2 estantes.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés de Nivelamento
 - Isolamento por injeção PU alta densidade
 - Frio ventilado na exposição
 - Frio estático na reserva (*)
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Luzes LED na exposição
 - Luzes Led no rodapé
 - Decoração Lacada
 - Tampo em composto de quartzo
 - Rodapé em composto de quartzo
- OPÇÕES**
- Tampo em aço inox AISI 304 18/8
 - Rodapé em aço inox 304 18/8
 - Sem luz led no rodapé
 - Sem decoração
 - Rodízios
 - Frio ventilado na reserva

(*) Apenas nos modelos VDC

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Leveling Feet
 - Insulation obtained by high density injected PU
 - Ventilated cold on exposition
 - Static cold on storage (*)
 - Automatic Evaporation of Defrost Water
 - LED lights on exposition
 - Led lights on plinthe
 - Lacquered decoration
 - Quartz composite working top
 - Quartz composite plinthe
- OPTIONS**
- AISI 304 18/8 working top
 - AISI 304 18/8 plinthe
 - No LED on plinthe
 - No decoration
 - Castors
 - Storage with ventilated refrigeration

(*) Only at VDC models

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

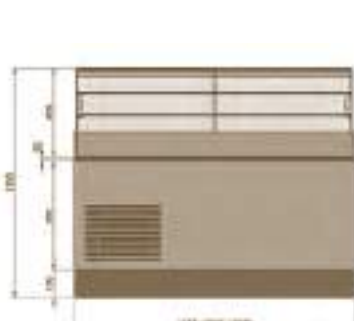
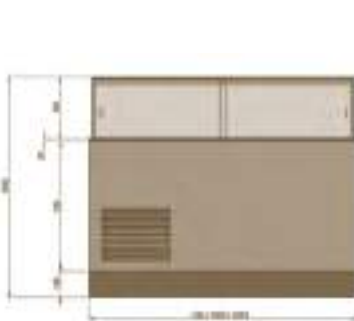
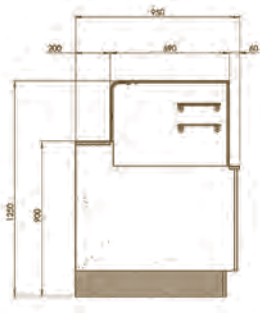
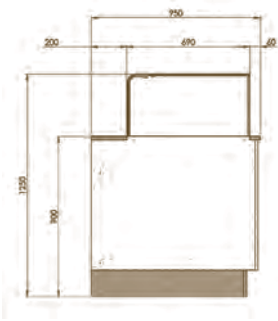
- Pieds Réglables
 - Isolement obtenu par injection de PU de haute densité
 - Foid ventilée dans la exposition
 - Froid ventilée dans la reserve (*)
 - Évaporation Automatique de l'Eau de Dégivrage
 - Éclairage LED sur la exposition
 - Éclairage LED en Plinthe
 - Décoration laqué
 - Plan de travail en composite de quartz
 - Plinthe en composite de quartz
- OPTIONS**
- Plan de travail en acier 304 18/8
 - Plinthe en acier AISI 304 18/8
 - Plinthe sans LED
 - No décoration
 - Roulettes
 - Froid ventilée dans la reserve

(*) Seulement sur les modèles VDC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de PU a alta densidad
 - Frio ventilado en la exposición
 - Frio estático en la reserva (*)
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Iluminación LED en la exposición
 - Iluminación LED en rodapié
 - Decoración Lacada
 - Encimera en compuesto de cuarzo
 - Rodapié en compuesto de cuarzo
- OPCIONES**
- Encimera en acero AISI 304 18/8
 - Rodapié en acero AISI 304 18/8
 - Rodapié sin LED
 - Sin decoración
 - Ruedas
 - Frio ventilado en la reserva

(*) En los modelos VDC

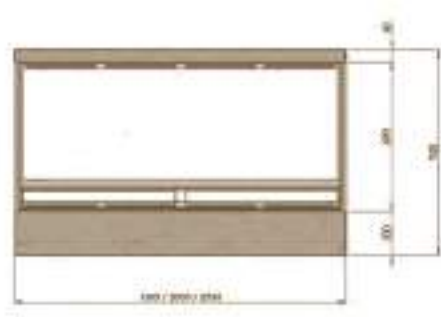


PURE

Decoração em madeira lacada
Lacquered Wood Decoration
Décor en Bois Lacqué
Decoración en madera lacada



Disponível em várias cores RAL
Available in various RAL colors
Disponible en différentes couleurs RAL
Disponible en varios colores RAL



Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Neutra Neutral Neutre Neutra				Refrigerada só na exposição Refrigerated only in the exposition Réfrigérée uniquement dans l'exposition Refrigerada solo en la exposicion				Refrigerada na exposição e na reserva Refrigerated in the exposition and the storage Réfrigérée dans l'exposition et à la réserve Refrigerada en la exposicion y la reserva				Canto exterior e interior Exterior and interior corner Angle extérieur et intérieur Esquina exterior y interior		Módulo expositor Exhibitor module Module exposeur Módulo expositor		Módulo de apoio Support module Comptoir caisse Módulo de apoyo			Canto exterior e interior Exterior and interior corner Angle extérieur et intérieur Esquina exterior y interior								
		VTP0927N	VTP1427N	VTP1854N	VTP2364N	VTP0927N	VTP1427N	VTP1854N	VTP2364N	VTP0927C	VTP1854C	VTP2364C	VTPCE90	VTPCI90	MEX	MMR75	MMR100	MMR150	MMRCE90	MMRCI90									
Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	mm	927 x 1000 x 1350	1427 x 1000 x 1350	1854 x 1000 x 1350	2364 x 1000 x 1350	927 x 1000 x 1350	1427 x 1000 x 1350	1854 x 1000 x 1350	2364 x 1000 x 1350	1427 x 1000 x 1350	1854 x 1000 x 1350	2364 x 1000 x 1350	1000 x 1000 1000 x 1350	1000 x 1000 1000 x 1350	750 x 1000 x 1350	750 x 1000 x 890	1000 x 1000 x 890	1500 x 1000 x 890	1000 x 1000 1000 x 890	1000 x 1000 1000 x 890									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,7	1,08	1,41	1,8	0,7	1,08	1,41	1,8	1,08	1,41	1,8	1,31	0,91	0,44 / prateleira 0,44 / shelf 0,44 / étagère 0,44 / estantes	—	—	—	—	—									
Capacidade da reserva Storage net capacity Capacité nett de la réserve Capacidad de almacenar	L	—	—	—	—	—	—	—	—	152	382	490	—	—	—	—	—	—	—	—									
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4	—	—	—	—	—	—	—	—									
Compressor Compresor Compreseur Compresor	HP	—	—	—	—	1/6	1/6	1/5	1/5	1/5	1/5	1/3	—	—	—	—	—	—	—	—									
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	—	—	—	—	286	286	473	473	473	473	800	—	—	—	—	—	—	—	—									
Tensão Tension Tension Voltage	V/Hz	230/50				230/50				230/50				—	—	—	—	—	—	—									
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento										3° / 6°C										Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente									
																				32°C / 60% HR									

R404A



AISI 304



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Desenvolvida para confeitarias, pastelarias e padarias
 - Maior capacidade de exposição e boa acessibilidade/facilidade de utilização
 - Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Cantos interiores e exteriores de vitrine a 90° em formato L
 - Vidros rectos
 - Módulo e cantos de apoio com suporte para sacos
 - Frio ventilado
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Decoração em wengue e corian
 - Pés plásticos de nivelamento
 - Módulo expositor para chocolates / croissants
- OPÇÕES**
- Tampo de cliente em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Frio ventilado na reserva

TECHNICAL CHARACTERISTICS

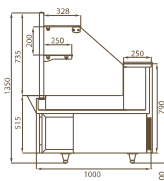
- Specially created for confectionary, pastries and bakeries
 - Good product's presentation area and accessibility/ease of use (employees)
 - Stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Display's Interior and exterior corners at 90° in L shape
 - Straight glasses
 - Support module and angles
 - Ventilated refrigeration
 - Automatic evaporation system of defrosted waters
 - Decoration in wengue and corian
 - Plastic leveling feet
 - Exhibitor module for chocolates / croissants
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel working surface AISI 304 18/8
 - Storage with ventilated refrigeration

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

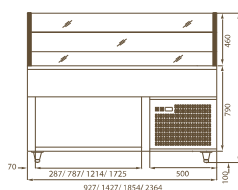
- Pensé en pasticerie pour confiseries, pâtisseries, boulangeries
 - Visibilité et présentation exceptionnelle des produits et facilité de usage (employées)
 - Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Angles intérieurs et extérieurs des vitrines à 90° en format L
 - Vitres droites
 - Meuble caisse et angles
 - Froid ventilé
 - Système de évaporation automatique des eaux de dégivrage
 - Décoration en wengue et corian
 - Pieds en plastique réglables
 - Module exposant pour chocolats / croissants
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Froid ventilée dans la réserve

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

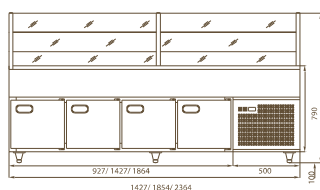
- Diseñado especialmente para confiterías y panaderías
 - Buena área de exposición para los productos y buena accesibilidad y facilidad de uso (empleados)
 - Superficie del cliente en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Ángulos Interiores y exteriores de vitrinas de 90° en forma de L
 - Vidrios rectos
 - Cajas de salida y esquinas
 - Refrigeración ventilada
 - Evaporación automática de descongelación de las aguas
 - Decoración de wengue y corian
 - Pies de nivelación de plástico
 - Módulo de expositor para chocolates /cruasanes
- OPCIONES**
- Superficie del cliente en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Frio ventilado en la reserva



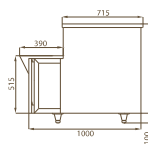
Vista lateral – Vitrine
Side View – Display
Vue de côté – Vitrine
Vista lateral – Vitrina



Vista Interior – Vitrine refrigerada na exposição
Interior view – Refrigerated showcase only on the exhibition display
Vue de l'intérieur – Vitrine réfrigérée seulement dans l'exposition
Vista Interior – Vitrina refrigerada solamente en la exposición



Vista Interior – Vitrine refrigerada na exposição e na reserva
Interior view – Refrigerated showcase in the exhibition and in the reserve area
Vue de l'intérieur – Vitrine réfrigérée dans l'exposition et dans la réserve
Vista Interior – Vitrina refrigerada en la exposición y en la reserva



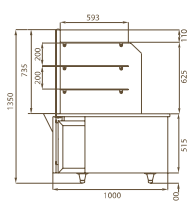
Módulo de apoio
Support module
Comptoir caisse
Módulo de apoyo

COSMO

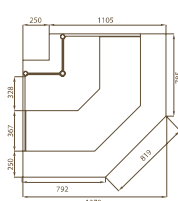
Elegante e Cosmopolita
Elegant and Cosmopolitan
Elégant et Cosmopolitan
Elegante y cosmopolita



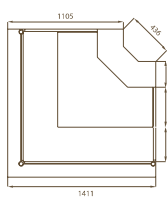
Decoração em wengue
Decor in wenge
Décor en wengé
Decoración en wengué



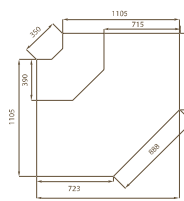
Módulo expositor
Exhibitor module
Module exposant
Módulo expositor



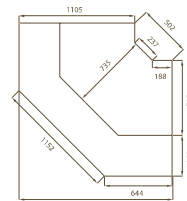
Canto interior de vitrine
Display's interior corner
Angle intérieur de vitrine
Ángulo interior de vitrina



Canto exterior de vitrine
Display's exterior corner
Angle extérieur de vitrine
Ángulo exterior de vitrina



Canto interior de módulo de apoio
Support module's interior corner
Angle intérieur de comptoir caisse
Ángulo interior de módulo de apoyo



Canto exterior de módulo de apoio
Support module's exterior corner
Angle extérieur de comptoir caisse
Ángulo exterior de módulo de apoyo

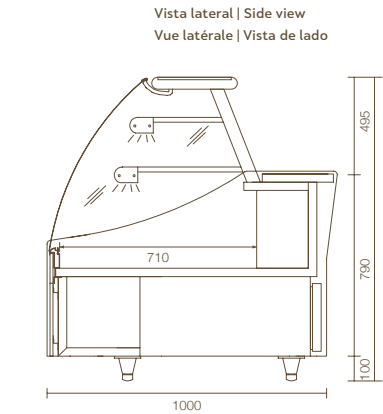
Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrine Neutra Neutral Display Vitrine Neutre Vitrina Neutra				Refrigerada só na exposição Refrigerated only in the exposition Réfrigérée uniquement dans l'exposition Refrigerada solo en la exposición				Refrigerada na exposição e na reserva Refrigerated in the exposition and the storage Réfrigérée à l'exposition et à la réserve Refrigerada en la exposición y la reserva		
		VTP0927N	VTP1427N	VTP1854N	VTP2364N	VTP0927E	VTP1427E	VTP1854E	VTP2364E	VTP1427C	VTP1854C	VTP2364C
Dimensões Dimensions Dimentions Dimensiones	mm	927 X 1000 X 1385	1427 X 1000 X 1385	1854 X 1000 X 1385	2364 X 1000 X 1385	927 X 1000 X 1385	1427 X 1000 X 1385	1854 X 1000 X 1385	2364 X 1000 X 1385	1427 X 1000 X 1385	1854 X 1000 X 1385	2364 X 1000 X 1385
Portas na câmara Storage doors Portes dans la reserve Puertas en la câmara	n.º	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4
Capacidade da exposição Exposition net capacity Capacité nett de l'exposition Capacidad de la exposición	L	184	291	382	490	184	291	382	490	291	382	490
Capacidade da câmara Storage net capacity Capacité nett de la reserve Capacidad de la reserva	L	—	—	—	—	—	—	—	—	152	382	490
Compressor Compresor Compresor Compresor	HP	—	—	—	—	1/6	1/6	1/5	1/5	1/5	1/5	1/3
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia del frigorífico	W	—	—	—	—	286	286	473	473	473	473	800
Tensão Tension Tension Voltaje	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Iluminação Ilumination Ilumination Iluminacion	W	2X18/33	2X36/33	2X58/33	4X36/33	2X18/33	2X36/33	2X58/33	4X36/33	2X36/33	2X58/33	4X36/33
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento						Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente						
3° / 6°C						32°C / 60% HR						

