

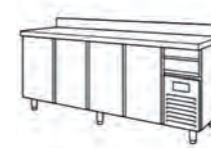
MESAS REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

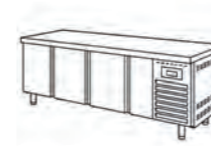
docriluc



RADIANT - 281



SOLARE - 295



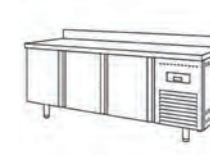
ILUMIA - 339



AEGIS - 307



ARGENTUM - 351



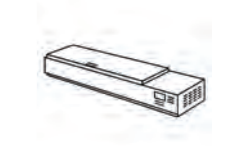
CLARION - 317



CRUSTUM - 371



LUMINIS - 331



VORTEX - 383

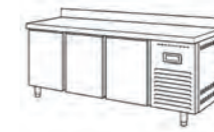


LA SILUETA DEL FRIO THE SILHOUETTE OF COLD

Los nuevos tiradores integrados de Docriluc definen una estética única y funcional. Su forma original, pensada para integrarse con fluidez en la silueta de la puerta. Aporta carácter y personalidad sin romper la armonía del conjunto. Además de su impacto visual, destacan por su ergonomía, agarre cómodo, natural y preciso que mejora la experiencia diaria de uso. Una solución de diseño que une forma y función en un solo gesto.

Docriluc's new integrated handles introduce a distinctive and functional aesthetic. Seamlessly embedded into the door's silhouette, their original shape. Adds personality and presence without disrupting the visual harmony. Beyond their bold appearance, they are designed for ergonomics—offering, comfortable, natural grip that enhances daily use. A design solution where form and function meet in a single, intuitive gesture.

RADIANT



Un destello de frescura y vitalidad. Envuelve tus productos en una atmósfera de pureza, asegurando que cada ingrediente conserve su color, textura y sabor impecables.

A flash of freshness and vitality. Envelop your products in an atmosphere of purity, ensuring that each ingredient retains its impeccable color, texture and flavor.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DETALLES • DETAILS



DETALLE APERTURA PUERTA
DOOR OPENING DETAIL



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

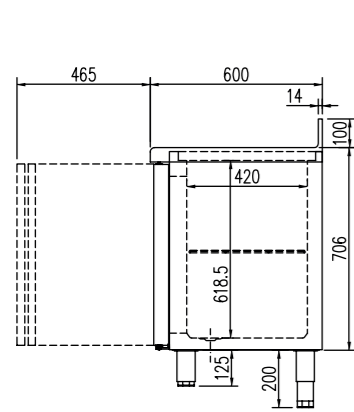
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



RADIANT MBR








docriluc



MBR-200



MBR-200 2/3

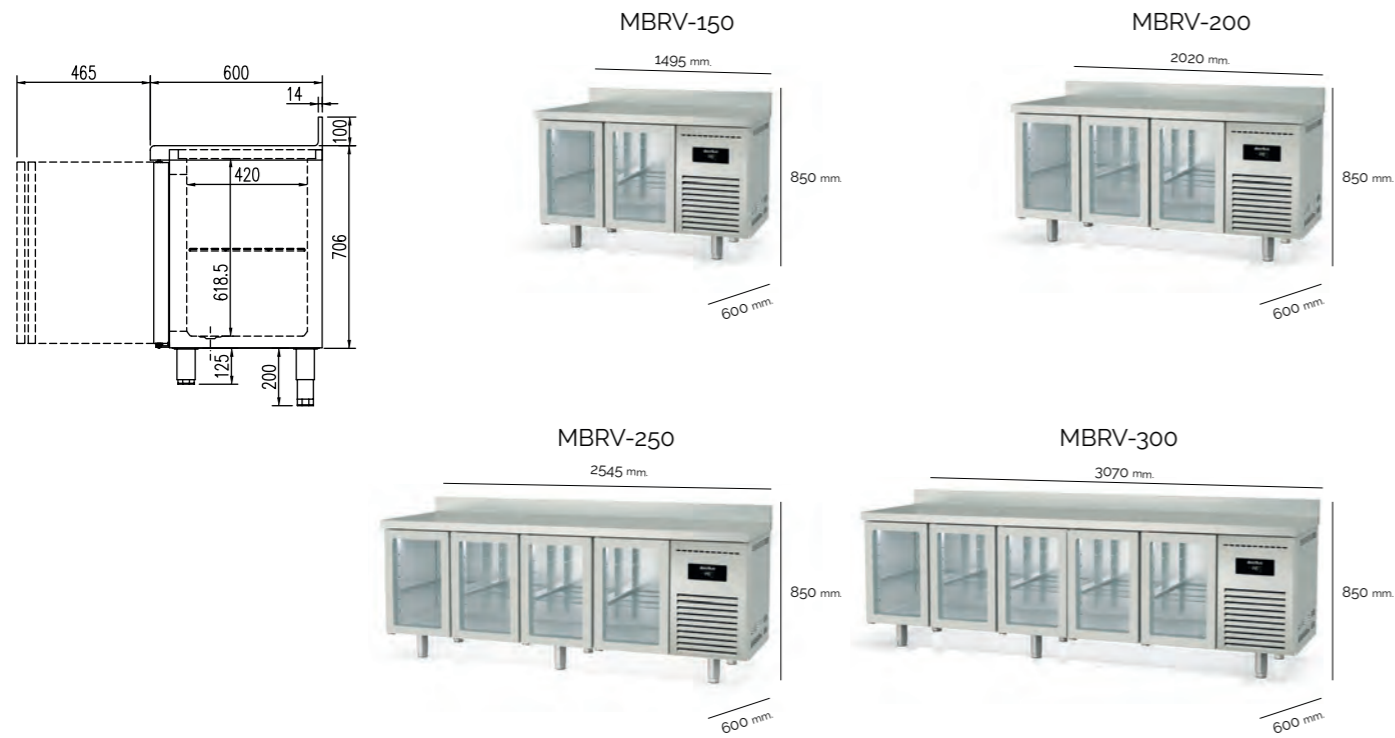
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
 MBR-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)	✓	2.161 €	
 MBC-150	-20°C - 15°C	2	245	606	860	D	5 (40°C 40%)		2.753 €	
 MBRF-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)		2.580 €	
 MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)	✓	2.575 €	
 MBC-200	-20°C - 15°C	3	380	606	881	E	5 (40°C 40%)		3.171 €	
 MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)		2.995 €	
 MBR-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)	✓	3.047 €	
 MBRF-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)		3.512 €	
 MBR-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)		3.756 €	
 MBRF-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)		4.250 €	



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	505 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	753 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult




RADIANT MBRV


docriluc




MBRV-200

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	
 MBRV-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	-	5 (40°C 40%)			2.563 €
MBCV-150	-20°C - 15°C	2	245	606	877	-	4 (30°C 55%)			3.511 €

 MBRV-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	-	5 (40°C 40%)			3.096 €
MBCV-200	-20°C - 15°C	3	380	606	898	-	4 (30°C 55%)			4.198 €

 MBRV-250	-2°C + 8°C	4	516	845	320	-	5 (40°C 40%)			3.724 €
--	------------	---	-----	-----	-----	---	--------------	--	--	----------------

 MBRV-300	-2°C + 8°C	5	651	845	320	-	5 (40°C 40%)			4.580 €
---	------------	---	-----	-----	-----	---	--------------	--	--	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	880 € x set
Cerradura puerta cristal	glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 € x ud
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



RADIANT MBRP

docriluc



MBRP-220







DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation




MBRP-220 2/3

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W	
 MBRP-120	-2°C + 8°C	2	245	68	300	1.942 €
 MBCP-120	-20°C - 15°C	2	245	68	353	2.132 €

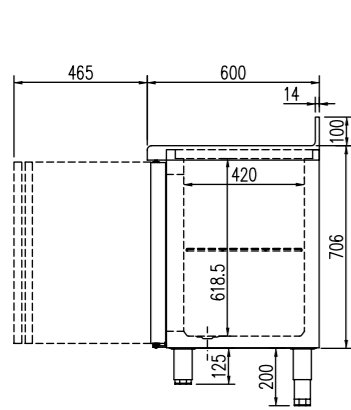
 MBRP-170	-2°C + 8°C	3	380	89	356	2.414 €
 MBCP-170	-20°C - 15°C	3	380	89	452	2.662 €

 MBRP-220	-2°C + 8°C	4	516	110	485	2.796 €
 MBCP-220	-20°C - 15°C	4	516	110	610	3.057 €

 MBRP-270	-2°C + 8°C	5	651	135	485	3.317 €
--	------------	---	-----	-----	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	505 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	753 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



RADIANT MBRPV

docriluc





MBRPV-170





DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W	
 MBRPV-120	-2°C + 8°C	2	245	68	300	2.268 €
MBCPV-120	-20°C - 15°C	2	245	68	353	2.655 €

 MBRPV-170	-2°C + 8°C	3	380	89	356	2.894 €
MBCPV-170	-20°C - 15°C	3	380	89	452	3.399 €

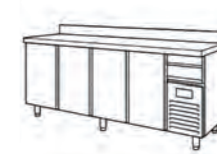
 MBRPV-220	-2°C + 8°C	4	516	110	485	3.411 €
MBCPV-220	-20°C - 15°C	4	516	110	610	4.032 €

 MBRPV-270	-2°C + 8°C	5	651	135	485	4.077 €
---	------------	---	-----	-----	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	880 € x set
Cerradura puerta cristal	glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 € x ud
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

SOLARE



La calidez y el brillo del sol inspiran Solare, diseñada para preservar la esencia de cada alimento. Homenaje a la luz, que da vida a los mejores sabores.

