GENERAL CATALOGUE

docriluc

GENERAL CATALOGUE
2026

docriluc

docriluc

ÍNDICE DE CONTENIDO / TABLE OF CONTENTS

INTRODUCCIÓN / INTRO

CARTA ACABADOS / FINISHES RANGE

Standard 12

Neria 14

PRODUCTO / PRODUCT

Vitrinas expositoras / Serve over counters 16

Vitrinas semimurales / Low multideck displays 168

Vitrinas murales / Multideck displays 234

Mesas refrigeradas / Refrigerated counters 276

Armarios / Cabinets 390

Dry Aged 448

Cavas / Wine cellars 494

Abatidores / Blast chillers 562

Enfriadores / Beverage coolers 578

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

Materiales / Materials 620

Calidad / Quality 622

Eficiencia energética / Energy efficiency 624

Condiciones de venta / Term of sales 626

Uso y cuidado / Use and care 632

Docriluc es una marca española que ofrece una amplia colección de equipos de refrigeración, diseñados para garantizar la máxima eficiencia y calidad.
Desde innovadoras vitrinas refrigeradas hasta armarios y mostradores de alto rendimiento, nuestra marca tiene todos los ingredientes adecuados para optimizar la conservación y exhibición de productos en entornos comerciales.

Trabajamos en la Sierra de la Subbética Andaluza, un entorno natural que nos inspira a crear soluciones duraderas y eficientes, alineadas con el respeto al medio ambiente.

Casi todo en nuestras colecciones ha sido concebido y desarrollado por nuestros propios diseñadores e ingenieros, garantizando tecnología avanzada y diseño sofisticado. La combinación de innovación, inspiración en las necesidades del sector y técnicas de fabricación de vanguardia dan como resultado productos fiables, robustos y adaptados a las exigencias del mercado.

Explora este catálogo, déjate cautivar por nuestras soluciones y descubre nuestra marca por ti mismo.

Docriluc is a Spanish brand offering a wide collection of refrigeration equipment, designed to ensure maximum efficiency and quality.
From innovative refrigerated display cases to high-performance cabinets and counters, our brand has all the right ingredients to optimize the preservation and presentation of products in commercial environments.

We operate in the Sierra de la Subbética in Andalusia, a natural setting that inspires us to create durable and efficient solutions, aligned with environmental responsibility.

Nearly everything in our collections has been conceived and developed by our own designers and engineers, ensuring advanced technology and sophisticated design. The combination of innovation, insight into the sector's needs, and cutting-edge manufacturing techniques results in reliable, robust products tailored to the demands of the market.

Explore this catalog, let yourself be captivated by our solutions, and discover our brand for yourself.





Todo comenzó con el sueño de desarrollar equipos de refrigeración comercial que marcaran la diferencia en el sector. En nuestra trayectoria, cada esfuerzo ha estado dirigido a lograr innovación, eficiencia y calidad en cada una de nuestras soluciones. Hoy, nuestra marca ha consolidado su presencia en el mercado, llevando tecnología y diseño funcional a espacios comerciales de todo el mundo.

A través de nuestros productos, contamos una historia: una historia de trabajo y compromiso con la refrigeración. La eficiencia energética y la durabilidad son el hilo conductor, mientras que la ingeniería y el diseño juegan un papel clave en cada equipo. Cada solución, como pieza individual, se une para formar un concepto sólido, adaptado a las necesidades del sector.

Las personas detrás de Docriluc son quienes dan forma a esta historia y la hacen evolucionar. Todo el equipo compartimos una pasión por la tecnología, un compromiso con la mejora continua y la determinación de ofrecer las mejores soluciones a nuestros clientes.

Docriluc es más que refrigeración comercial. Es una experiencia. Es la perfecta combinación entre innovación tecnológica y fabricación de calidad. Es garantizar conservación óptima, eficiencia y rendimiento en un entorno sostenible, fiable y exclusivo.