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



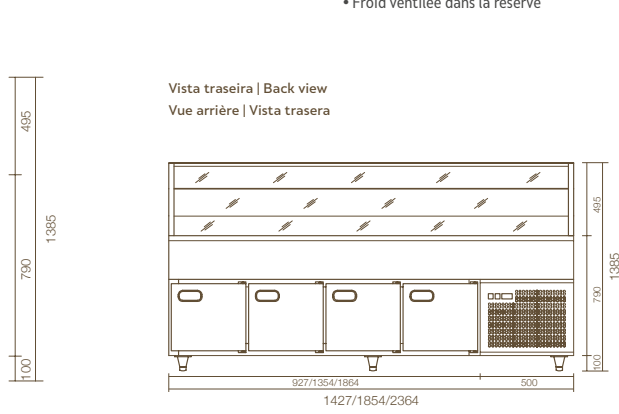
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
 - Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
 - Frio ventilado
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Vidro curvo temperado com sistema hidráulico
 - Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
 - Sem tampos de origem
- OPÇÕES**
- Tampo em granito ou aço inox AISI 304 18/8
 - Vidro curvo modelo 04
 - Frio ventilado na reserva



TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
 - Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
 - Ventilated refrigeration
 - Automatic evaporation of the defrosting water
 - Curved tempered glass with hydraulic
 - Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
 - Working tops not included
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
 - Curved glass model 04
 - Storage with ventilated refrigeration

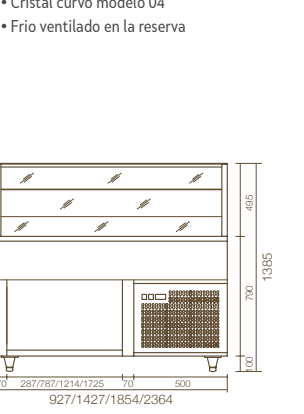


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
 - Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
 - Froid ventilé
 - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Verre trempé incurvée avec un système hydraulique
 - Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
 - Plans de travail non inclus
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Vitrage bombée modèle 04
 - Froid ventilée dans la reserve

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
 - Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
 - Refrigeración ventilada
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Cristal templado curvo con sistema hidráulico
 - Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Encimeras no incluidas
- OPCIONES**
- Superficie en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Cristal curvo modelo 04
 - Frio ventilado en la reserva



DELUXE HEFESTO

Decoração em madeira e aço
Decoration in wood and stainless steel
Décoration en bois et acier inoxydable
Decoración en madera y acero inoxidable



DELUXE HEMERA

Decoração em madeira
Decoration in wood
Décoration en bois
Decoración en madera



DELUXE Ísis

Decoração em acrílico
Decoration in acrylic
Décoration en acrylique
Decoración en acrílico



DELUXE NYX

Decoração em madeira
Decoration in wood
Décoration en bois
Decoración en madera



Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Vitrine Pastel com gavetões refrigerada Refrigerated Pastel display with drawers Vitrine réfrigérée Pastel avec tiroirs Vitrina Pastel refrigerada com cajones VPGR				Vitrine Pastel com gavetões neutra Neutral Pastel display with drawers Vitrine neutre Pastel avec tiroirs Vitrina Pastel neutra com cajones VPGN			
		100	150	200	250	100	150	200	250
Dimensões sem laterais Dimensions without laterals Dimentions sans joue Dimensiones sin laterales	mm	1000X950X1300	1500X950X1300	2000X950X1300	2500X950X1300	1000X950X1300	1500X950X1300	2000X950X1300	2500X950X1300
Espessura do lateral Lateral thickness Epaisseur de latéral Espesor del lateral20mm									
Superfície de exposição Exposition surface Plan d'exposition Superficie de exposición	m²	0,850	1,275	1,700	2,125	0,850	1,275	1,700	2,125
Iluminação Lights Illumination Iluminacion	W	2X23	2X36	4X18	4X36	2X23	2X36	4X18	4XV36
Gavetões na exposição Display drawers Tiroirs d'exposition Cajones de exposición	n.º	1	2	2	3	1	2	2	3
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	286	286	473	800	—	—	—	—
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento	°C	3 - 6	3 - 6	3 - 6	3 - 6	—	—	—	—
Tensão de alimentação Power rating Tension d'alimentation Voltage	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50

Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. | Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información que el cuadro contiene puede no ser aplicable a la decoración que desee.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés plásticos de nivelamento
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Frio estático
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8
- Sem tampos de origem
- Gavetões na exposição
- OPÇÕES**
- Tampo em granito ou aço inox AISI 304 18/8
- Vidro curvo modelo 04 ou 05
- Frio ventilado na reserva

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Plastic leveling feet
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8
- Working tops not included
- Drawers in the exposition
- OPTIONS**
- Granit or stainless steel AISI 304 18/8 working surface
- Curved glass model 04 or 05
- Storage with ventilated refrigeration

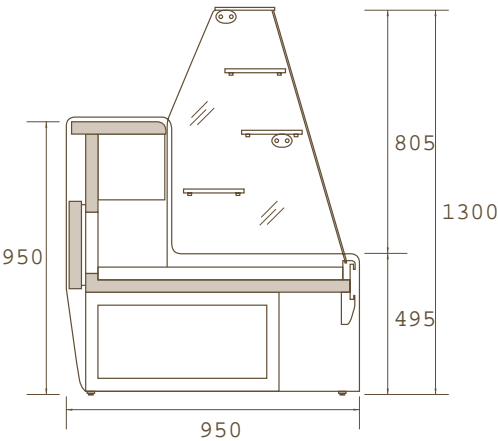
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds en plastique réglables
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Plan d'exposition en inox AISI 304 18/8
- Plans de travail non inclus
- Tiroirs dans l'exposition
- OPTIONS**
- Plan de travail supérieur en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8
- Vitrage bombée modèle 04 ou 05
- Froid ventilée dans la réserve

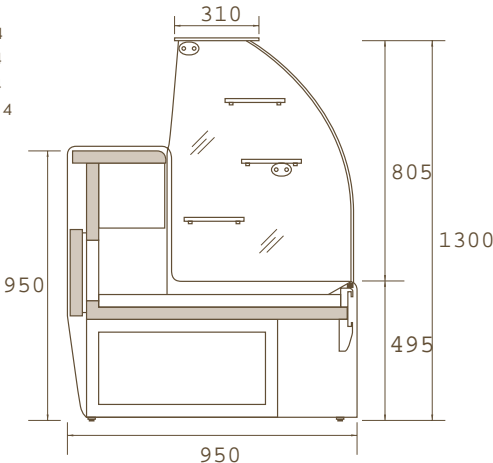
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación de plástico
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Encimeras no incluidas
- Cajones en la exposición
- OPCIONES**
- Superficie en granito ó acero inoxidable AISI 304 18/8
- Cristal curvo modelo 04 o 05
- Frio ventilado en la reserva

Vidro Plano
Straight Glass
Vitre Droit
Cristal Plano



Vidro Curvo Modelo 4
Curved Glass Model 4
Vitre Arrondi Model 4
Cristal Curvo Modelo 4



ROYAL SPACE

Decoração em aço e acrílico
Decoration in stainless steel and acrylic
Décoration en acier inoxydable et acrylique
Decoración en acero inoxidable y acrílico



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Madeira à escolha: faia, pinho, cerejeira, mogno e carvalho
- Costas em espelho
- Portas de correr em vidro
- Orçamentado mediante valor a metro

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Wood choice: beech, pine, cherry, mahogany and oak
- Mirror in the wall
- Sliding doors in glass
- Quoted by meter

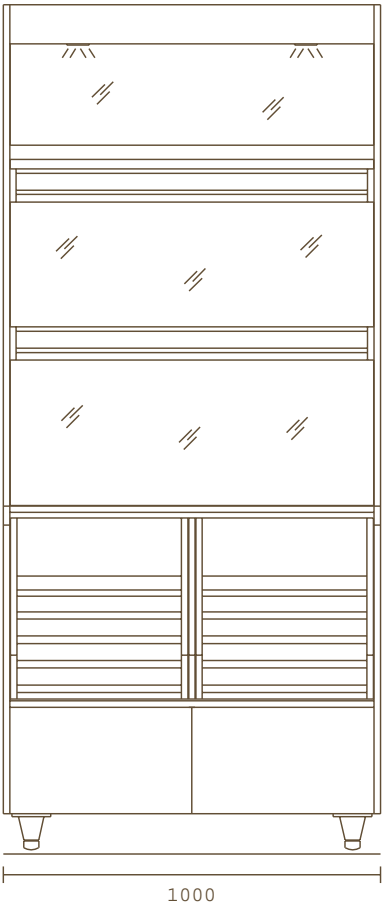
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Choisir le bois: hêtre, pin, merisier, acajou et chêne
- Miroir dans le mur
- Portes coulissantes en verre
- Budgétisé par metre

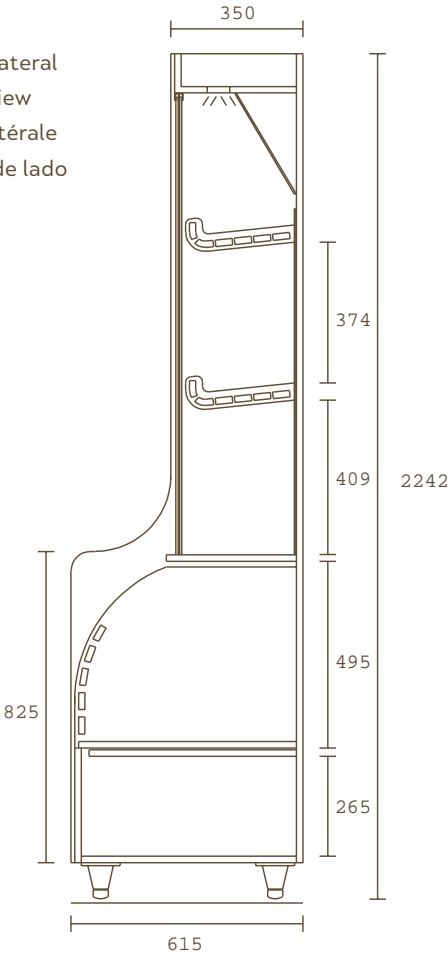
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Elección de madera de haya, pino, caoba, cerezo y roble
- Espejo en la pared
- Puertas de correr en cristal
- Presupuesto mediante un valor a metro

Vista de frente
Front view
Vue frontale
Vista de frente



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado



MÓDULO DE PÃO

Bread Module
Module de Pain
Mueble de Pan



LAMINADOS

LAMINATES | STRATIFIÉS | LAMINADOS

CEREJEIRA



FAIA



WENGUE



LACADOS

LAQUERED | LAQUÉE | LACADO

RAL



Nota: Estes materiais são apenas exemplos, os materiais pretendidos devem ser mencionados no pedido de orçamento. | Note: These materials are only examples, the desired materials have to be mentioned in the budget request. | Note: Ces matériaux sont seulement exemples, des matériaux destinés devrait être mentionné dans la demande de budget. | Nota: Estos materiales son sólo ejemplos, los materiales que deseen deben ser mencionado en la solicitud de presupuesto.