The warmth and brightness of the sun inspire Solare, designed to preserve the essence of each food. Tribute to light, which gives life to the best flavors.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS

DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION



Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

OPCIONAL • OPTIONAL



Decoración exterior negro - Consultar
(Con incremento de precio)

Black exterior decoration - Consult
(Price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 1040mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 1040 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarcho automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

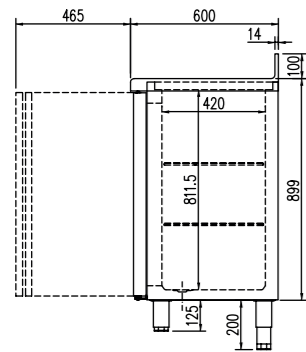
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



MFR-150



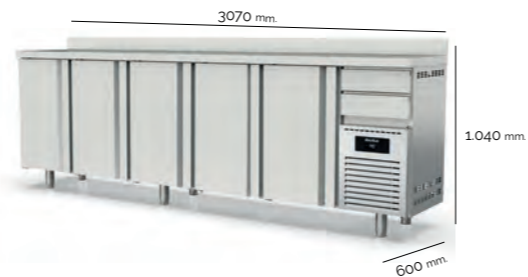
MFR-200



MFR-250



MFR-300



SOLARE MFR

doerluc







MFR-250

MESAS FRIAS



DETALLE CAJON TOLVA (Sin incremento de precio)
HOPPER DRAWER DETAIL (Not price increase)

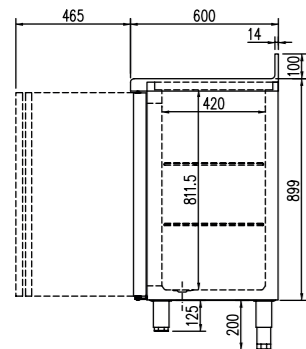
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Rango Range	Price
 MFR-150	-2°C + 8°C	4	325	502	290	A	5 (40°C 40%)	✓	2.442 €	
 MFR-200	-2°C + 8°C	6	504	502	290	B	5 (40°C 40%)	✓	2.928 €	
 MFR-250	-2°C + 8°C	8	684	845	320	B	5 (40°C 40%)		3.418 €	
 MFR-300	-2°C + 8°C	10	863	845	320	B	5 (40°C 40%)		4.070 €	



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	689 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	782 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 Ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 Ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



MFRV-150



MFRV-200



MFRV-250




MFRV-300





SOLARE MFRV




MFRV-250

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	Price
 MFRV-150	-2°C + 8°C	4	325	502	307	-		5 (40°C 40%)	2.886 €	

 MFRV-200	-2°C + 8°C	6	504	502	307	-		5 (40°C 40%)	3.535 €
--	------------	---	-----	-----	-----	---	--	--------------	---------

 MFRV-250	-2°C + 8°C	8	684	845	349	-		5 (40°C 40%)	4.216 €
--	------------	---	-----	-----	-----	---	--	--------------	---------

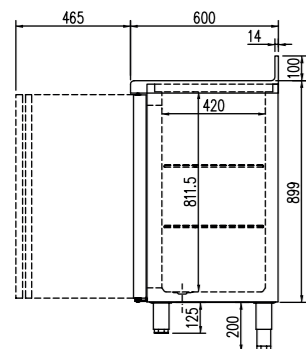
 MFRV-300	-2°C + 8°C	10	863	845	349	-		5 (40°C 40%)	5.026 €
--	------------	----	-----	-----	-----	---	--	--------------	---------



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	689 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	782 € x set
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	880 € x set
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set ruedas	Castors set	109€ x set
Set ruedas	Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



MFRP-120



MFRP-170



MFRP-220



MFRP-270



SOLARE MFRP


docriluc



MFRP-220

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	
 MFRP-120	-2°C + 8°C	4	325	300	2.058 €

 MFRP-170	-2°C + 8°C	6	504	356	2.554 €
--	------------	---	-----	-----	----------------

 MFRP-220	-2°C + 8°C	8	684	485	2.994 €
--	------------	---	-----	-----	----------------

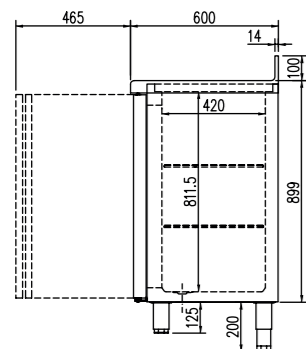
 MFRP-270	-2°C + 8°C	10	863	485	3.570 €
--	------------	----	-----	-----	----------------



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	25 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	689 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	782 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	73 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



MFRPV-120



MFRPV-170



MFRPV-220



MFRPV-270



SOLARE MFRPV

docriluc



MFRPV-270

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	
 MFRPV-120	-2°C + 8°C	4	325	300	2.471 €
 MFRPV-170	-2°C + 8°C	6	504	356	3.152 €
 MFRPV-220	-2°C + 8°C	8	684	485	3.760 €
 MFRPV-270	-2°C + 8°C	10	863	485	4.518 €



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 405x525 central	405x525 central extra shelf central	25 €
Parrilla adicional 405x460 lateral	405x460 side extra shelf	25 €
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	880 € x set
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109€ x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163€ x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult

AEGIS



Protección y precisión en cada detalle garantizando una conservación impecable, preservando la frescura y calidad de los alimentos con tecnología avanzada y diseño inigualable

Protection and precision in every detail guaranteeing impeccable conservation, preserving the freshness and quality of food with advanced technology and unmatched design

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Módulos de diseño compacto
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Respaldo acero plastificado.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Bajo pedido, se pueden fabricar en diferentes medidas.

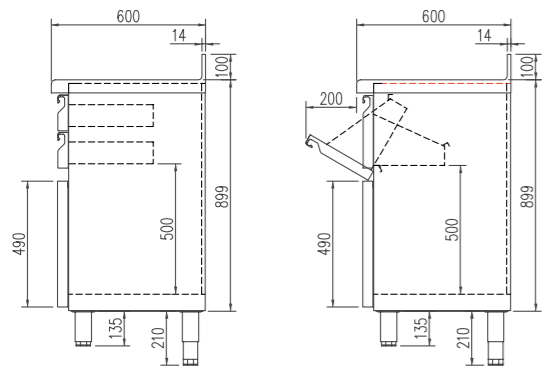
- Compact design modules
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Rear panel made of plastic-coated steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Custom dimensions available upon request

COMPONENTES • COMPONENTS

- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 135mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajones con guías de rodamientos.
- Cajón tolva para café, desmontable.
- Cajones y tolva, son intercambiables.

- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Adjustable stainless steel tubular legs: 135 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Drawers with roller-bearing slides
- Removable hopper drawer for coffee grounds





MCN-50T



MCN-90



MCN-140



AEGIS MCN



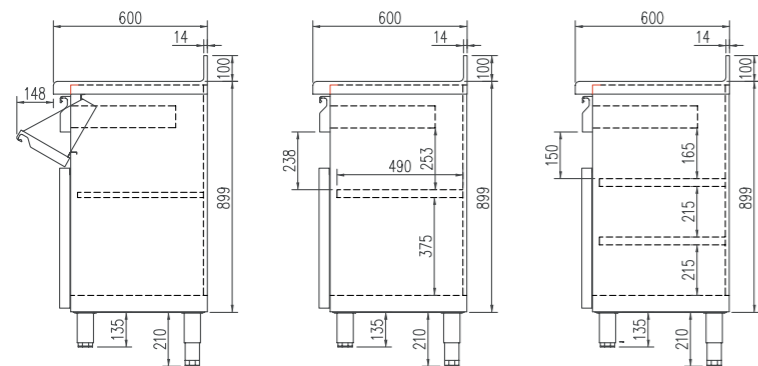
MCN-90



MCN-140

Modelo Model	Peso Neto Net Weight Kg	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds	
 MCN-50T	28	0	1	1	574 €
 MCN-50C	28	2	0	1	574 €
 MCN-90	55	2	1	2	958 €
 MCN-140	85	4	1	2	1.372 €