It all began with the dream of developing commercial refrigeration equipment that would make a difference in the industry. Throughout our journey, every effort has been focused on achieving innovation, efficiency, and quality in each of our solutions. Today, our brand has established a strong presence in the market, bringing technology and functional design to commercial spaces around the world.

Through our products, we tell a story—a story of hard work and commitment to refrigeration. Energy efficiency and durability are the common threads, while engineering and design play a key role in every piece of equipment. Each solution, as an individual unit, comes together to form a solid concept tailored to the needs of the industry.

The people behind Docriluc are the ones who shape this story and drive it forward. Our entire team shares a passion for technology, a commitment to continuous improvement, and a determination to offer the best solutions to our clients.

Docriluc is more than just commercial refrigeration. It is an experience. It is the perfect blend of technological innovation and quality manufacturing. It is the assurance of optimal preservation, efficiency, and performance in a sustainable, reliable, and exclusive environment.

En Docriluc, creemos firmemente que detrás de cada gran producto hay un equipo aún más grande. Nuestro motor es la pasión, la profesionalidad y, sobre todo, el trabajo en equipo. Desde Lucena, cuna de tradición industrial y saber hacer, es donde nace cada una de nuestras piezas.

Es aquí donde nuestras ideas toman forma gracias a las manos expertas de profesionales que, con talento y dedicación, transforman los diseños en soluciones reales. Son ellos, nuestro equipo, quienes imprimen carácter, fiabilidad y autenticidad a cada uno de nuestros productos.

La esencia de Docriluc vive en cada proceso, en cada detalle, en cada persona que forma parte de esta gran familia. Es su compromiso, su experiencia y su amor por el trabajo bien hecho lo que marca la diferencia y lo que lleva el nombre de Lucena por todo el mundo.

Nuestro equipo no solo fabrica equipamiento; construye confianza, transmite valores y representa lo mejor de nuestra identidad.

Porque en Docriluc, lo que hacemos importa. Pero mucho más importa quién lo hace.

At Docriluc, we firmly believe that behind every great product, there is an even greater team.

Our driving force is passion, professionalism, and above all, teamwork. From Lucena—a cradle of industrial tradition and craftsmanship—each of our pieces is born.

It is here that our ideas take shape, thanks to the skilled hands of professionals who, with talent and dedication, transform designs into real solutions. It is they—our team—who bring character, reliability, and authenticity to every one of our products.

The essence of Docriluc lives in every process, every detail, and every person who is part of this great family. It is their commitment, experience, and love for a job well done that make the difference and carry the name of Lucena across the world.

Our team doesn't just manufacture equipment; they build trust, embody values, and represent the very best of who we are.

Because at Docriluc, what we do matters—but who does it matters even more.



En un mundo donde la producción global a menudo prioriza la cantidad sobre la esencia, en Docriluc elegimos un camino diferente: el de la excelencia, el detalle y el compromiso con lo bien hecho.

Cada uno de nuestros productos nace en España, en nuestras propias instalaciones, bajo estrictos estándares de calidad europeos. No es solo un lugar de fabricación, es el origen de una forma de trabajar donde la precisión técnica, la durabilidad y el diseño funcional se combinan con el orgullo de una herencia industrial consolidada.

Made in Spain no es una etiqueta: es una declaración de principios. Es apostar por la ingeniería local, por el talento de nuestros profesionales, por materiales de origen europeo seleccionados con rigor, y por un control de calidad directo, cercano, honesto. Es asegurar que detrás de cada vitrina, cada mueble refrigerado, hay un equipo que respeta el proceso y valora el resultado.

En Docriluc, diseñamos soluciones que cumplen con las normativas más exigentes, pero también con algo más: la confianza de quienes saben que lo auténtico, lo duradero y lo profesional siguen teniendo un lugar. Y ese lugar está aquí.

Calidad europea. Precisión española. Orgullosamente Docriluc.