DECORAÇÕES

Decorations
Décorations
Decoraciones

GRANITOS

GRANITES | GRANITES | GRANITOS

—
CALCÁRIO ALPININA



—
CALCÁRIO MOCA CREME



—
GRANITO PRETO ANGOLA



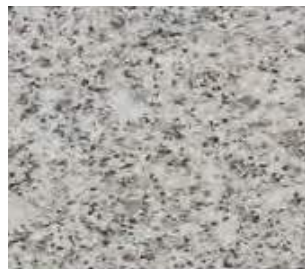
—
GRANITO ROSA MONÇÃO



—
GRANITO ROSA SANTA EULÁLIA



—
GRANITO PEDRAS SALGADAS



—
GRANITO PRETO FAVACO



—
GRANITO PRETO IMPALA



—
GRANITO ROSA PORRINHO





LINHA SERVIT

SERVIT LINE | LIGNE SERVIT | LÍNEA SERVIT

ELEMENTOS REFRIGERADOS | Cold
Elements | Éléments Réfrigérés |
Elementos Refrigerados

ELEMENTOS AQUECIDOS | Heated
Elements | Éléments Chauffantes |
Elementos Calientes

ELEMENTOS NEUTROS | Neutral
Elements | Éléments Neutres |
Elementos Neutros

Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Móvel refrigerado com reserva Refrigerated unit with storage Tour refroidi avec réserve Mesa fria con reserva		Móvel com vitrine refrigerada Refrigerated unit with vitrine Tour refroidi avec vitrine Mesa y vitrine fria	
		SEL002001	SEL002002	SEL002003	SEL002004
Comprimento Lenght Longueurs Longitud sin laterales	mm	1500	2190	1500	2190
Prateleiras Shelfs Étagères Estantes	Un	—	—	3	6
Capacidade Storage capacity Capacité de la réserve Capacidade de la reserva	GN	4	6	—	—
Portas da reserva Storage doors Portes de la réserve Puertas de la reserva	n.º	1	3	1	3
Potência frigorífica Refrigeration power Puissance frigorifique Potencia frigorífica	W	300	474	969	1169
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento		3º / 6ºC		32ºC / 60% HR Para um ambiente For an ambient Pour ambience Para un ambiente	
Tensão Tension Tension Voltage	V	230		230	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés de nivelamento
- Isolamento por injeção PU alta densidade
- Frio ventilado na vitrine
- Frio estático na reserva
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Revestimento interno e externo em aço inox aisi 304 18/8
- Containers GN 1/1 ou múltiplos
- Profundidade das cubas de 200mm
- Decoração em aço AISI 304 18/8
- Cantos arredondados
- Prateleiras em aço INOX
- OPÇÕES
- Tampo em granito
- Rodapé em granito
- Rodízios
- Prateleiras em vidro
- Prateleira vidro frontal
- OUTROS
- Móvel Neutro
- Móvel Caixa c/ proteção
- Ângulos internos e externos
- Plano deslizante
- Decoração cerejeira, wenguê, faia, lacado

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Leveling feet
- Insulation obtained by high density injected PU
- Ventilated cold on vitrine
- Static cold on storage
- Automatic evaporation of frefrost water
- AISI 304 18/8 stainless steel coated
- Containers GN 1 /1 or multiples
- Bacs with 200mm deep
- Stainless steel AISI 304 18/8 decoration
- Rounded corners
- Stainless Steel Shelves
- OPTIONS
- Granit working top
- Granit plinthe
- Castors
- Glass Shelves
- Frontal glass shelve
- OTHER
- Ambience counter
- Cash counter w/ protection
- Interior and exterior corners
- Tray slides
- Decoration cherry, wenge, beech, lacquered

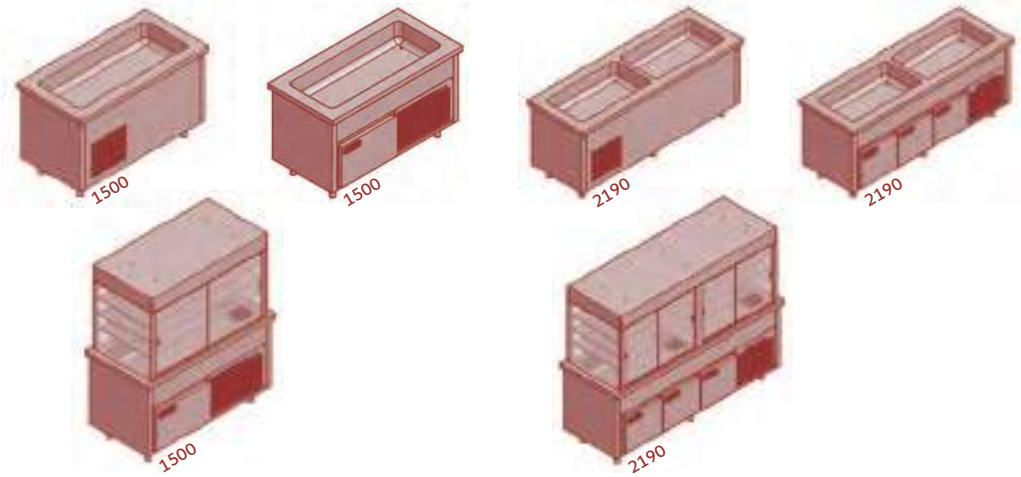
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds réglables
- Isolement obtenu par injection de PU de haute densité
- Foid ventilée dans la vitrine
- Froid ventilée dans la reserve
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Revêtement interne et externe en acier inox AISI 304 18/8
- Bacs GN 1/1 ou multiples
- Bacs avec 200mm profondeur
- Décoration en Acier AISI 304 18/8
- Angles arrondi
- Étagères en acier INOX
- OPTIONS
- Plan de travail en acier 304 18/8
- Plinthe en acier AISI 304 18/8
- Roulettes
- Étagères en verre
- Vitre frontal antibuée
- AUTRE
- Meuble neutre
- Meuble caisse avec protection
- Angles internes et externes
- Rampe à plateaux
- Décoration cerise, wengé, hêtre, laqué

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de PU a alta densidad
- Frio ventilado en la exposición
- Frio estático en la reserva*
- Evaporación automatica de la agua de descongelación
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8
- Containers GN 1/1 ou múltiplos
- Containers com 200mm profundidad
- Decoración acero AISI 304 18/8
- Ángulos redondeados
- Estantes de acero INOX
- OPCIONES
- Encimera en acero AISI 304 18/8
- Rodapié en acero AISI 304 18/8
- Ruedas
- Estantes de vidrio
- Estante cristal frontal
- OTROS
- Mueble neutral
- Mueble caja comn protección
- Ângulos internos y externos
- Correbandejas
- Decoración cerezo, wengue, haya o lacado

Móvel refrigerado com reserva
Refrigerated unit with storage
Tour refroidi avec réserve
Mesa fria con reserva



Móvel com vitrine refrigerada
Refrigerated unit with vitrine
Tour refroidi avec vitrine
Mesa y vitrine fria

ELEMENTOS REFRIGERADOS

Cold Elements
Éléments Réfrigérés
Elementos Refrigerados



Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos		Banho-maria Bain-marie Bagne-marie Baño-maria		Banho-maria com estufa Bain-marie + hot-cupboard Bagne-marie avec étuve Baño-maria com estufa		Estufa Hot-cupboard Étuve chauffante Estufa	
		SEL003003	SEL003004	SEL003001	SEL003002	SEL003005	SEL003006
Comprimento Lenght Longueurs Longitus sin laterales	mm	1500	2190	1500	2190	1500	2190
Potência Resistência cuba Bac Power Resistance Puissance Resistance cuve Potencia Resistencia cuba	W	2 X 2200	2 X 2200	2 X 2200	2 X 2200	—	—
Potência Resistência estufa Hot cupboard power resistance Puissance Resistance étuve Potencia Resistencia estufa	W	1200	1200	—	—	1200	1200
Potência Ventilador Fan Power Puissance ventilateur Potencia ventilador	W	45	45	—	—	45	45
Portas de correr Sliding doors Portes coulissantes Portas correderas	n.º	2	2	2	2	2	2
Temperatura de funcionamento Operating temperature Temperature de fonctionnement Temperatura de funcionamiento		70° / 90°C					
Tensão Tension Tension Voltage	V	230		230		230	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pés de nivelamento
 - Tampo injetado
 - Cubas sem resistências à vista
 - Cantos arredondados
 - Evaporação automática das águas de descongelação
 - Estrutura em aço inox aisi 304 18/8
 - Containers GN 1/1 ou múltiplos
 - Profundidade das cubas de 200mm
 - Ar ventilado na estufa
 - Termóstato digital
- OPÇÕES**
- Tampo em granito
 - Rodapé em granito
 - Rodízios
 - Prateleiras em vidro
 - Prateleira vidro frontal
 - Placa de Infravermelhos

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Leveling feet
 - Injected top
 - Resistances are not sight
 - Rounded corners
 - Automatic Evaporation of Defrost Water
 - AISI 304 18/8 stainless steel Structure
 - Containers GN 1 /1 or multiples
 - Bacs with 200mm deep
 - Ventilated air on hot-cupboard
 - Digital thermostat
- OPTIONS**
- Granit working top
 - Granit plinthe
 - Castors
 - Glass Shelves
 - Frontal glass shelve
 - Infrared plate

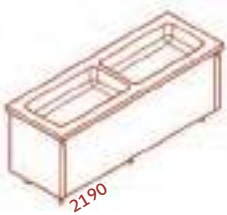
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pieds réglables
 - Top injecté
 - Resistance des cuves ne sont pas visible
 - Angles arrondi
 - Évaporation Automatique de l'Eau de Dégivrage
 - Structure en acier inox AISI 304 18/8
 - Bacs GN 1/1 ou multiples
 - Bacs avec 200mm profondeur
 - Air ventilé dans l'étuve chauffante
 - Thermostat digital
- OPTIONS**
- Plan de travail en acier 304 18/8
 - Plinthe en acier AISI 304 18/8
 - Roulettes
 - Étagères en verre
 - Vitre frontal antibuée
 - Plaque infrarouges

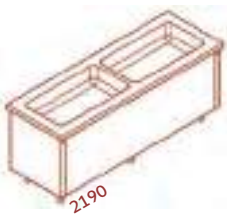
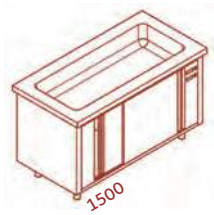
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Pies de nivelación
 - Encimera inyectada
 - Cubetas sin resistencias visibles
 - Ángulos redondeados
 - Evaporación automática de la agua de descongelación
 - Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Containers GN 1/1 ou múltiplos
 - Containers com 200mm profundidad
 - Circulación de ar forzado
 - Termostato digital
- OPCIONES**
- Encimera en acero AISI 304 18/8
 - Rodapié en acero AISI 304 18/8
 - Ruedas
 - Estantes de vidrio
 - Estante cristal frontal
 - Placa de infrarrojos

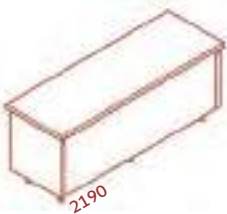
Banho-maria
Bain-marie
Bagne-marie
Baño-maria



Banho-maria com estufa
Bain-marie + hot-cupboard
Bagne-marie avec étuve
Baño-maria com estufa



Estufa
Hot-cupboard
Étuve chauffante
Estufa



ELEMENTOS AQUECIDOS

Heated Elements
Éléments Chauffantes
Elementos Calientes



Dados técnicos Technical data Donnés techniques Datos técnicos	Sem portas Without doors Sans portes Sin puertas			Com portas With doors Avec portes Con puertas			Caixa c/ proteção Cash counter Meuble caisse Mueble caja		Canto interior Interior corner Coin intérieur Ángulo interior		Canto exterior Exterior corner Coin extérieur Ángulo exterior		Distribuidor base Base distributor Structure base Estructura base
	SEL001001	SEL001002	SEL001003	SEL001004	SEL001005	SEL001006	SEL001007	SEL001008	SEL001009	SEL001010	SEL001011	SEL001012	SEL0004001
Comprimento Length Longueurs Longitud sin laterales	750 1500 2190			750 1500 2190			1500 2190		1480 1000		1480 1000		684
Portas de correr Sliding doors Portes coulissantes Portas correderas	— — —			— 2 2			— —		— —		— —		—

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estrutura em aço inox aisi 304 18/8
 - Cantos arredondados
 - Pés de nivelamento
 - Prateleira intermédia regulável
- OPÇÕES**
- Plano deslizante
 - Tampo e rodapé em granito
 - Rodas
 - Várias decorações
 - Portas pivotantes
 - Portas com chave

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- AISI 304 18/8 stainless steel Structure
 - Rounded corners
 - Leveling feet
 - Adjustable middle shelf
- OPTIONS**
- Tray slides
 - Top and plinthe in granite
 - Castors
 - Various decorations
 - Pivoting doors
 - Lockable doors

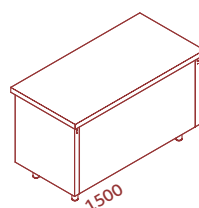
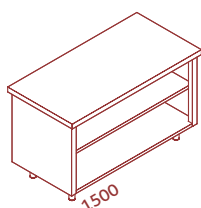
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inox AISI 304 18/8
 - Angles arrondi
 - Pieds réglables
 - Étagère intermédiaire réglable
- OPTIONS**
- Rampe à plateaux
 - Plan et plinthe en granit
 - Roulettes
 - Diverses décorations
 - Portes pivotantes
 - Portes de clé

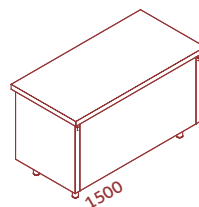
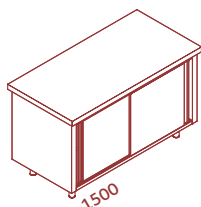
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Ángulos redondeados
 - Pies ajustables
 - Estante intermedia regulable
- OPCIONES**
- Correbandejas deslizante
 - Encimera y rodapié en granito
 - Ruedas
 - Varias decoraciones
 - Puertas pivotante
 - Puertas con cerradura

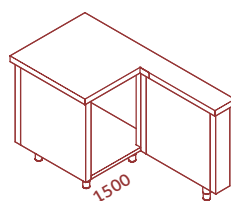
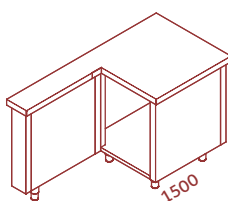
Sem portas
Without doors
Sans portes
Sin puertas



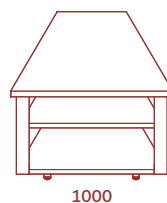
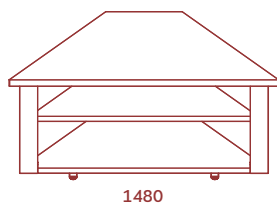
Com portas
With doors
Avec portes
Con puertas