AEGIS MCN





DETALLE CAJON TOLVA
HOPPER DRAWER DETAIL



MCN-150

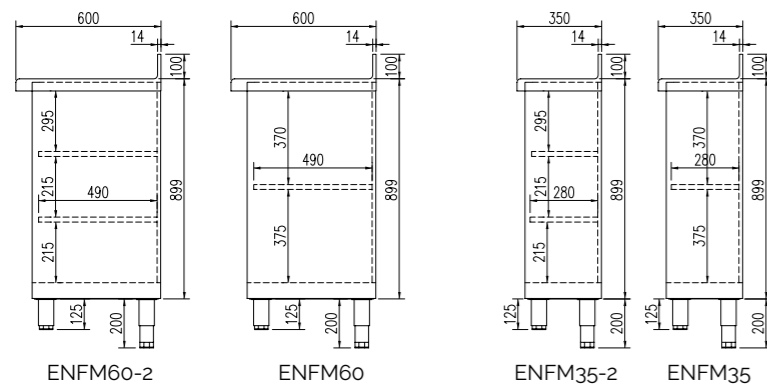
Modelo Model	Estantes Shelves Uds	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds	
 MCN-100	1	1	1	1	895 €
MCN-100-2	2	1	1	1	996 €

 MCN-150	2	2	1	1	1.095 €
MCN-150-2	4	2	1	1	1.239 €

 MCN-200	2	2	1	1	1.261 €
MCN-200-2	4	2	1	1	1.418 €



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready



AEGIS ENFM

docriiuc















ENFM60-200-2



ENFM35-100

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Estantes Shelves Uds	
	ENFM60-100	990	1040	600	1	623 €
	ENFM60-100-2	990	1040	600	2	781 €
	ENFM60-150	1495	1040	600	1	772 €
	ENFM60-150-2	1495	1040	600	2	917 €
	ENFM60-200	2020	1040	600	1	955 €
	ENFM60-200-2	2020	1040	600	2	1.141 €
	ENFM35-100	990	1040	350	1	518 €
	ENFM35-100-2	990	1040	350	2	589 €
	ENFM35-150	1495	1040	350	1	725 €
	ENFM35-150-2	1495	1040	350	2	789 €
	ENFM35-200	2020	1040	350	1	924 €
	ENFM35-200-2	2020	1040	350	2	971 €

CLARION



Claridad y transparencia definen a Clarion, donde cada producto se protege con elegancia y precisión. Un espacio donde la frescura es protagonista y cada detalle resplandece.

Clarity and transparency define Clarion, where each product is protected with elegance and precision. A space where freshness is the protagonist and every detail shines.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

DETALLES • DETAILS



DETALLE INTERIOR GUÍAS
INTERIOR DETAIL GUIDES



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarce automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



CLARION MGR

docriluc













MGR-180



DETALLE FREGADERO
SINK DETAIL



MGR-180-2/3

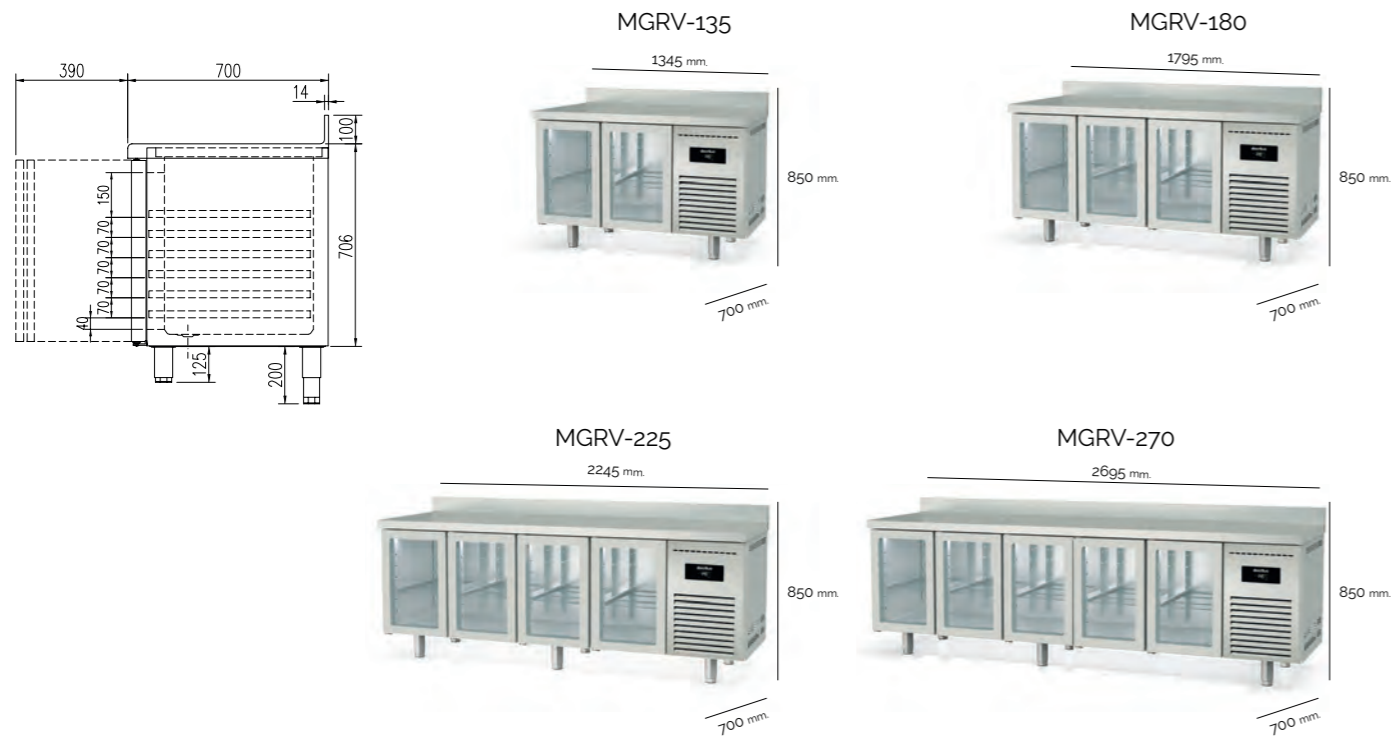
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Cons.	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	
 MGR-135	-2°C + 8°C	2	255	502	290	B	5 (40°C 40%)	2.455 €
 MGC-135	-20°C - 15°C	2	255	606	860	D	5 (40°C 40%)	3.220 €
 MGRF-135	-2°C + 8°C	2	255	502	290	B	5 (40°C 40%)	2.840 €
 MGR-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)	2.919 €
 MGC-180	-20°C - 15°C	3	399	606	881	D	4 (30°C 55%)	3.777 €
 MGRF-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)	3.351 €
 MGR-225	-2°C + 8°C	4	543	845	320	C	5 (40°C 40%)	3.447 €
 MGRF-225	-2°C + 8°C	4	543	845	348	C	5 (40°C 40%)	3.825 €
 MGR-270	-2°C + 8°C	5	686	845	320	C	5 (40°C 40%)	4.019 €
 MGRF-270	-2°C + 8°C	5	686	845	348	C	5 (40°C 40%)	4.461 €



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	21 €
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	635 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	838 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult










CLARION MGRV

docriluc



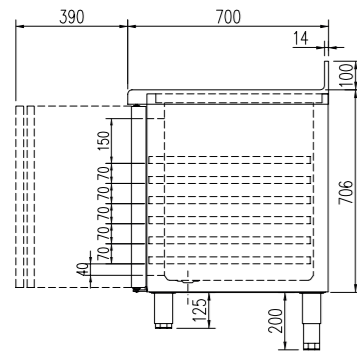
MGRV-225

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Cons.	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	
 MGRV-135	-2°C + 8°C	2	255	502	307	-	5 (40° 40%)	2.851 €
 MGCV-135	-20°C - 15°C	2	255	606	877	-	4 (30° 55%)	4.077 €
 MGRV-180	-2°C + 8°C	3	399	502	307	-	5 (40° 40%)	3.459 €
 MGCV-180	-20°C - 15°C	3	399	606	898	-	4 (30° 55%)	4.942 €
 MGRV-225	-2°C + 8°C	4	543	845	348	-	5 (40° 40%)	4.131 €
 MGCV-225	-20°C - 15°C	4	543	-	-	-	4 (30° 55%)	5.846 €
 MGRV-270	-2°C + 8°C	5	686	845	348	-	5 (40° 40%)	4.925 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	21 €
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



MGRP-120



MGRP-170



MGRP-220



MGRP-270





CLARION MGRP



docriluc



MGRP-220



MESAS FRIAS


Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W	
 MGRP-120	-2°C + 8°C	2	255	75	300	2.061 €
 MGCP-120	-20°C - 15°C	2	255	75	353	2.247 €

 MGRP-170	-2°C + 8°C	3	399	107	356	2.493 €
 MCGP-170	-20°C - 15°C	3	399	107	452	2.687 €



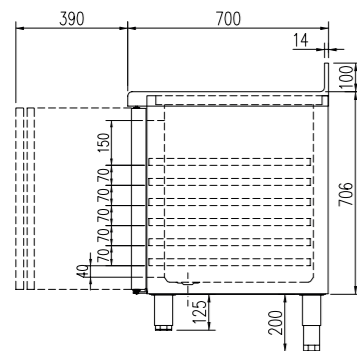
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

 MGRP-220	-2°C + 8°C	4	543	139	485	3.028 €
 MCGP-220	-20°C - 15°C	4	543	139	610	3.155 €

 MGRP-270	-2°C + 8°C	5	686	171	485	3.503 €
--	------------	---	-----	-----	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	21 €
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guias GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	635 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	838 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



MGRP-120



MGRP-170



MGRP-220



MGRP-270



CLARION MGRP

docriluc



MGRP-220

MESAS FRIAS



Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W	
MGRP-120	-2°C + 8°C	2	255	75	300	2.403 €
MGCPV-120	-20°C - 15°C	2	255	75	353	2.755 €



MGRP-170	-2°C + 8°C	3	399	107	356	2.968 €
MGCPV-170	-20°C - 15°C	3	399	107	452	3.428 €



MGRP-220	-2°C + 8°C	4	543	139	485	3.639 €
MCGPV-220	-20°C - 15°C	4	543	139	610	4.116 €



MGRP-270	-2°C + 8°C	5	686	171	485	4.264 €
----------	------------	---	-----	-----	-----	----------------



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	21 €
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

LUMINIS



La luz como símbolo de perfección. Luminis realza cada lugar con su diseño impecable, asegurando que la presentación sea tan cautivadora como los sabores que guarda.

Light as a symbol of perfection. Luminis enhances each venue with its impeccable design, ensuring that the presentation is as captivating as the flavors within.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 600mm
- MKR: dotación de puertas.
- MKRC: dotación cajoneras dobles + una puerta.
- MKRCC: dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales.
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 600 mm
- MKR: includes doors
- MKRC: includes double drawers + one door
- MKRCC: includes double drawers + central evaporators
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Encimera de acero inoxidable AISI-304.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 90mm / 135mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarcho automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Modelos MKRP no incluyen unidad condensadora ni válvula de expansión.

- AISI-304 stainless steel countertop
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 90 mm / 135 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- MKRP models do NOT include condensing unit or expansion valve

DETALLES • DETAILS



DETALLE CAJONES EXTRAIBLES
DETAIL OF PULL-OUT DRAWERS



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas






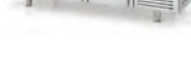



LUMINIS MKR



MKR-225

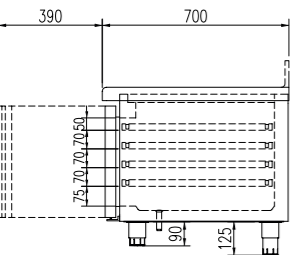


MKR-180-C

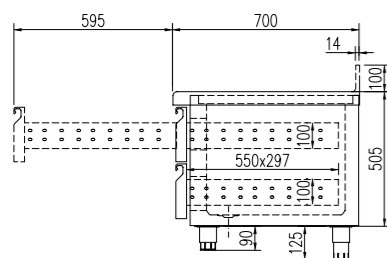
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/1094 EN22041	Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041	Rango Range	
 MKR-135	-2°C + 8°C	2	169	414	290	B	4 (30°C 55%)		2.614 €	
 MKRC-135	-2°C + 8°C	-	245	502	290	B	4 (30°C 55%)		2.856 €	
 MKR-180	-2°C + 8°C	3	264	502	290	B	4 (30°C 55%)		3.211 €	
 MKRC-180	-2°C + 8°C	-	264	502	290	C	5 (40°C 40%)		3.691 €	
 MKR-225	-2°C + 8°C	4	359	845	320	C	5 (40°C 40%)		3.897 €	
 MKRC-225	-2°C + 8°C	-	359	845	320	D	5 (40°C 40%)		4.642 €	
 MKR-270	-2°C + 8°C	5	454	845	320	C	5 (40°C 40%)		4.925 €	

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit	0 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



MKRP



MKRP-C



MKRP-105



MKRP-150



MKRP-195




LUMINIS MKRP








MKRP-195



MKRPC-105

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	
 MKRP-105	-2°C + 8°C	2	169	178	2.011 €
 MKRPC-105	-2°C + 8°C	-	169	178	2.256 €
 MKRPCC-105	-2°C + 8°C	-	169	178	2.501 €

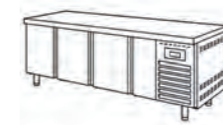
 MKRP-150	-2°C + 8°C	3	264	245	2.516 €
 MKRPC-150	-2°C + 8°C	-	264	245	3.015 €
 MKRPCC-150	-2°C + 8°C	-	264	245	3.255 €

 MKRP-195	-2°C + 8°C	4	359	304	3.161 €
 MKRPC-195	-2°C + 8°C	-	359	304	3.892 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit	0 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ILUMIA



Luminosidad en cada reflejo. Ilumia transforma la exposición de los alimentos en una experiencia sensorial, donde el brillo y la calidad crean una armonía sublime.

Luminosity in each reflection. Ilumia transforms the display of food into a sensory experience, where brightness and quality create a sublime harmony.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DETALLES • DETAILS



DETALLE GUÍAS PASTELERAS
DETAIL OF PASTRY GUIDES



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

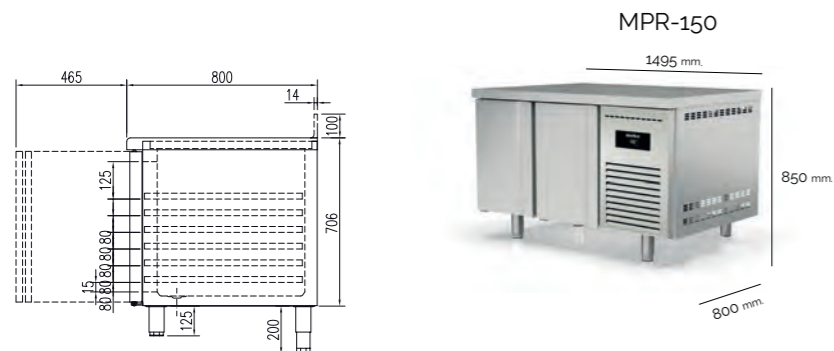
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K

ILUMIA MPR





MPR-200


MESAS FRIAS



CCE EEC 2015/1094 EN22041
clase climate 2015/1094 EN22041

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	Price
 MPR-150	-2°C + 8°C	0	362	502	290	A	5 (40°C 40%)	2.970 €
MPC-150	-20°C - 15°C	0	362	606	860	E	5 (40°C 40%)	3.691 €

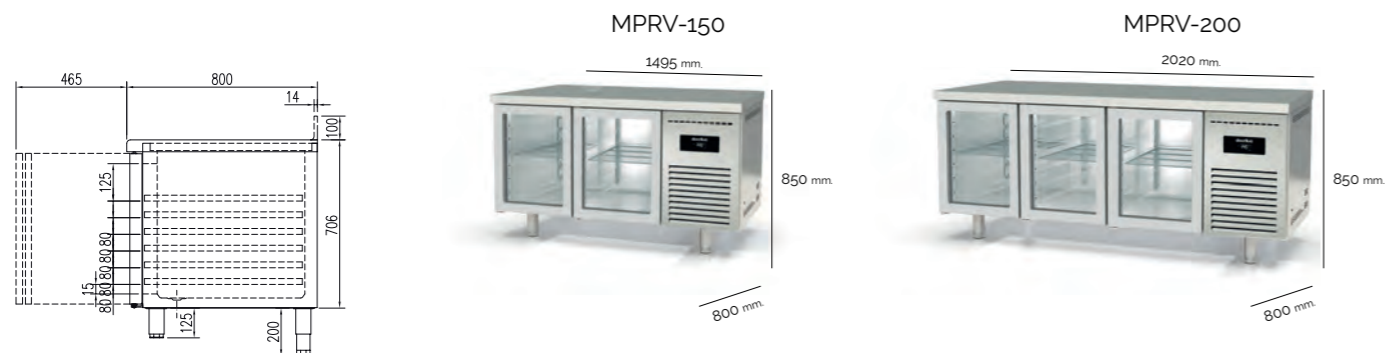
 MPR-200	-2°C + 8°C	0	562	502	290	A	5 (40°C 40%)	3.563 €
MPC-200	-20°C - 15°C	0	562	606	881	E	4 (30°C 55%)	4.325 €

 MPR-250	-2°C + 8°C	0	761	845	320	B	5 (40°C 40%)	4.280 €
---	------------	---	-----	-----	-----	---	--------------	----------------


OPCIONALES · OPTIONS


Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit	635 €
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit	838 €
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult


ILUMIA MPRV



MPRV-250

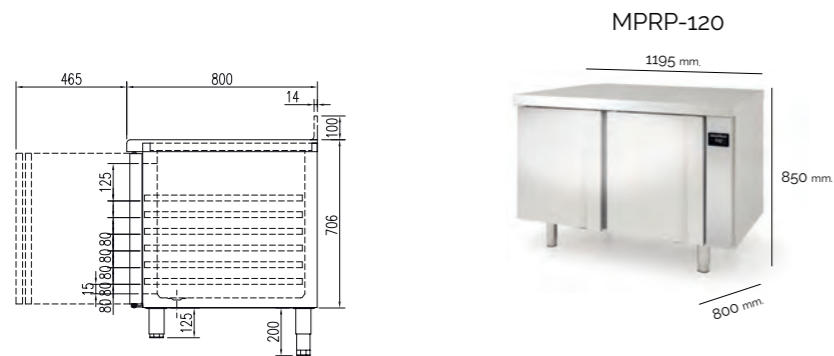
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041	
 MPRV-150	-2°C + 8°C	0	362	502	290	-	4 (30°C 55%)	3.430 €
MPCV-150	-20°C - 15°C	0	362	606	860	-	4 (30°C 55%)	4.280 €