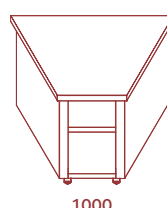
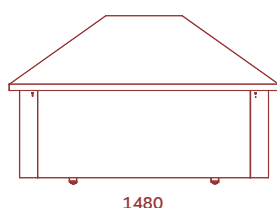
Caixa p/ proteção
Cash counter
Meuble caisse
Mueble caja



Canto interior
Interior corner
Coin intérieur
Ángulo interior



Canto exterior
Exterior corner
Coin extérieur
Ángulo exterior



ELEMENTOS NEUTROS

Neutral Elements
Éléments Neutres
Elementos Neutros





INOXSTYLE

ESCAPARATES | Back bar unit | Table de travail |
Mesa de trabajo

APANHA-FUMOS | Extraction hood | Hotte |
Campana de extracción

PIOS | Sinks | Lave mains | Lavamanos

MESA DE DESMANCHE | Chopping table | Billot
de desóssage | Mesa de deshuesar

EXPOSITOR NEUTRO PEIXE | Neutral fish
exposition | Expositeur neutre poisson |
Expositor neutro de pescado

MESA DE PREPARAÇÃO DE PEIXE | Fish
preparation table | Table de preparation de
poisson | Mesa de preparacion de pescado

ARMÁRIO DE PAREDE | Wall cabinet | Armoire
murale | Armario de parede

BANHO-MARIA/ESTUFA | Bain marie/hotcupboard
| Bain marie/etuve | Baño maria/estufa

CARRO | Trolley | Chariot à plateaux | Carro bandejas

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Facilmente customizável a nível de medidas

OPÇÕES

- Portas
- Gavetas
- Tulhas
- Pios

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Construction in stainless steel AISI 304 18/8
- Customized measurements

OPTIONS

- Doors
- Drawers
- Coffee drawer
- Sinks

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Constrution en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Adaptable à toutes les dimensions souhaitées

OPTIONS

- Portes
- Tiroirs
- Tiroirs basculants
- Bacs

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

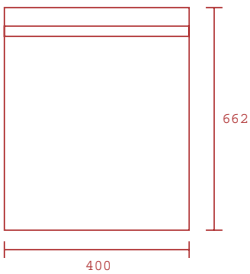
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Facilidad de personalizar medidas

OPCIONES

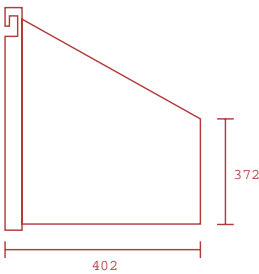
- Puertas
- Cajones
- Tolvas
- Cubas

Tulha de pão | Bread drawer | Tiroir basculant | Tolva de pan

Vista frente
Front view
Vue frontale
Vista frente

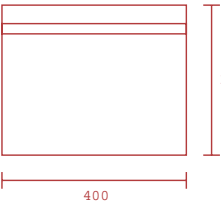


Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado

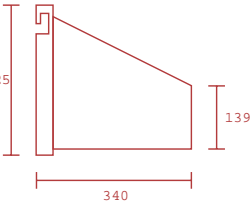


Tulha de café | Coffee drawer | Tiroir de café | Tolva de cafe

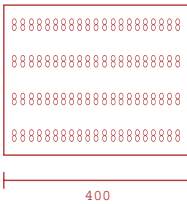
Vista frente | Front view
Vue frontale | Vista frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



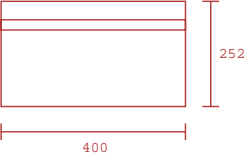
Grelha depuradora
Gridd filter system
Grille de système de filtration
Red de sistema de filtro



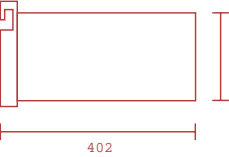
364 - 900
314 - 850
Altura escaparate
Unit high
Hauteur table
Altura mesa

Gaveta de talheres | Cutlery drawer
Tiroir à couverts | Cajón de cubiertos

Vista frente | Front view
Vue frontale | Vista frente

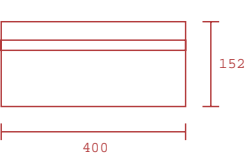


Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Gaveta normal | Normal drawer
Tiroir normale | Cajón normal

Vista frente | Front view
Vue frontale | Vista frente

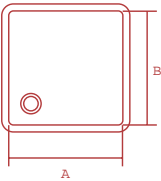


Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Pios | Sinks | Bacs | Cubas

Vista de cima
View from above
Vue de dessus
Vista desde arriba



A	B	C
330	330	150
340	400	150
400	400	215
400	500	300
500	500	300
500	600	300

Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado

ESCAPARATES

Mesa de trabalho em aço inoxidável

Back bar unit in stainless steel

Table de travail en acier inoxydable

Mesa de trabajo en acero inoxidable



Disponível em várias medidas e com opções como portas, gavetas, pios e tulas
Available in several measures and with options such as doors, drawers, sinks and coffee drawer
Disponible en différentes mesures et avec options comme portes, tiroirs, bac et tiroirs basculant
Disponible en varias medidas y con opciones como puertas, cajones, cubas y tolvas

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte
- Facilmente customizável a nível de medidas

OPÇÕES

- Portas
- Gavetas
- Tulhas
- Pios

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Construction in stainless steel AISI 304 18/8
- Dismountable, making transportation easy and saving space
- Customized measurements

OPTIONS

- Doors
- Drawers
- Coffee drawer
- Sinks

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Constrution en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Démontable, pour un transport facile et peu encombrat
- Adaptable à toutes les dimensions souhaitées

OPTIONS

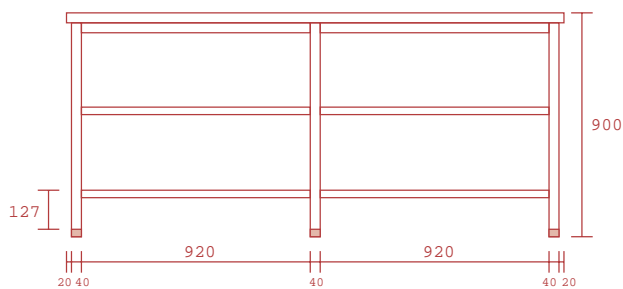
- Portes
- Tiroirs
- Tiroirs basculants
- Bacs

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

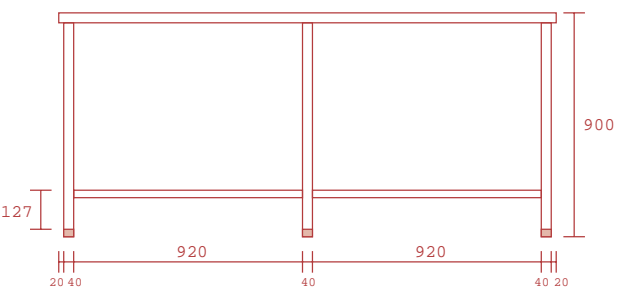
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte
- Facilidad de personalizar medidas

OPCIONES

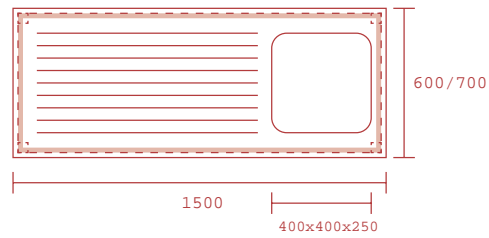
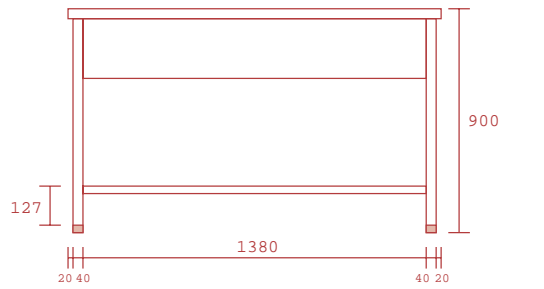
- Puertas
- Cajones
- Tolvas
- Cubas



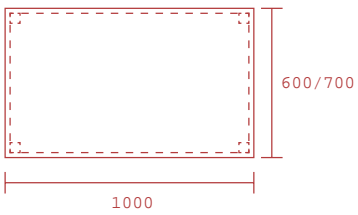
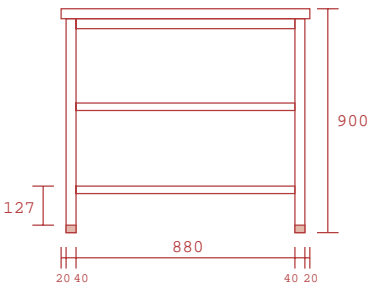
Com ou sem prateleira a meio
With or without midle shelf
Avec ou sans le plateau du milieu
Con o sin estante intermedia



Pio soldado Pio soldado
Welded sink Welded sink
Bac soudeur Bac soudeur
Cuba soldada Cuba soldada



Pio | Sink | Bac | Cuba



Com ou sem prateleira a meio
With or without middle shelf
Avec ou sans le plateau du milieu
Con o sin estante intermedia

ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

Mesa de trabalho desmontável em aço inoxidável

Disassemble back bar unit in stainless steel

Table de travail démontable en acier inoxydable

Mesa de trabajo desmontable en acero inoxidable



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Recolha de gorduras em containers GN 1/9
- Suporte de filtros (filtros não incluídos)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Construction in stainless steel AISI 304 18/8
- Collection de graisse dans les bacs GN 1/9
- Suporte des filtres (filtres non inclus)

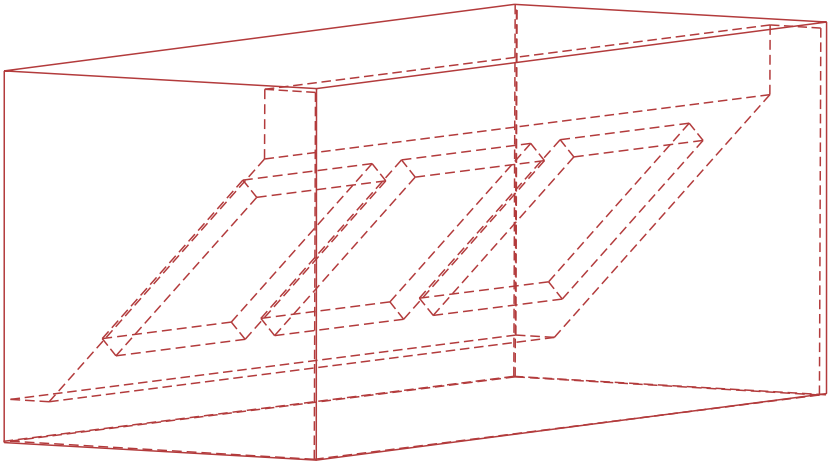
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Constrution en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Collect grease in containers GN 1/9
- Filter holder (filter not included)

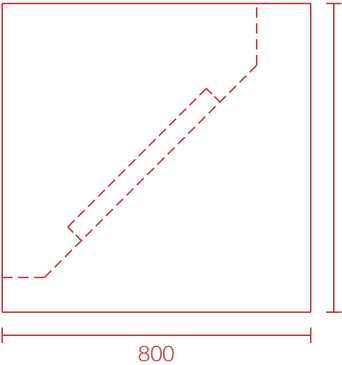
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Recoje gorduras en cubas GN 1/9
- Suporte de filtros (filtros no incluidos)

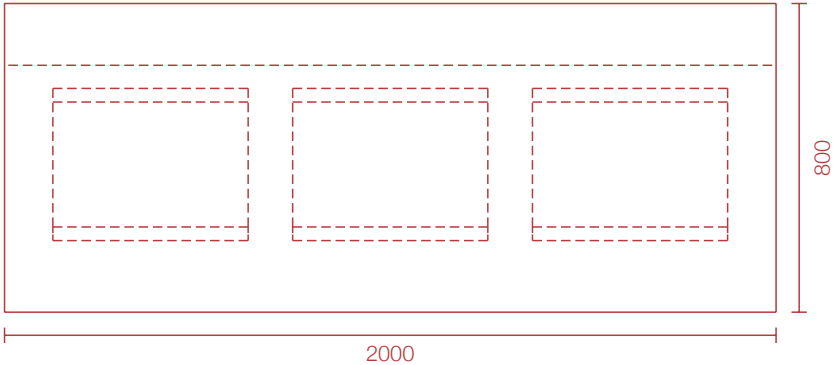
Vista de perspectiva | View in perspective
Vue en perspective | Vista en perspectiv



Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente

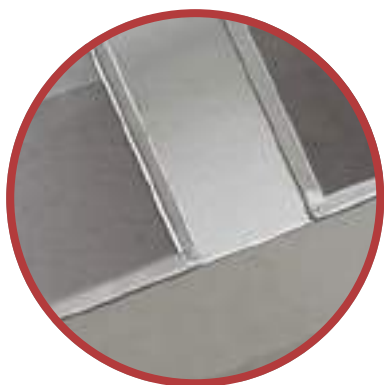
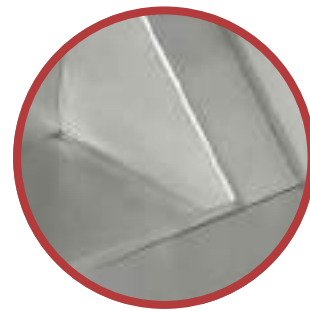


Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



APANHA- -FUMOS

Extraction hoods
Hotte d'aspiration
Campanas de extracción



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Com torneira e mangueira de ligação
- Misturadora para água quente e fria
- Altura de 850mm

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Construction in stainless steel AISI 304 18/8
- With tap and hose for connection
- Cold and hot blender device
- Height of 850mm

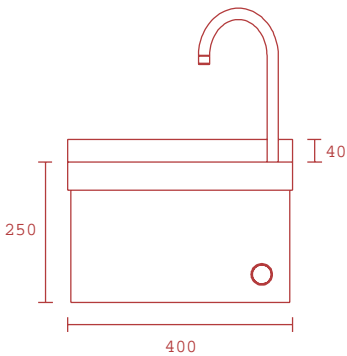
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Constrution en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Avec robinet et la connexion du tuyau
- Mixer pour l'eau chaude et froide
- Hauteur de 850mm

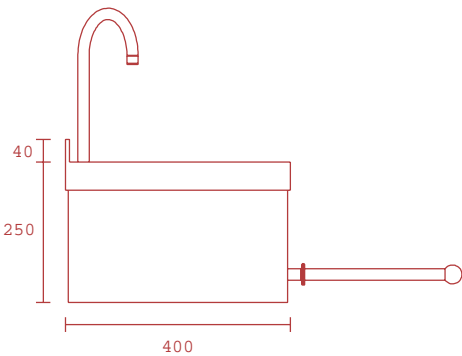
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Con grifo y manguera de conexión
- Mezcladora de agua caliente y fria
- Altura de 850mm

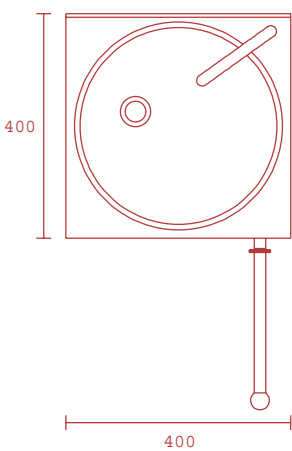
Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



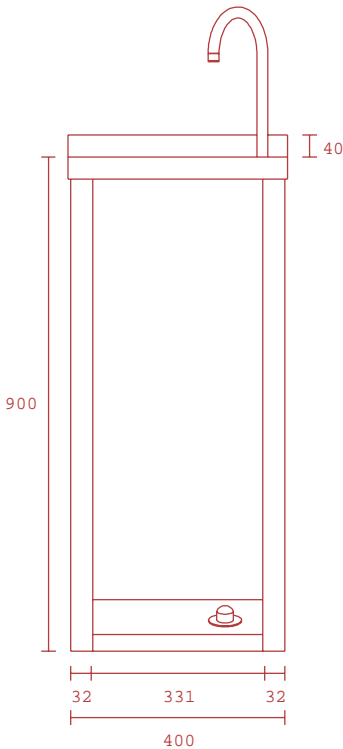
Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



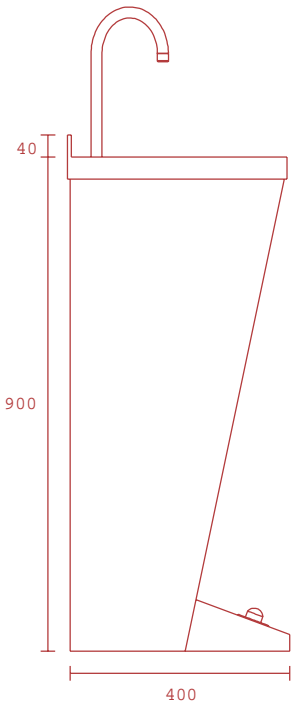
Vista de cima | View from above
Vue de dessus | Vista desde arriba



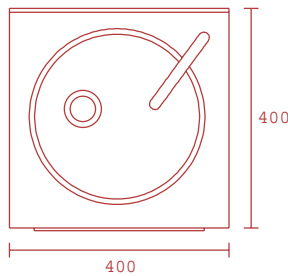
Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



Vista de cima | View from above
Vue de dessus | Vista desde arriba



PIO DE JOELHO E PEDAL

Sink activated with knee or foot
Bac activée avec le genou et le pédale
Lavamanos de rodilla y de pedal



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em tubo redondo de aço inox AISI 304 18/8
- Pés em borracha anti-derrapante
- Estrutura insonorizada
- Tampo com 40mm em polietileno

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in roud tube in stainless steel AISI 304 18/8
- Feet in anti-sliding rubber
- Soundprof structure
- Working top with 40mm in polyethylene

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

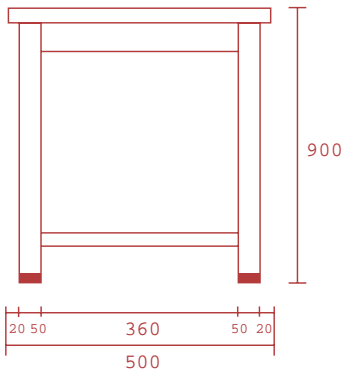
- Structure en tube rond en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Pieds en caoutchouc anti-dérapant
- Insonorisée structure
- Plan de travail en polyéthylène de 40mm d'épaisseur

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

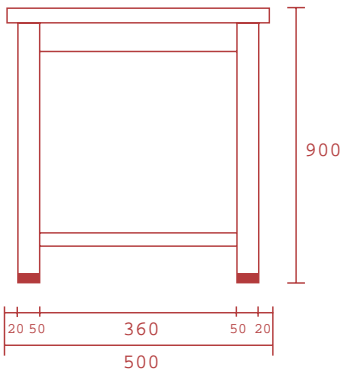
- Estructura tubuler redonda en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Pies con caucho anti-deslizante
- Estructura insonorizada
- Superficie en polietileno con 40mm de espesor

DIMENSÕES | DIMENSIONS | DIMENSIONES: 500x500x900mm

Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frenteV

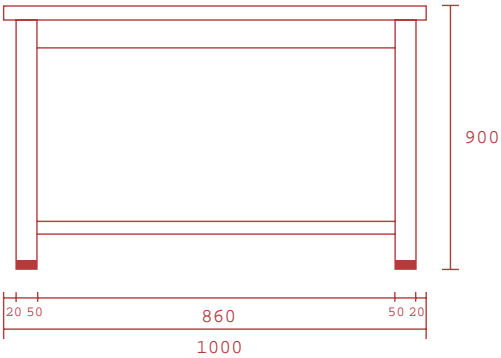


ista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado

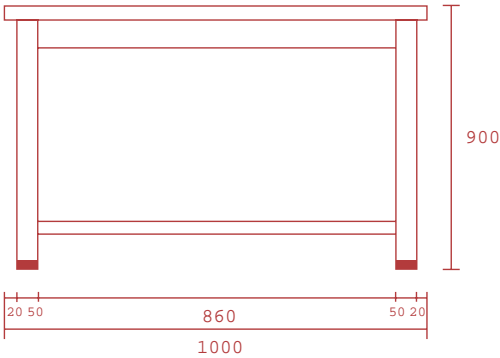


DIMENSÕES | DIMENSIONS | DIMENSIONES: 1000x1000x900mm

Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



MESA DE DESMANCHE E CEPO

Chopping table and block
Billet à viande et de désossage
Mesa de deshuesar y tajo



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8
 - Plano de exposição com grelha em aço inox AISI 304 18/8
 - Esgoto na exposição
- OPÇÃO**
- Suporte para balança

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel AISI 304 18/8
 - Exposition plan with grill in stainless steel AISI 304 18/8
 - Sewage in the exposition
- OPTION**
- Scale structure

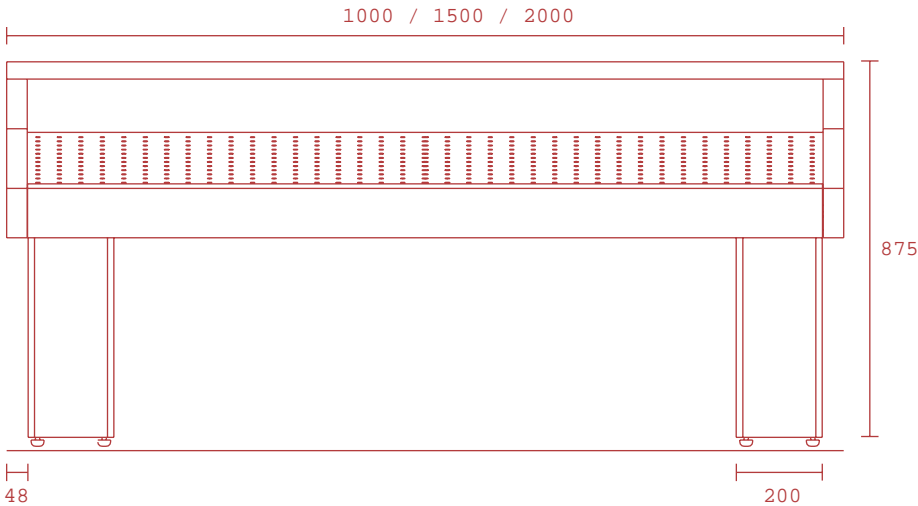
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Plan d'exposition avec la grille en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Départ des eaux usées dans d'exposition
- OPCIÓN**
- Structure pour la balance

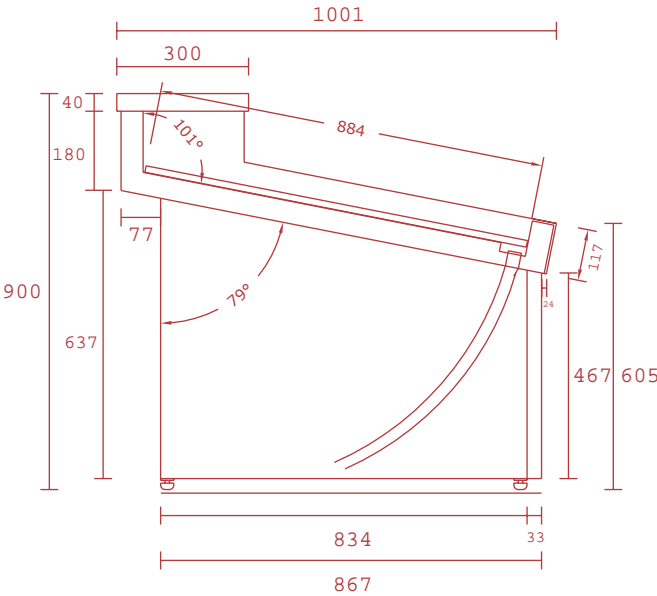
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Rejilla en la parte de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Salida de aguas residuales en la parte superior
- OPCIÓN**
- Estructura para bascula

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



EXPOSITOR NEUTRO DE PEIXE

Neutral fish expositor
Expositeur neutre de poisson
Expositor neutro de pescado



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Inclui pia, reservatório de detritos e torneira misturadora
- Placa em aço inoxidável perfurada e placa de corte, com 40mm de espessura, em polietileno azul
- Alçado posterior com 100mm
- Pés em plástico

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Includes sink, waste basket and tap with device for cold and hot water
- Stainless steel perforated plaque and cutting surface, with 40mm thickness, in blue polyethylene
- Back splash with 100mm
- Plastic feet

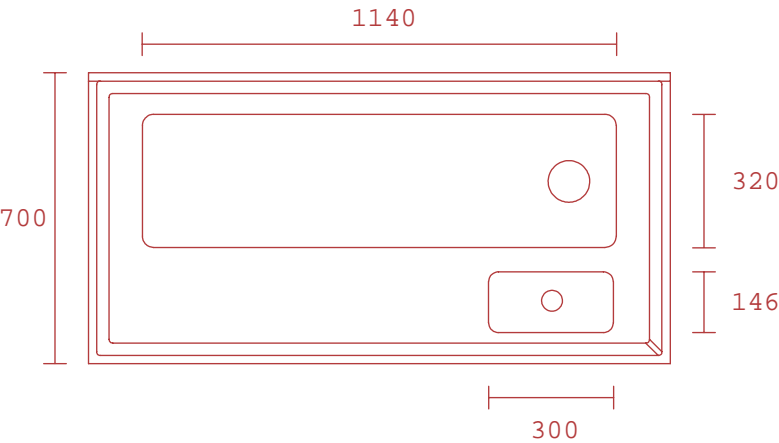
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Inclus bac, réservoir pour déchets et mitigeur
- Plaque perforée en acier inoxydable et planche de découpe, avec 40mm d'épaisseur, en polyéthylène bleu
- Avec dossier arrière avec 100mm
- Pieds en plastique

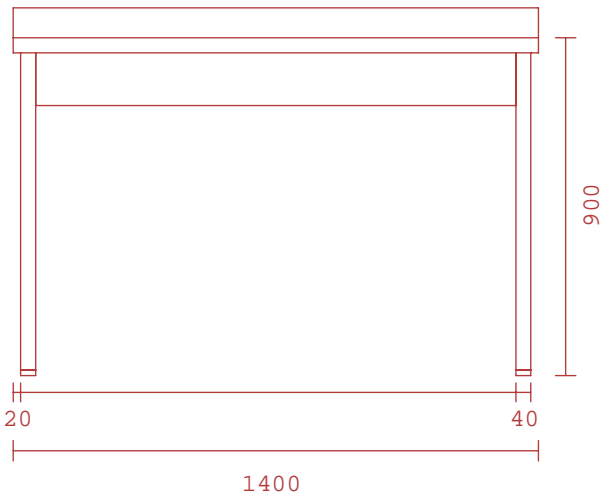
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Incluye cuba, deposito para los desperdicios y grifo con ducha
- Placa de acero inoxidable perforado y placa de corte con 40mm de espesor de polietileno azul
- Encimera con peto en la parte posterior con 100mm
- Pies de plástico