 MPRV-200	-2°C + 8°C	0	562	502	290	-	4 (30°C 55%)	4.206 €
MPCV-200	-20°C - 15°C	0	562	606	881	-	4 (30°C 55%)	5.170 €

 MPRV-250	-2°C + 8°C	0	761	845	320	-	4 (30°C 55%)	5.095 €
MPCV-250	-20°C - 15°C	0	761	-	-	-	4 (30°C 55%)	5.735 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult




ILUMIA MPRP





MPRP-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

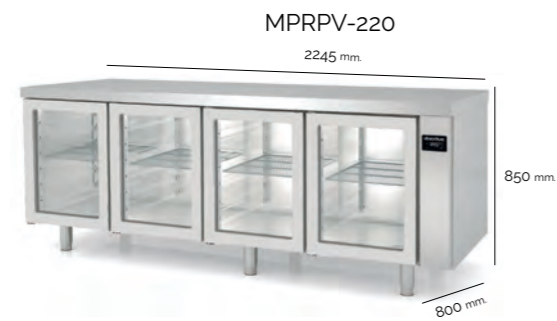
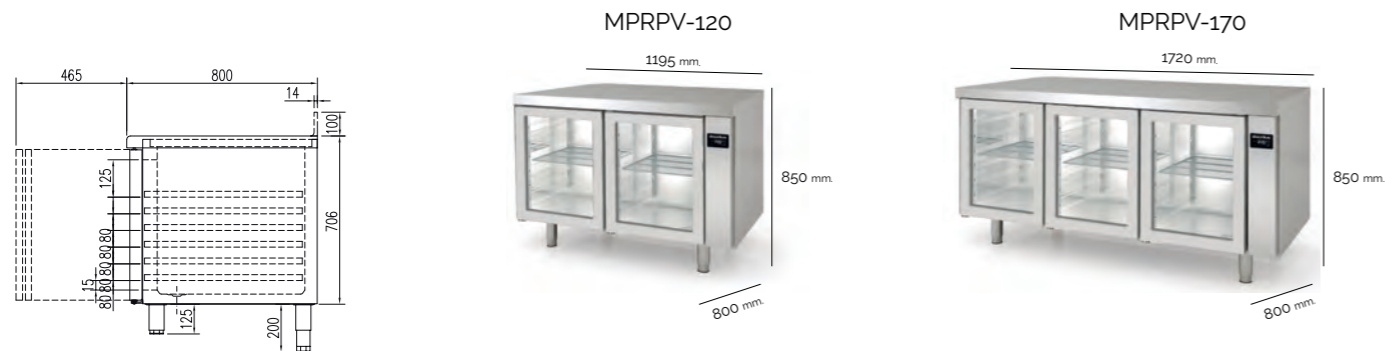
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	
 MPRP-120	-2°C + 8°C	0	255	304	2.249 €
MPCP-120	-20°C - 15°C	0	255	353	2.455 €

 MPRP-170	-2°C + 8°C	0	399	356	2.828 €
MPCP-170	-20°C - 15°C	0	399	452	3.100 €

 MPRP-220	-2°C + 8°C	0	543	485	3.408 €
MPCP-220	-20°C - 15°C	0	543	610	3.485 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit	635 €
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit	838 €
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult




ILUMIA MPRPV





MPRPV-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	
 MPRPV-120	-2°C + 8°C	0	255	304	2.589 €
MPCPV-120	-20°C - 15°C	0	255	353	3.025 €

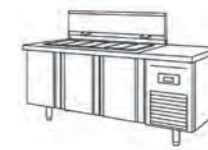
 MPRPV-170	-2°C + 8°C	0	399	356	3.326 €
MPCPV-170	-20°C - 15°C	0	399	452	3.902 €

 MPRPV-220	-2°C + 8°C	0	543	485	4.052 €
MPCPV-220	-20°C - 15°C	0	543	610	4.526 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM



Mantiene cada ingrediente en su estado óptimo con un brillo impecable y tecnología de alto nivel. Resguarda los productos con delicadeza, manteniendo su frescura y atractivo natural para una presentación impecable y sofisticada.

It keeps each ingredient in its optimal state with impeccable shine and high-level technology. Protects products delicately, maintaining their freshness and natural appeal for an impeccable and sophisticated presentation.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- MP: granite countertop, glass dome over GN 1/6-100 ingredient containers
- MIE: stainless steel countertop, foldable stainless steel cover over GN 1/4-150 ingredient display
- MSS: foldable stainless steel cover over container housing
- MSSC: glass dome over container housing
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarcho automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system

DETALLES • DETAILS



DETALLE ENCIMERA CON CUBETAS GN
DETAIL OF COUNTERTOP WITH GN TRAYS



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL

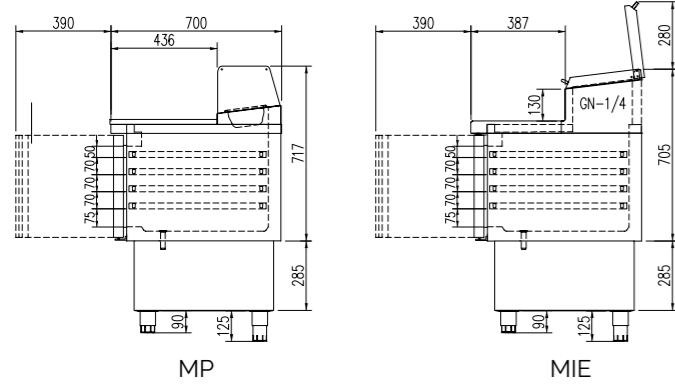


DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas



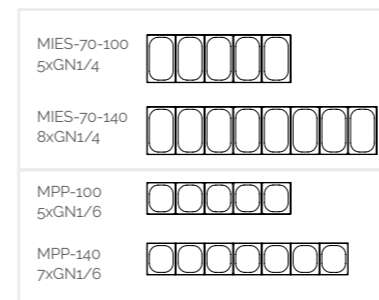
MIES-70-100

Modelo Model	Rango Range	Perfiles GN GN Supports	Perfiles divisorio Divider profiles	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
MIES-70-100	0°C + 8°C	2	4	2	169	502	830	2.481 €

MIES-70-140	0°C + 8°C	3	4	3	264	1004	435	2.999 €
-------------	-----------	---	---	---	-----	------	-----	----------------

MPP-100	0°C + 8°C	2	7	2	169	502	830	2.515 €
---------	-----------	---	---	---	-----	-----	-----	----------------

MPP-140	0°C + 8°C	3	7	3	264	1004	435	3.032 €
---------	-----------	---	---	---	-----	------	-----	----------------

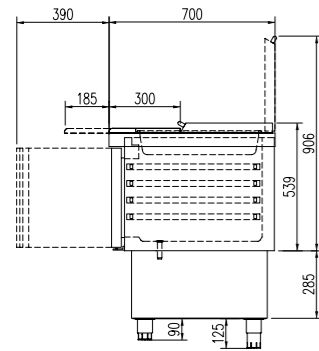


* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

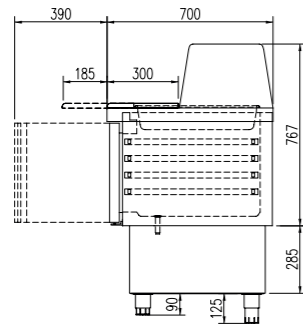
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	542 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM MSS