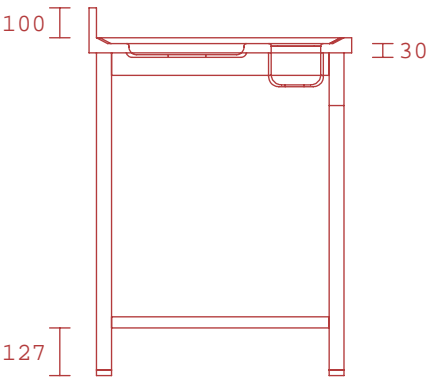
Vista de topo - Exemplo | Top view - Example
Vue de haute - Exemple | Vista desde arriba - Ejemplo



Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente

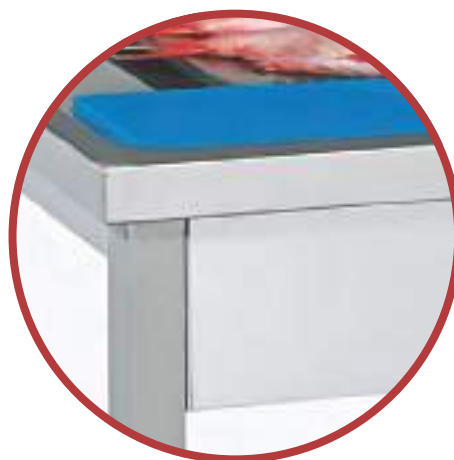
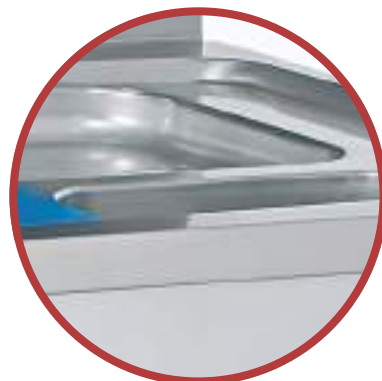


Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



MESA DE PREPARAÇÃO DE PEIXE

Fish preparation table
Table de préparation de poisson
Mesa de preparación de pescado



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 18/8
- Prateleira intermédia regulável em altura

OPÇÃO

- Portas de correr

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Completely in stainless steel AISI 304 18/8
- Middle shelf with variable height

OPTION

- Sliding doors

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Complètement en acier inoxydable AISI 304 18/8
- Étagères intermédiaires réglables en hauteur

OPTION

- Portes coulissantes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

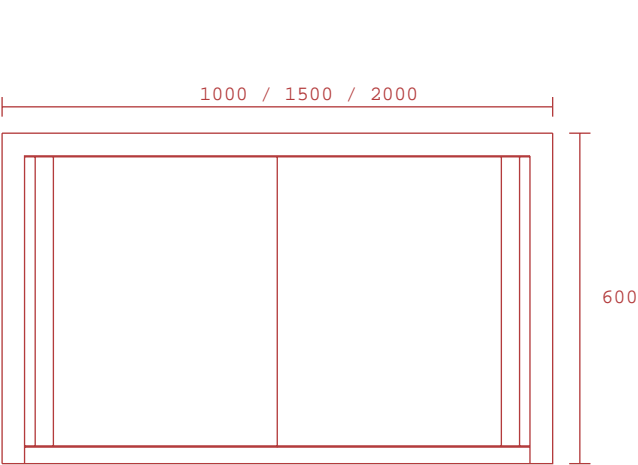
- Totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Estante intermedia con altura regulable

OPCIONES

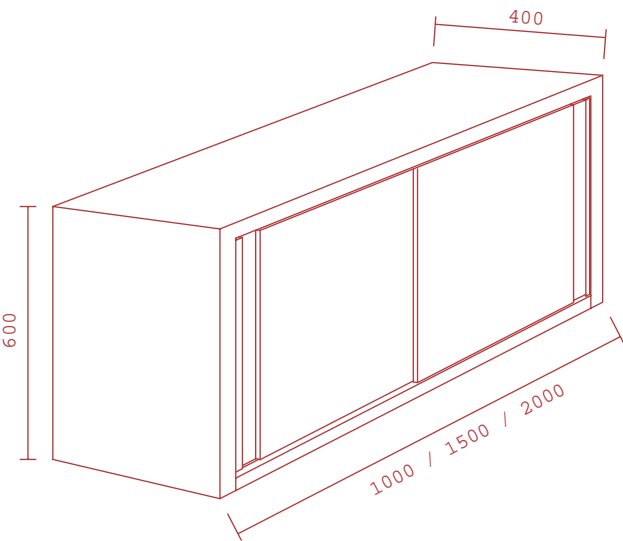
- Puertas de correr

Modelo normal | Normal model | Mode le normal | Modelo normal l

Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente

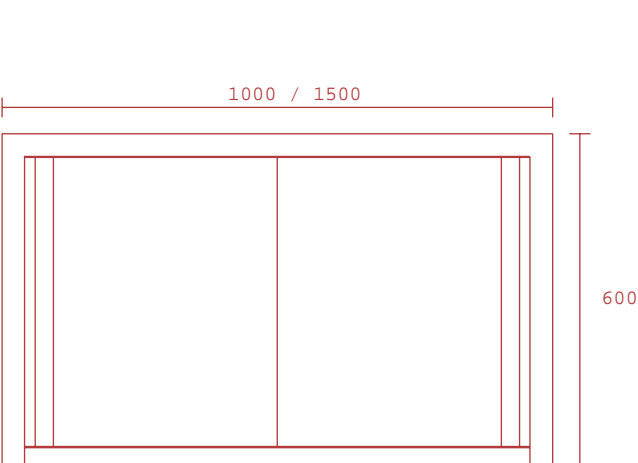


Vista de Perspectiva | View in Perspective
Vue en Perspective | Vista en Perspectiva

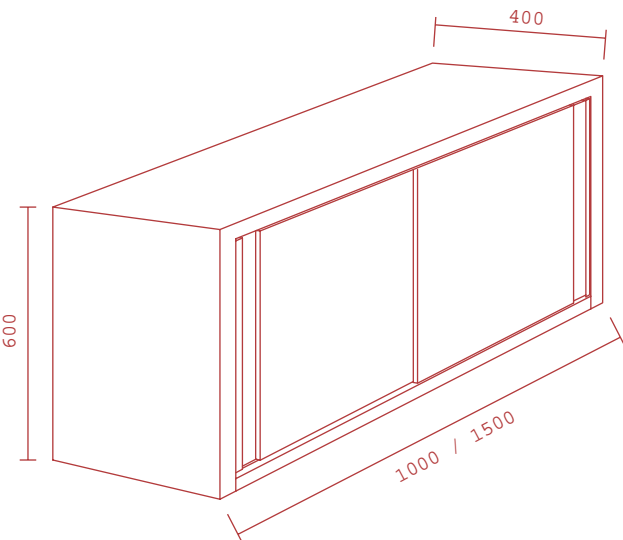


Modelo de cozinha | Kitchen's model | Modele de cuisine | Modelo de cocina

Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Vista de Perspectiva | View in Perspective
Vue en Perspective | Vista en Perspectiva



ARMÁRIO DE PAREDE

Wall cabinet
Armoire murale
Armario de pared



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8
 - Pés reguláveis em altura
 - Cuvetes não incluídas
- OPÇÃO**
- Decoração frontal e lateral

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel AISI 304 18/8
 - Base with adjustable feet
 - Containers not included
- OPTION**
- Decoration on the front and sides

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Base avec pieds réglables
 - Bacs non incluse
- OPTION**
- Décoration frontal et latéral

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

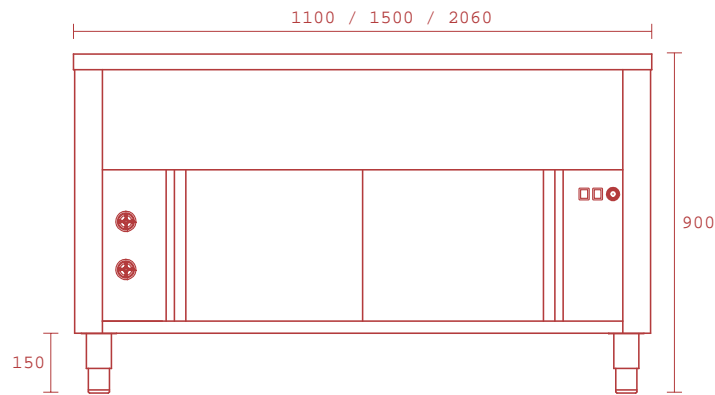
- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Pies de sustentación regulables
 - Cubas no incluidas
- OPCIÓN**
- Decoración frontal y lateral

Vista de topo - Exemplo
Top view - Example
Vue de haute - Example
Vista desde arriba - Ejemplo

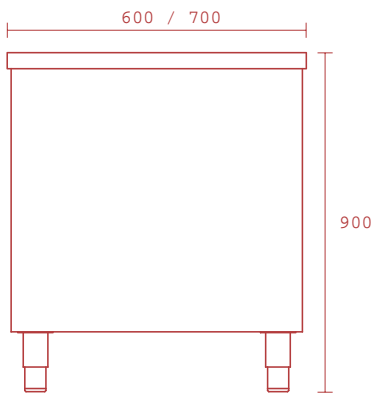


BM 110 - 3 CONTAINERS GN1/1
BM 150 - 4 CONTAINERS GN1/1
BM 206 - 6 CONTAINERS GN1/1

Vista de frente
Front view
Vue frontale
Vista de frente



Vista lateral
Side view
Vue latérale
Vista de lado

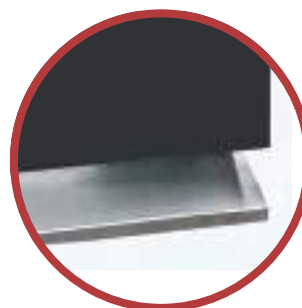


BANHO-MARIA

ESPECIAL DEC.

APOLLO

Banho-maria com a decoração Apollo
Bain marie with the Apollo decoration
Bain marie avec la décoration Apollo
Baño maria con la decoración Apollo



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8
 - Pés reguláveis em altura
 - Cuvetes não incluídas
- OPÇÃO**
- Decoração frontal e lateral

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel AISI 304 18/8
 - Base with adjustable feet
 - Containers not included
- OPTION**
- Decoration on the front and sides

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - Base avec pieds réglables
 - Bacs non incluse
- OPTION**
- Décoration frontal et latéral

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - Pies de sustentación regulables
 - Cubas no incluidas
- OPCIÓN**
- Decoración frontal y lateral

Vista de topo - Exemplo

Top view - Example

Vue de haute - Example

Vista desde arriba - Ejemplo



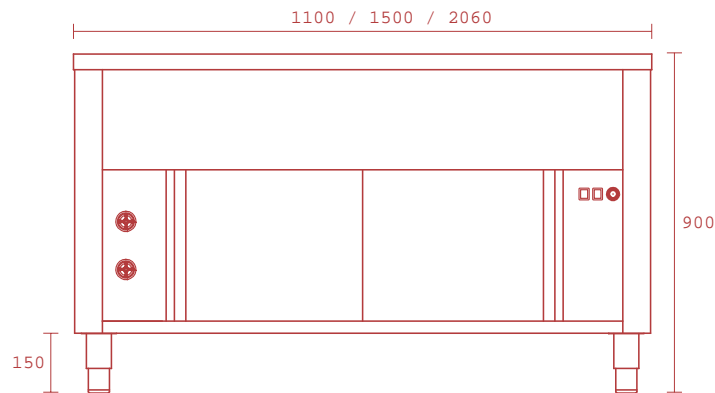
BME 110 - 3 CONTAINERS GN1/1
BME 150 - 4 CONTAINERS GN1/1
BME 206 - 6 CONTAINERS GN1/1

Vista de frente

Front view

Vue frontale

Vista de frente

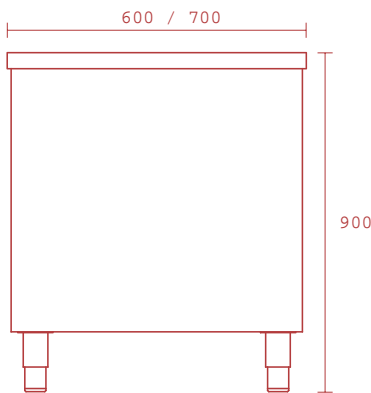


Vista lateral

Side view

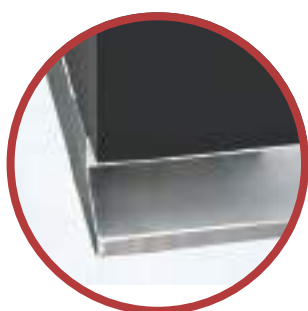
Vue latérale

Vista de lado



BANHO-MARIA COM ESTUFA *ESPECIAL DEC. APOLLO*

Banho-maria com estufa e com decoração Apollo
Hot cupboard with the Apollo decoration
Bain marie avec étuve et avec la décoration Apollo
Baño maria con estufa y con la decoración Apollo



CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUÇÃO

- Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8
 - 32 andares
- OPÇÃO**
- Estrutura em tubo quadrado

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Structure in stainless steel AISI 304 18/8
 - 32 levels
- OPTION**
- Structure in round tube

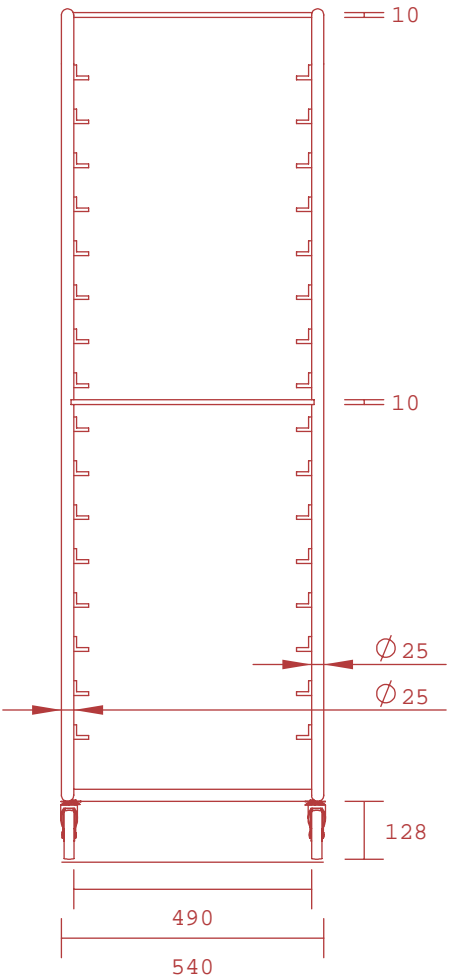
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8
 - 32 étages
- OPCION**
- Structure en tube arrondi

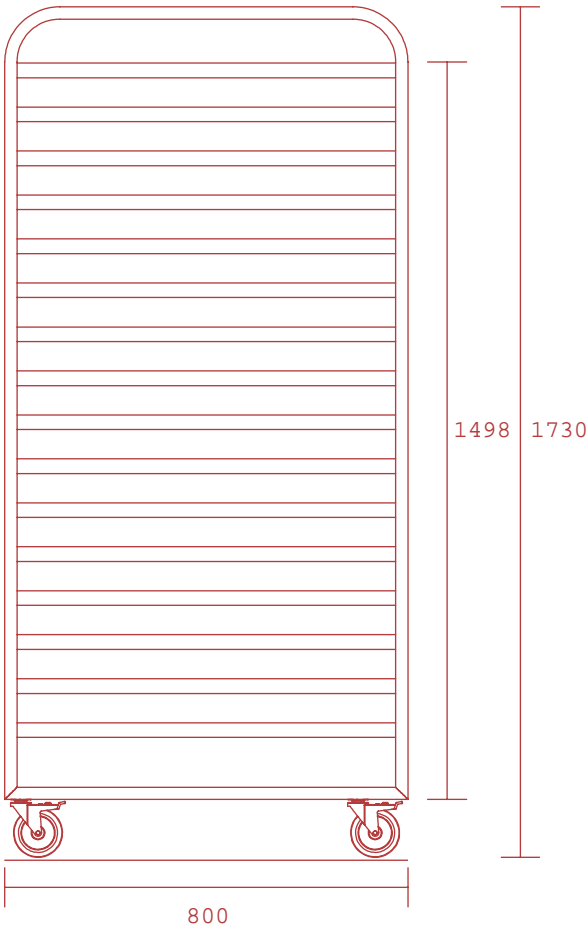
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8
 - 32 pisos
- OPCIÓN**
- Estructura en tubo redondo

Vista de frente | Front view
Vue frontale | Vista de frente



Vista lateral | Side view
Vue latérale | Vista de lado



CARRO DE BANDEJAS

Trolley
Chariot à plateaux
Carro porta bandejas



QUALIDADE

TODOS OS PRODUTOS JIMO PASSAM, ANTES DE SAÍREM DAS NOSSAS INSTALAÇÕES, POR RIGOROSÍSSIMOS EXAMES DE CONTROLO E TESTES DE PERFORMANCE, GARANTINDO AOS NOSSOS CLIENTES A QUALIDADE E FIABILIDADE ESPERADA.

SISTEMA DE CONTROLO

Os controladores usados pela Jimo possuem uma protecção contra gorduras e líquidos, o que lhes confere uma baixa taxa de avarias e uma maior longevidade, uma vez que estão menos expostos a possíveis contaminações. Algumas, claras, vantagens que derivam do uso dos controladores e quadros de comandos integrais, utilizados pela Jimo nos seus aparelhos, são:

- Um controle de temperatura mais preciso
- Aparelhos protegidos para arranques sucessivos, salvaguardando toda a integridade e o desgaste eléctrico dos componentes
- Uma fácil e prática visualização da temperatura e de todos os programas através do visor digital
- Maior facilidade no ajuste de intervalos de temperatura
- As sondas de temperatura são do tipo NTC e estão encapsuladas e seladas.

Modelos Positivos

Entradas – uma sonda NTC que tem como função controlar a temperatura da câmara

Modelos Negativos

Entradas – duas sondas NTC

1ª. Tem como função controlar a temperatura da câmara

2ª. Tem como função controlar a forma de descongelação

SISTEMA FRIGORÍFICO

O sistema de refrigeração ventilada garante uma constante circulação de ar dentro da unidade o que impede as concentrações de calor, independentemente do espaço onde o equipamento esteja localizado. Desta forma o aparelho terá um rendimento mais equilibrado permitindo inclusive efectuar mudanças de temperatura mais rápidas e eficazes. Os aparelhos possuem um sistema de evaporação automática utilizando uma bandeja que recolhe a água libertada pelo evaporador. Todos os aparelhos Jimo estão construídos de forma a facilitar a sua limpeza e manutenção. O sistema de refrigeração estático garante um menor consumo eléctrico, atingindo a temperatura desejada. Aparelhos negativos e de congelação:

- Frio incorporado – descongelação por gás quente
- Frio à distância – descongelação por resistências

CONSTRUÇÃO

Estrutura

As peças Jimo possuem uma estrutura compacta em aço inoxidável 304 AISI 18/8, que combinada com uma injeção de poliuretano com a densidade de 40 Kg/m³, garantem à peça uma forte estabilidade. Todos os interiores são em aço inoxidável AISI 304 18/8, o que inclui: tecto, fundo, costas, laterais, frentes e contra portas. Os tampos das peças são originalmente em aço inoxidável da mesma qualidade, caso o cliente assim o deseje, o tempo poderá ser substituído por outro de mármore ou granito, cada um com o seu respectivo custo.

Compartimentos Independentes

As bancadas e armários com compartimentos independentes funcionam de forma autónoma, tendo cada compartimento o seu próprio compressor, desta forma, não existe uma sobrecarga no funcionamento dos compressores o que muitas vezes origina a sua rápida deterioração e subsequente avaria. Uma outra vantagem desta particularidade prende-se com a continuação do funcionamento dos restantes compartimentos em caso de avaria de um deles, permitindo que os alimentos neles guardados conservem as suas características.

Portas

As dobradiças usadas nas portas Jimo possuem um sistema de retorno automático que é accionado quando o ângulo de abertura supera os 95 graus, e exercem uma pressão permanente quando a porta está fechada, minimizando desta forma as perdas de temperatura e o aumento de energia para a regularizar. É possível mudar o sentido da abertura de todas as portas, sendo apenas necessário mencionar isso no pedido de orçamento, originalmente, o puxador localiza-se do lado esquerdo.

Os aros vedantes utilizados nas nossas portas utilizam como matéria-prima PVC flexível livre de materiais pesados PBB e PBBE, de acordo com a directiva 2002/95/EU e 2003/11/EU. São compostos por uma câmara tripla de isolamento auto compensada e através de sistema de arpão, a sua colocação e substituição é extremamente simples.

LIMPEZA

Para facilitar a limpeza dos seus móveis a Jimo presta especial atenção a vários detalhes:

- Junções arredondadas no interior das peças;
- Bancadas de preparação possuem alçados traseiros;
- Acessórios interiores facilmente desmontáveis, nomeadamente, guias e calhas;
- Pés com altura ajustável;
- Acesso através da decoração ou painel de comandos para uma fácil limpeza do condensador;

Pode ser aplicado a cada equipamento um sistema de drenagem, o que irá facilitar a evacuação de líquidos usados na limpeza e águas sujas resultantes da descongelação de alguns produtos. O referido sistema de drenagem pode também ser conectado à rede de saneamento.

MATERIAL

- Guias telescópicas – Marca Complex;
- Evaporadores estáticos e ventilados – Marca Centauro;
- Compressores – Danfoss;
- Condensadores – Centauro;
- Grades armadas ralsinizadas;
- Vidros frontais das vitrines removíveis facultando um fácil acesso para a limpeza das mesmas;
- Calhas de iluminação com protecção tubular para as lâmpadas em policarbonato e perfil difusor curvo;
- Tampos em granito isolados com tela na parte inferior.

QUALITY

ALL OF THE JIMO PRODUCTS, BEFORE LEAVING OUR FACILITIES, GO THROUGH VERY RIGOROUS CONTROL AND PERFORMANCE TESTS, IN ORDER TO GUARANTEE TO OUR CUSTOMERS THAT ALL OF THEM MEET THE QUALITY AND RELIABILITY EXPECTED.

CONTROL SYSTEMS

The controllers used by Jimo have a protection against grease and liquids, giving them a low failure rate and greater longevity, since they are less exposed to possible contamination. Some evident advantages from the use of these controllers and command boards used by Jimo in its products are:

- A more precise temperature control
- Equipment protected against successive starts, safeguarding the integrity and the wear of all the electrical components
- An easy and practical view of the temperature and all programs using the digital display
- Greater ease to adjust temperature intervals
- The temperature probes are NTC and are encapsulated and sealed

Positive models

Entries - an NTC probe which is designed to control the temperature of the chamber

Negative models or Freezing

Inputs - Two probes NTC

1st. It's function is to monitor the temperature of the chamber

2nd. It's function is to control the defrosting

REFRIGERATION SYSTEM

The ventilated cooling system ensures a constant air circulation inside the unit which prevents the concentration of heat, regardless of the space where the equipment is located. This way the device will have a more balanced performance allowing it to make faster and more efficient temperature changes. The units have an automatic evaporation system using a tray that collects the water liberated by the evaporator. All Jimo's appliances are constructed to facilitate cleaning and maintenance. The cooling system ensures a lower static power consumption to reach the desired temperature.

Appliances with negative and freezing temperature:

- Incorporated Cold - defrosting by hot gas
- Cold at a Distance - defrosting by resistance heater

CONSTRUCTION

Structure

Jimo products a compact structure made in stainless steel AISI 304 18/8, which combined with an injection of polyurethane with a 40 kg/m³ density, ensure that the piece has a strong stability. All interiors are stainless steel AISI 304 18/8, this includes: roof, bottom, back, sides, fronts and the back of the doors. The working tops of the pieces are originally made in stainless steel of the same quality, but if the customer prefers, the working top can be replaced by marble or granite, each with its own cost.

Independent Compartments

Counters and cabinets with independent compartments work separately, each having its own compressor compartment, therefore there's no overcharge in the operation of the compressors which often leads to their rapid deterioration and subsequent failure.

Another advantage of this arrangement relates to the continued operation of the other compartments in case of failure of one, allowing the food stored in them to maintain their characteristics.

Doors

The hinges used on Jimo's doors have an automatic closing system that is triggered when the opening angle exceeds 95 degrees, and exert a constant pressure when the door is closed, thus minimizing the loss of temperature and increase power to regulate it.

You can change the direction of opening of all doors and only need to mention this in the budget request, the originally the handle is located on the left. The magnetic gaskets used in our doors are made in flexible PVC free of heavy materials PBBE and PBB, according to the directive 2002/95/EU and 2003/11/EU. It consists of a triple-chamber insulation auto compensated and by a harpoon system and their placement and replacement is extremely simple.

CLEANING

To facilitate the cleaning of our products Jimo pays a special attention to several details, such as:

- Round junctions;
- Preparation tables with cover's upstand;
- Easily removable interior accessories, including guides and gutters;
- Feet with adjustable height;
- Access to the condenser through the decoration or control panel for an easy cleaning.

It can be applied to each device a draining system that will facilitate the evacuation of liquid used to clean and/or the dirty water from the defrosting of products. This drain can also be connected to the sewer.

MATERIAL

- Telescopic guides - Compex brand;
- Evaporators static and ventilated - Centaur brand;
- Compressors - Danfoss brand;
- Condensers - Centaur brand;
- Rilsan grills;
- Frontal glass from the displays is removable providing easy access to clean;
- Illumination with tubular protection for lamps in polycarbonate and curved diffuser guide;
- Working granite tops are insulated on the bottom.

QUALITÉ

TOUT LES PRODUITS JIMO, AVANT DE QUITTER NOS INSTALLATIONS, SONT RIGOREUSEMENT TESTÉS
POUR ASSURER À NOS CLIENTS LA QUALITÉ ET LA FIABILITÉ ATTENDUE.

SYSTÈMES DE CONTRÔLE

Les pilotes utilisés par Jimo ont une protection contre la graisse et les liquides, qui leur donne un faible taux d'échec et une plus grande longévité, car ils sont moins exposés des possible contaminations. Certains avantages évidents qui découlent de l'utilisation des contrôleurs et des panneaux de commande utilisés par Jimo sur leurs combinés, sont les suivants:

- Un contrôle de la température plus précis
- Équipements protégés pour les start-on successifs, a fin de sauvegarder l'intégrité de tous les composants électriques à l'usure
- Une vision pratique et facile de la température et de tous les programmes utilisant l'affichage numérique
- Meilleure facilité à régler des températures
- Les sondes de la température sont NTC et sont encapsulés et scellés.