MSS



MSSC



MSS-100



MSS-140







MSSC-100

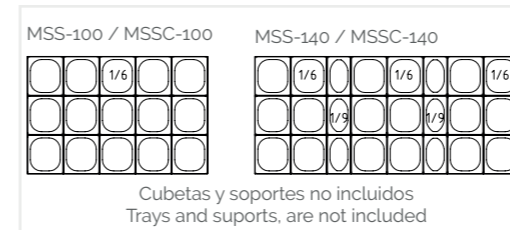


MSSC-140



MSSC-100

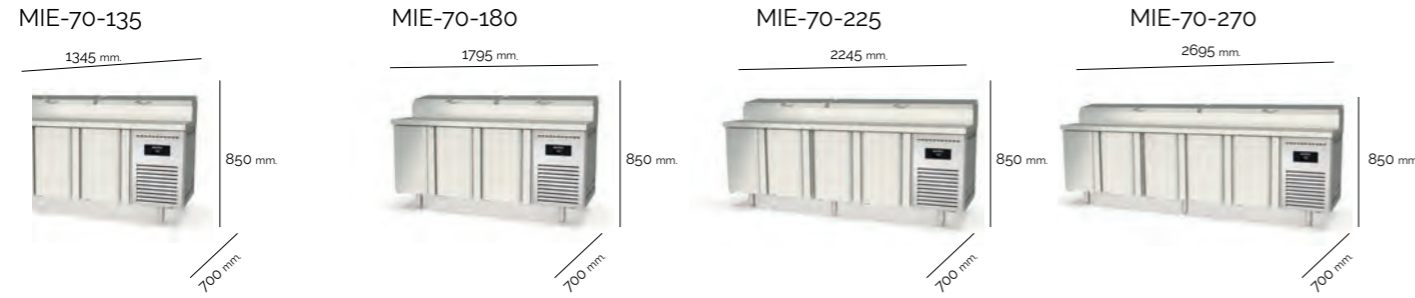
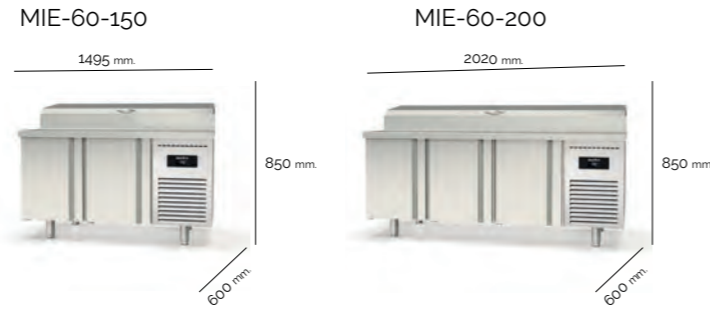
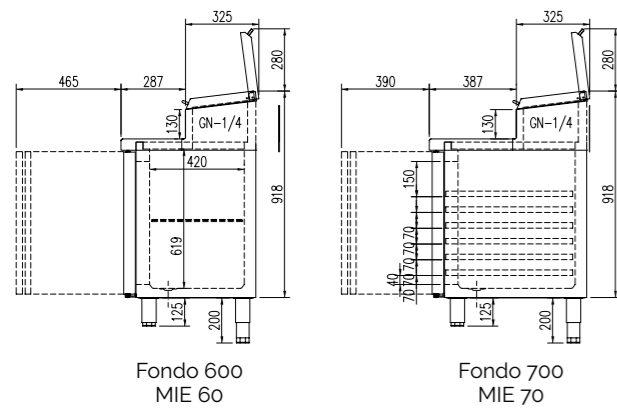
Modelo Model	Rango Range	Perfiles GN GN Supports	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MSS-100	0°C + 8°C	4	2	169	502	830	2.376 €
 MSS-140	0°C + 8°C	7	3	264	1004	435	2.840 €
 MSSC-100	0°C + 8°C	4	2	169	502	830	2.349 €
 MSSC-140	0°C + 8°C	7	3	264	1004	435	2.819 €



OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox. auto-cierre	Double drawers set, self-closing	542 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM MIE-70



Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Capacidad GN Capacity GN 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MIE-60-150	0°C + 8°C	2	245	8	502	830	3.224 €
 MIE-60-200	0°C + 8°C	3	380	12	820	435	3.804 €
 MIE-70-135	0°C + 8°C	2	255	8	502	830	3.397 €
 MIE-70-180	0°C + 8°C	3	399	10	820	435	4.029 €
 MIE-70-225	0°C + 8°C	4	543	13	820	435	4.640 €
 MIE-70-270	0°C + 8°C	5	686	16	820	620	5.771 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	542 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM MSSR



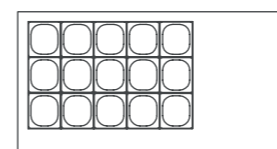
DETALLE APERTURA TAPA
DETAIL OF LID OPENING



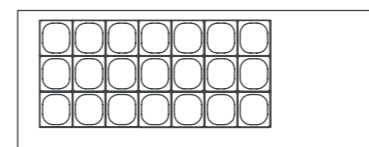
DETALLE EVAPORADOR CENTRAL
CENTRAL EVAPORATOR DETAIL



MSSR-200





MSSR-150



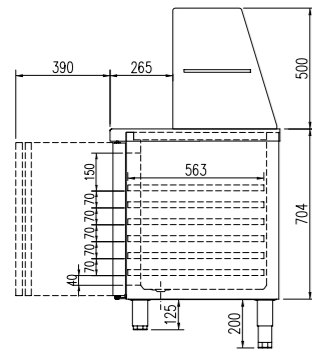
MSSR-200

* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Perfiles divisorios Divider profiles	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Capacidad GN Capacity GN 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MSSR-150	0°C + 8°C	2	4	2	255	4	502	830	3.261 €
 MSSR-200	0°C + 8°C	3	6	3	399	6	845	435	3.899 €

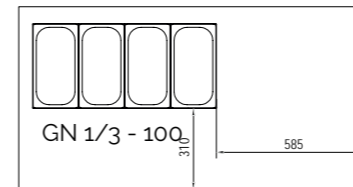
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	605 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing	798 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

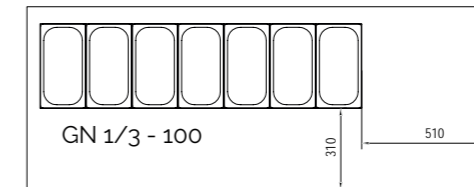


MDK70-180

MDK70-135





MDK70-180

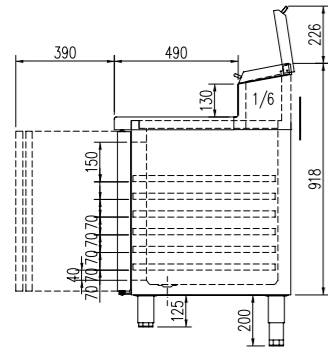


* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider	12 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

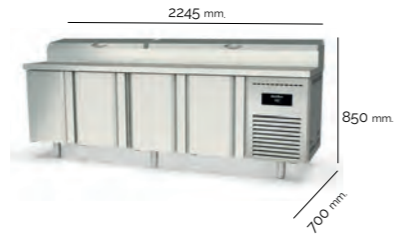
Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MDK70-135	0°C + 8°C	2	2	255	502	830	3.324 €
 MDK70-180	0°C + 8°C	3	3	399	1004	435	4.042 €



MIE-70-180-1/6



MIE-70-180-1/6






MIE-70-180-1/6



MIE-70-225-1/6

MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MIE-70-180-1/6	0°C + 8°C	3	3	399	10	1004	435	4.033 €
 MIE-70-225-1/6	0°C + 8°C	4	4	543	13	1004	435	4.747 €
 MIE-70-270-1/6	0°C + 8°C	5	5	686	14	1004	620	5.908 €

MIE-70-180-1/6  8xGN1/6

MIE-70-225-1/6  12xGN1/6

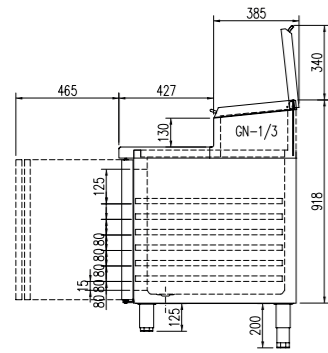
MIE-70-270-1/6  14xGN1/6

* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider	12 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM MIE-80



MIE-80-200

Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MIE-80-150	0°C + 8°C	2	2	362	GN 1/4: 8 Uds	502	830	3.857 €



* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

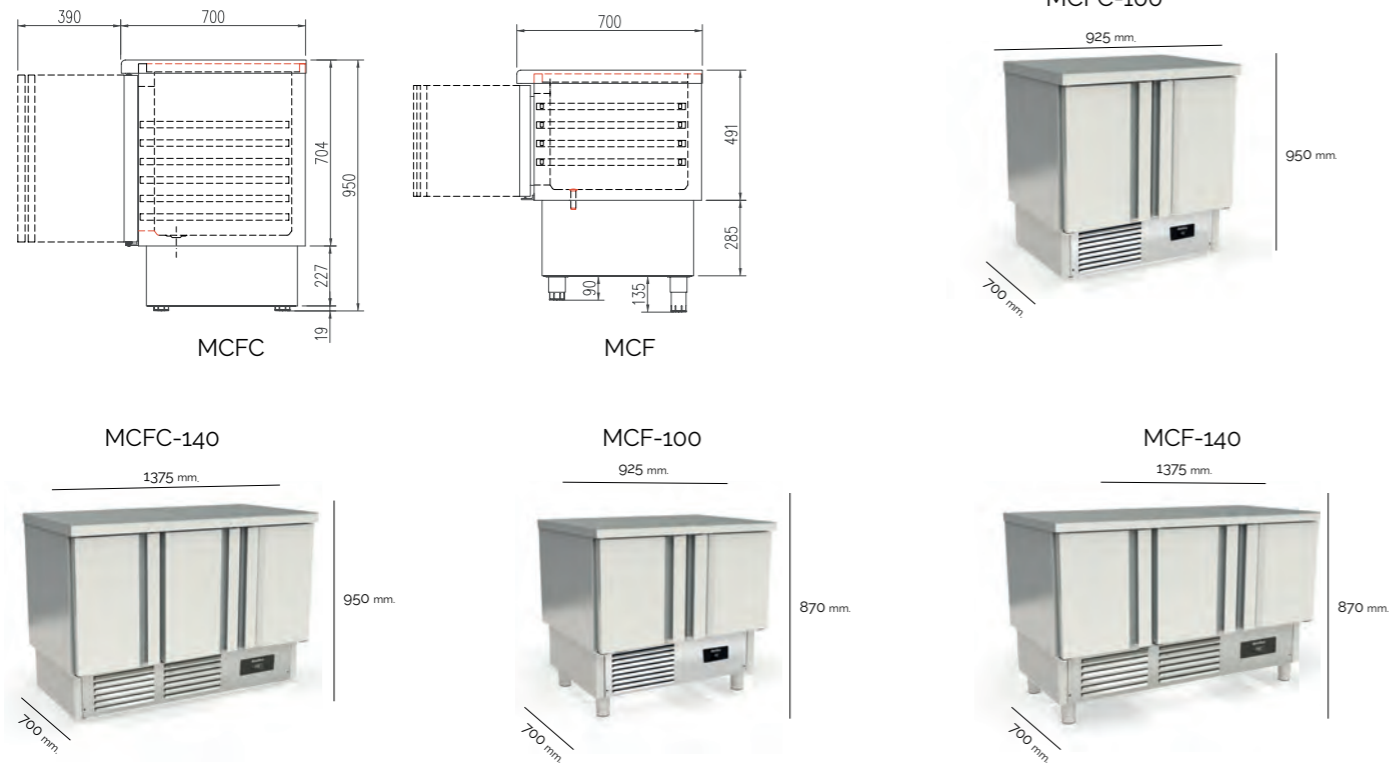
 MIE-80-200	0°C + 8°C	3	3	562	GN 1/4: 10 Uds	845	435	4.464 €
--	-----------	---	---	-----	----------------	-----	-----	----------------

 MIE-80-250	0°C + 8°C	4	4	761	13	845	435	5.140 €
--	-----------	---	---	-----	----	-----	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider	12 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

ARGENTUM MCFC



MESAS FRIAS

Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MCFC-100	0°C + 8°C	2	2	169	502	277	2.254 €
 MCF-140	0°C + 8°C	3	3	264	845	490	2.535 €
 MCFC-100	0°C + 8°C	2	2	255	502	277	2.333 €
 MCFC-140	0°C + 8°C	3	3	399	845	490	2.716 €

MCFC-140

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	21 €
Parrilla adicional GN 1/1	405x460 side extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cajonera doble inox. auto-cierre	Double drawers set. self-closing	605 € x set
Cajonera triple inox. auto-cierre	Triple drawers set. self-closing	798 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Encimera con peto	No upstand worktop	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

CRUSTUM



Inspirado en la esencia artesanal, Crustum ofrece resistencia y precisión en cada superficie. Un espacio diseñado para la excelencia en la preparación de pizzas y masas.

Inspired by the essence of craftsmanship, Crustum offers resistance and precision on every surface. A space designed for excellence in the preparation of pizzas and doughs.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

OPCIONAL ENCIMERA PERSONALIZADA (CONSULTAR) OPTIONAL COUNTERTOP CUSTOMIZATION (CONSULT)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarcho automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.

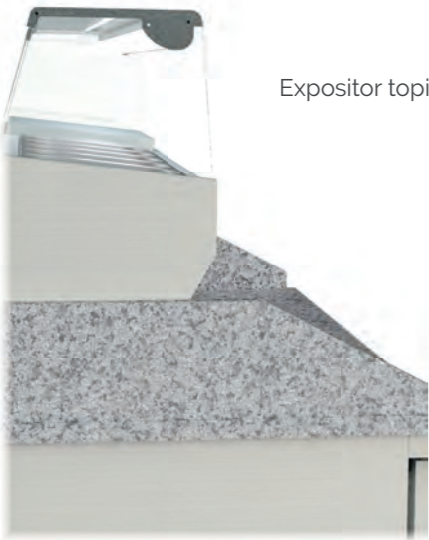
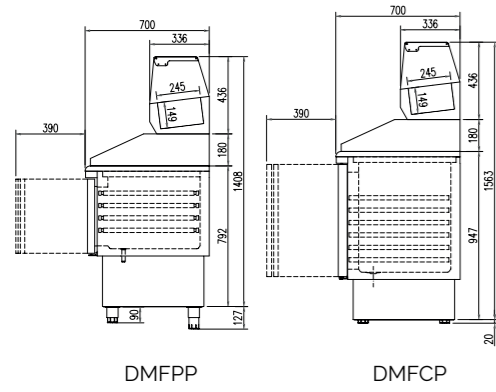
- Granite countertop with 180 mm rear and side backsplash
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Independent ingredient display with GN 1/4 capacity included

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290



- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

CRUSTUM MPP



Expositor toping con iluminación LED
LED lighting toping unit

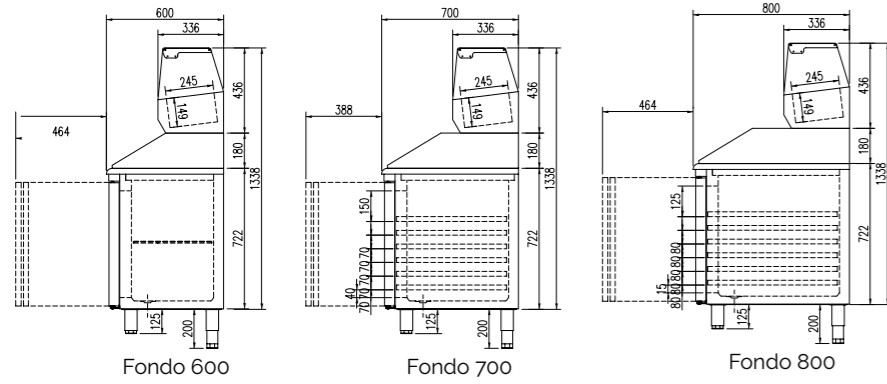


Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MPPR-140	0°C + 8°C	3	3	264	GN 1/4: 5 Uds	1004	435	3.974 €
 MPPCR-140	0°C + 8°C	3	3	399	GN 1/4: 5 Uds	1004	390	4.711 €

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	28 €
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	30 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display	Consultar - Consult

CRUSTUM MPI-70



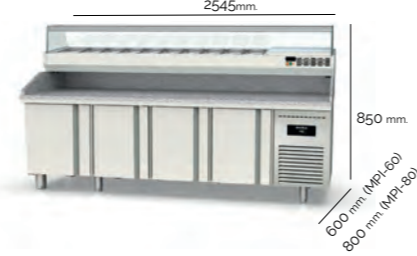
MPI-150-R



MPI-200-R



MPI-250-R



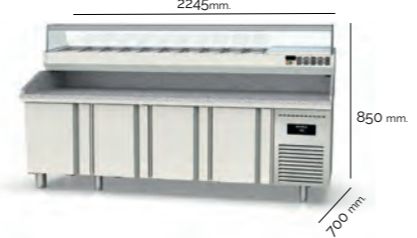
MPI-135-R



MPI-180-R



MPI-225-R



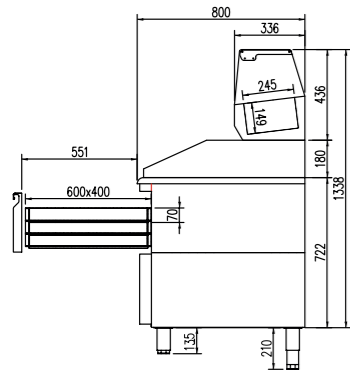
MPI-70-225-R

Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity 40x60	Capacidad Capacity L	Capacidad GN GN Capacity 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption W	
MPI-60-150-R	0°C +8°C	-	2	0	245	6	502	290	3.971 €
MPI-60-200-R	0°C +8°C	-	3	0	380	9	502	290	4.570 €
MPI-60-250-R	0°C +8°C	-	4	0	516	12	845	320	5.343 €
MPI-70-135-R	0°C +8°C	2	2	0	255	5	502	290	4.172 €
MPI-70-180-R	0°C +8°C	3	3	0	399	8	502	290	4.936 €
MPI-70-225-R	0°C +8°C	4	4	0	543	10	845	320	5.634 €
MPI-80-150-R	0°C +8°C	8	0	3	362	6	502	290	4.622 €
MPI-80-200-R	0°C +8°C	13	0	3	562	9	502	290	5.572 €
MPI-80-250-R	0°C +8°C	18	0	3	761	12	845	320	5.951 €

OPCIONALES · OPTIONS

Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800	273 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult

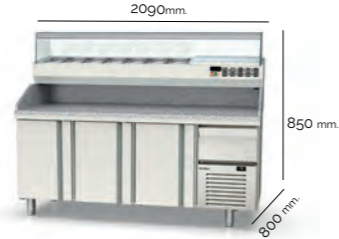
CRUSTUM MPI-80



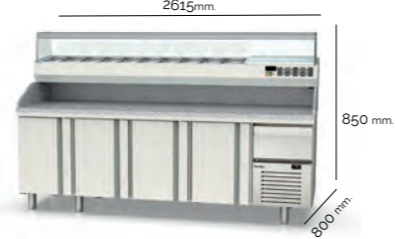
MPI-80-160-R






MPI-80-210-R



MPI-80-265-R



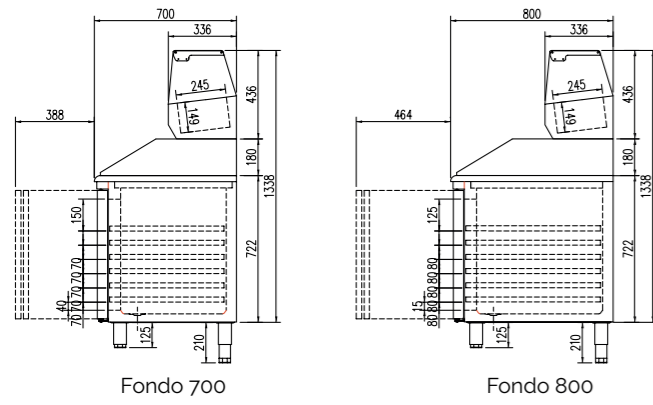
MPI-80-160-R

Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Cajas Refrigeradas Refrigerated boxes	Cajas Neutras Neutral Boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
 MPI-80-160-R	0°C + 8°C	8	0	3	3	362	502	290	4.711 €
 MPI-80-210-R	0°C + 8°C	13	0	3	3	562	502	290	5.520 €
 MPI-80-265-R	0°C + 8°C	18	0	3	3	761	845	320	6.306 €

OPCIONALES · OPTIONS

Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult

CRUSTUM MPIC-80



Fondo 700

Fondo 800

MPIC-70-180



MPIC-70-225



MPIC-80-200



MPIC-80-250



MPIC-80-250

4 Cajones neutros + 5 cajas plasticas 60x45x7 de serie
4 Neutral drawers, plastic boxes not included

5 Sets de guias por puerta de serie
5 Sets of guides per standard door

Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Cajas Containers 60x40	Capacidad Capacity L	Capacidad Capacity GN	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	
MPIC-70-180	0°C + 8°C	2	2	0	255	8	502	290	5.678 €

MPIC-70-225	0°C + 8°C	3	3	0	399	10	502	320	6.467 €
-------------	-----------	---	---	---	-----	----	-----	-----	----------------

MPIC-80-200	0°C + 8°C	10	0	5	362	9	502	290	5.739 €
-------------	-----------	----	---	---	-----	---	-----	-----	----------------

MPIC-80-225	0°C + 8°C	15	0	5	562	12	502	320	6.879 €
-------------	-----------	----	---	---	-----	----	-----	-----	----------------

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla 60x40	Grill 60x40	28 €
Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800	273 €
Cajón plastico 60x40x7	60x40x7 plastic drawer	35 €
Cajón plastico 60x40x12	60x40x12 plastic drawer	45 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Motor lado izquierdo	Left side engine	74 €
Encimera de granito	Granite countertop	Consultar - Consult
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult

VORTEX



A current of freshness flows into Vortex, ensuring that each product retains its essence and perfect temperature. An ally of culinary excellence.

A current of freshness flows into Vortex, ensuring that each product retains its essence and perfect temperature. An ally of culinary excellence.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- EI: Cúpula de cristal
- EI-T: Cúpula inox abatible
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador con placa fría
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarcho automático con evaporación automática.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4 incluido.

- EI: Glass dome
- EI-T: Foldable stainless steel dome
- Capacity for GN pans (not included)
- Height-adjustable supports
- Evaporator with cold plate
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Independent ingredient display with GN 1/4 capacity included

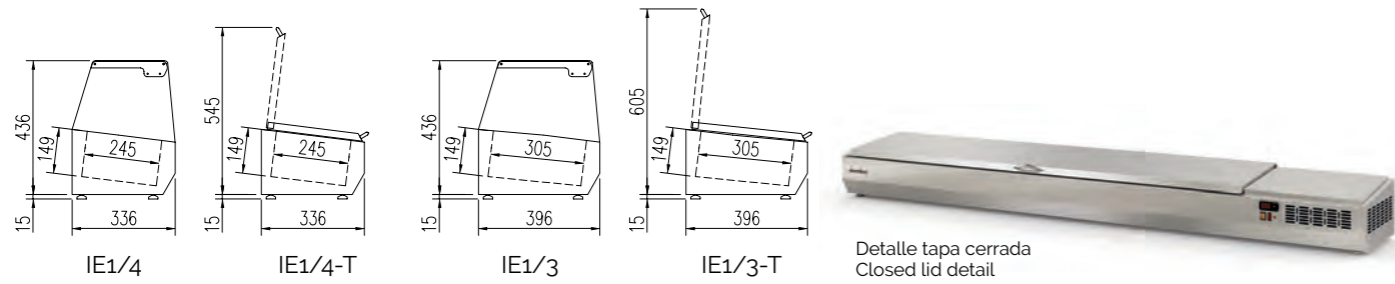
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

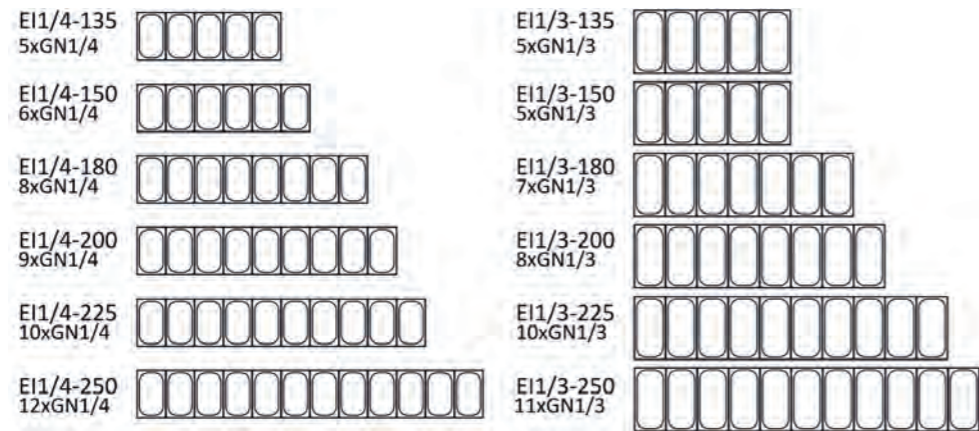
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



VORTEX IE



IE 1/4-200-T

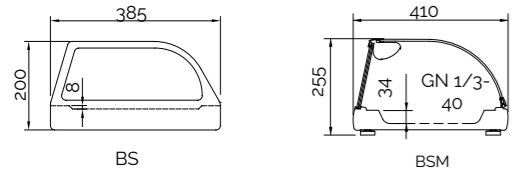
Modelo Model	Largo Length mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad Capacity GN 1/4	Capacidad Capacity GN 1/3	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE-T)	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE)	
IE-1/4-135	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152	1.545 €
IE-1/4-150	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155	1.567 €
IE-1/4-180	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162	1.682 €
IE-1/4-200	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180	1.742 €
IE-1/4-225	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245	1.824 €
IE-1/4-250	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245	1.946 €
IE-1/4-135-T	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152	1.358 €
IE-1/4-150-T	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155	1.407 €
IE-1/4-180-T	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162	1.532 €
IE-1/4-200-T	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180	1.572 €
IE-1/4-225-T	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245	1.699 €
IE-1/4-250-T	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245	1.785 €
IE-1/3-135	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152	1.599 €
IE-1/3-150	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155	1.630 €
IE-1/3-180	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162	1.744 €
IE-1/3-200	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180	1.805 €
IE-1/3-225	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245	1.856 €
IE-1/3-250	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245	1.934 €
IE-1/3-135-T	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152	1.427 €
IE-1/3-150-T	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155	1.477 €
IE-1/3-180-T	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162	1.599 €
IE-1/3-200-T	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180	1.645 €
IE-1/3-225-T	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245	1.781 €
IE-1/3-250-T	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245	1.865 €




IE 1/3-180

Separador cubetas GN 1/6 11€ PVP / GN 1/6 tray separator 11€ PVP

VORTEX BS



BS-1400

	Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power	GN 1/3-40 GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight	Rango Range	
		(mm)	(m ²)	(m ²)	(Lts.)	(Uds.)		(W)	(W)	
	BSM-4	1050	255	410	160	200	4	33	+4°C+8°C	1.271 €
	BSM-6	1400	255	410	160	220	6	40	+4°C+8°C	1.431 €
	BSM-8	1755	255	410	160	240	8	48	+4°C+8°C	1.573 €
	BS-1400	1400	200	385	160	220	NO	33	+4°C+8°C	1.680 €
	BS-1700	1750	200	385	160	240	NO	40	+4°C+8°C	1.822 €



BSM-6