Modèles Positifs

Entrées - une sonde NTC qui est conçu pour contrôler la température de la chambre

Modèles négatifs ou de congélation

Entrées - Deux sondes NTC

1ere. Sa fonction est de contrôler la température de la chambre

2eme. Sa fonction est de contrôler la forme du givrage

SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

Le système de refroidissement ventilé assure une circulation d'air constante à l'intérieur de l'unité qui empêche la concentration de la chaleur, indépendamment de l'espace où se trouve le matériel. Ainsi, l'unité aura une performance plus équilibrée permettant même faire des changements de température plus rapidement et efficacement. Les unités ont un système d'évaporation automatique en utilisant un plateau qui recueille l'eau déversée par l'évaporateur. Tous les appareils Jimo sont construits de façon à faciliter leur nettoyage et maintenance. Le système de refroidissement statique permet une consommation d'énergie inférieure, arrivant à la température désirée. Appareils négatifs de congélation:

- Froid incorporée - dégivrage au gaz chaud
- Froid à la distance - dégivrage par résistances

CONSTRUCTION

Structure

Les pièces Jimo ont une structure en acier inox AISI 304 18/8, qui combinée avec une injection de polyuréthane avec une densité de 40 Kg/m³ assure une forte stabilité à la pièce. Tous les intérieurs sont en acier inox AISI 304 18/8, qui comprend : le toit, le bas, le dos, les côtes, les fronts ainsi que les intérieurs des portes. Les sommets des pièces sont à l'origine en acier inoxydable de la même qualité, si le client le désire, le haut peut être remplacé par un autre en marbre ou en granit, chacun avec leurs propres frais.

Compartiments Indépendants

Les desserts et les armoires avec des compartiments séparés travaillent de façon indépendante, ayant chaque compartiment son propre compresseur, il n'y a donc pas un surcharge du fonctionnement des compresseurs qui conduit souvent à leur rapide dégradation et la rupture subséquente. Un autre avantage de cette disposition se rapporte à la poursuite du fonctionnement des compartiments restants en cas de défaillance d'un, ce qui permet les aliments stockés conservent leurs caractéristiques.

Portes

Les charnières des portes Jimo ont un système de réaction automatique qui se déclenche lorsque l'angle d'ouverture dépasse 95 degrés, et exerce une pression constante lorsque la porte est fermée, réduisant ainsi la perte de puissance et évitant la consommation extra d'énergie pour régler à nouveau la température. Vous pouvez changer le sens de l'ouverture de toutes les portes il faut seulement le mentionner lors de votre demande de devis, à l'origine, la poignée est située sur la gauche. Les joints magnétiques utilisés dans nos portes sont faits avec des matériaux flexibles sans PVC et sans lourds PBB PBBE conformément à la directive et 2002/95/EU 2003/11/EU. Ils sont constitués d'une triple chambre d'isolation auto compensée par le système de harpon, leur emplacement et leur remplacement est très simple.

PROPRETÉ

Pour faciliter le nettoyage de vos meubles, Jimo accorde une attention particulière à certains détails:

- Joints arrondis sur les parties intérieures;
- Desserts réfrigérés ont des élévations à l'arrière;
- Aménagement intérieur facilement démontables, y compris des guides et des caniveaux;
- Pieds réglables en hauteur;
- Accès par la décoration ou du panneau de commande pour faciliter le nettoyage du condenseur;

Peut être appliqué à chaque appareil un système de drainage qui facilitera l'évacuation des liquides utilisés pour nettoyer et l'eau sale provenant du givrage de certains produits. Ce drainage peut aussi être relié au réseau d'égouts.

MATÉRIAU

- Glissières télescopiques - Compex;
- Évaporateurs statiques et ventilés - Centauro;
- Compresseurs - Danfoss;
- Condenseurs - Centauro;
- Grilles en fil plastifiée;
- Les verres devant les fenêtres amovibles offrant un accès facile pour le nettoyage de la même;
- Éclairage avec protection tubulaires pour les lampes en polycarbonate et profil diffuseur courbe;
- Plans de travail en granit isolés sur l'écran du bas.

CALIDAD

TODOS LOS PRODUCTOS JIMO PASAN, ANTES DE SALIR DE NUESTRAS INSTALACIONES, POR RIGOROSÍSIMAS PRUEBAS DE CONTROL Y EXÁMENES DE PERFORMANCE, PARA GARANTIZAR A NUESTROS CLIENTES LA CALIDAD Y FIABILIDAD ESPERADA.

SISTEMAS DE CONTROL

Los controladores usado por Jimo tienen una protección contra la grasa y líquidos, lo que les asegura una baja tasa de averías y una mayor longevidad, ya que están menos expuestos a una posible contaminación. Algunas claras ventajas que derivan del uso de los controladores y cuadros integrales de mandos, utilizados por Jimo en sus productos, son los siguientes:

- Un control de temperatura más preciso
- Los equipos están protegidos de arranques sucesivos, salvaguardando la integridad de todos los componentes eléctricos y su respectivo desgaste
- Una visión sencilla y práctica de la temperatura y todos los programas utilizando la pantalla digital
- Mayor facilidad en el ajuste de los intervalos de temperatura

Modelos Positivos

Entradas - una sonda NTC, cuya función es controlar la temperatura de la cámara

Modelos Negativos

Entradas - Dos sondas NTC

1º Con la función de controlar la temperatura en la cámara

2º Con la función de controlar la forma de descongelación

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El sistema de refrigeración ventilado garantiza la circulación constante de aire dentro de la unidad lo que impide la concentración de calor, independientemente del lugar donde se encuentre el equipo. Así, el equipo tendrá un rendimiento más equilibrado que permite que incluso los cambios de temperatura se hagan de una forma más rápida y eficaz. Las unidades que tienen un sistema de evaporación automático utilizan una bandeja que recoge las aguas liberadas por el evaporador. Todos los aparatos Jimo son construidos para facilitar su limpieza y mantenimiento. El sistema de refrigeración estático garantiza un menor consumo eléctrico para alcanzar la temperatura deseada. Aparatos negativos y de congelación:

- Frío incorporado - descongelación por gas caliente
- Frío a la distancia - descongelación mediante el uso de resistencias

CONSTRUCCIÓN

Estructura

Los productos Jimo están fabricados en una estructura compacta en acero inoxidable AISI 304 18 / 8, que conjugada con una inyección de poliuretano con una densidad de 40 kg/m³, asegura que la pieza tenga una gran estabilidad. Todos los interiores están hechos en acero inoxidable AISI 304 18 / 8, esto incluye: techo, fondo, trasera, laterales, frentes y contra puertas. Las encimeras de las piezas son hechas originalmente en acero inoxidable de la misma calidad, pero si el cliente no lo desea así, la encimera de acero se puede substituir por otra de mármol ó granito, teniendo cada uno su respectivo coste.

Compartimientos Independientes

Las encimeras y armarios con compartimientos independientes operan de manera autónoma, así cada compartimiento tiene su propio compresor, por lo que no hay ninguna sobrecarga en el funcionamiento de los compresores lo que a menudo conduce a su rápido deterioro y posterior avería. Otra ventaja de este sistema es continuación del funcionamiento de los restantes compartimientos en caso de fallo de uno de ellos, permitiendo que los alimentos almacenados conserven sus características.

Puertas

Las bisagras de las puertas Jimo utilizan un sistema de retorno automático se activa cuando el ángulo de apertura es superior a 95 grados, y ejercen una presión constante cuando la puerta está cerrada, reduciendo, al mínimo, la pérdida de frío y el aumentando de energía necesario para reponer la temperatura deseada. Se puede cambiar la dirección de abrir de todas las puertas, bastando para ello mencionarlo en la solicitud de presupuesto, el modelo standard tiene el mango a la izquierda. Los anillos de sellado utilizado en nuestras puertas tienen como materia prima el PVC flexible libre de materiales pesados PBB y PBDE, de acuerdo con la Directiva 2003/11/EU y 2002/95/EU. Se componen de una triple cámara de aislamiento auto compensada y mediante el sistema de arpon, su colocación y sustitución es extremadamente simple.

LIMPIEZA

Para facilitar la limpieza de sus piezas Jimo presta especial atención a varios detalles:

- Uniones redondas en las partes interiores;
- Mesas frías para la preparación de alimentos tienen parte trasera;
- Accesorios interiores fácilmente desmontables, incluyendo guías;
- Pies con altura regulable;
- Acceso mediante la decoración ó el panel de control para facilitar la limpieza del condensador;

Se puede aplicar a cada dispositivo un sistema de drenaje que facilite la evacuación de los líquidos utilizados para la limpieza y el agua sucia de la descongelación de algunos productos. Este drenaje también puede ser conectado a las aguas residuales.

MATERIAL

- Guías telescópicas - Compex;
- Evaporadores estáticos y ventilados - Centauro;
- Compresores - Danfoss;
- Condensadores - Centauro;
- Rejillas armadas galvanizadas;
- Cristales frontales de las vitrinas extraíble, lo que facilita el acceso para la limpieza;
- Canales de iluminación con protección tubular para las lámparas en policarbonato y un perfil difusor curvado;
- Encimeras en granito aislados con en la parte inferior.

EMPRESA

COMPANY | ENTERPRISE | EMPRESA

FÁBRICA E SEDE

FACTORY AND OFFICE | USINE ET SIÈGE SOCIAL | FABRICA Y OFICINA

JIMO COOLING TECHNOLOGY

Rua Frei Luis Santa Clara, n° 128
4490-638 Póvoa de Varzim
Portugal

Tel. (+351) 252 290 000

Fax (+351) 252 611 648

Email jimo@jimo.pt

Website www.jimo.pt

Pedido de orçamento orcamentacao@jimo.pt

Quote request

Demand de budgétisation

Pedido de presupuesto

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA

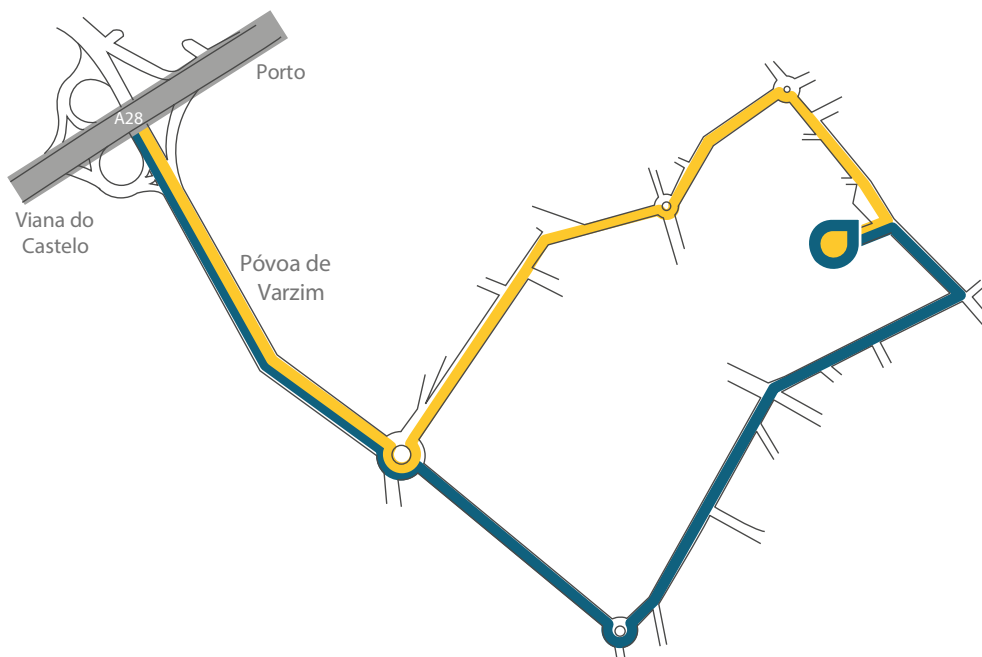
GEOGRAPHICAL LOCATION | LIEU GÉOGRAPHIQUE | UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Coordenadas GPS 41° 23' 7.1376" | -8° 45' 7.056"

GPS Coordinates

Coordonnées GPS

Coordenadas GPS





PT

Os produtos Jimo Cooling Technology têm marcação **CE**, garantia do cumprimento de toda a normalização respeitante à CEM e segurança, imprescindíveis à comercialização nos países da EU.

Os produtos Jimo Cooling Technology utilizam gás R404A de acordo com as convenções Internacionais de Protecção Ambiental.

EN

All Jimo Cooling Technology products are **CE** marked, warranty the accomplishment to the CEM and safety standards needed to trade in the EU.

Jimo Cooling Technology products use R404A gas according to the International Environmental Protection standards.

FR

Tous les équipements construits par Jimo Cooling Technology possèdent la sigle **CE** garantissant leur conformité aux normes CEM et de sécurité indispensable à la commercialisation dans l'UE.

Jimo Cooling Technology se conforme aux exigences Internationales concernant la protection de la couche d'ozone par l'utilisation de gaz sans CFC tels que le R404A.

ES

Los productos Jimo Cooling Technology tienen el certificado **CE**, garantizando el cumplimiento de todas las normas CEM y de seguridad, imprescindibles para la comercialización en la UE.

Los productos Jimo Cooling Technology utilizan gas siguiendo las convenciones Internacionales de Protección Medioambiental.



Management
System
ISO 9001:2008
www.jimo.com
ID 915079622



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional



QUADRO
DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL
PROG. OPER. 2007-2013



O NOVO NORTE
Programa Operacional
Regional do NORTE



Rua Frei Luis de Santa Clara, nº 128 — 4490-638 Póvoa de Varzim, Portugal
Fax +351 252 290 009 | **Telefone** +351 252 290 000 | **Email** info@jimo.pt

www.jimo.pt