In a world where global production often prioritizes quantity over essence, at Docriluc we choose a different path: one of excellence, attention to detail, and a deep commitment to quality craftsmanship.

Each of our products is born in Spain, in our own facilities, under strict European quality standards. It's not just a place of manufacturing—it's the origin of a way of working where technical precision, durability, and functional design come together with the pride of a strong industrial heritage.

Made in Spain is not just a label; it's a statement of principles.

It means supporting local engineering, trusting in the talent of our professionals, rigorously selecting European-sourced materials, and maintaining direct, honest, and hands-on quality control. It means that behind every display case, every refrigerated unit, there is a team that respects the process and values the result.

At Docriluc, we design solutions that meet the most demanding regulations—but also something more: the trust of those who know that authenticity, durability, and professionalism still matter. And that place is here.

European quality. Spanish precision. Proudly Docriluc.



CARTA ACABADOS ESTÁNDAR
STANDARD FINISHES RANGE

SOLID COLOURS

TEJA

MENTA

GRIS PLOMO

NEGRO

ARCILLA

GRIS PIZARRA

GRIS URBAN

ANTRACITA

ROSA CUARZO

SILEX

LUNA

CUARZO

CURRY

PERLA

ARENA

NUDE

ALMIRANTE

BLANCO

TAUPE



HIGH GLOSS COLOURS

BLANCO

BEIGE

GRIS CRAYON

NEGRO

ROJO DOCRILUC

RUBY WOO

MOCHA MOUSSE

GREEN OLIVE

WOODS

PINE WHITE

GLADSTONE OAK

GLADSTONE SAND

GRANDSON

VERALINGA

PORTUNA

Los colores exhibidos son ilustrativos y pueden diferir del tono real debido a variaciones en pantalla o impresión

The colors shown are for illustrative purposes and may differ from the actual tone due to screen or print variations

CARTA ACABADOS GAMA NERIA
FINISHES RANGE NERIA

STANDARD COLOURS



RAL 1023



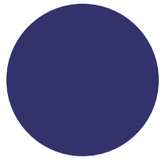
RAL 3020



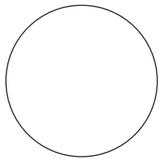
RAL 2008



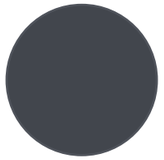
RAL 6001



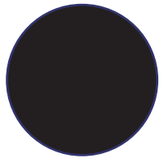
RAL 5003



RAL 9003



RAL 7024



RAL 9005







Total blanco - gris - negro (sin incremento de precio)
Total white - grey - black (no price increase)

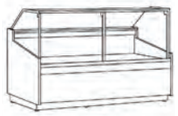
VITRINAS EXPOSITORAS

SERVE OVER COUNTERS

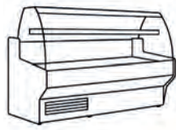
docriluc



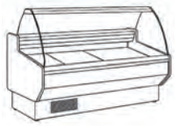
VALORIAN - 19



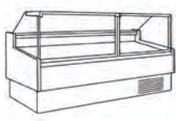
JUNIPER - 35



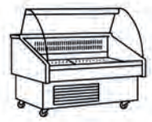
VESPER - 65



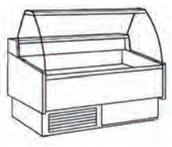
NERIA - 99



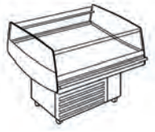
OLIRA - 121



HYDRO - 137



CALYPSSO - 145



VELASTRA - 157

docriluc

VALORIAN



La fuerza de los sabores auténticos se resguarda en un espacio diseñado para preservar la calidad y la nobleza de cada alimento. Homenaje a la excelencia culinaria.

—

The power of authentic flavors is preserved in a space designed to preserve the quality and nobility of each dish. A tribute to culinary excellence.

Valorian VEG-10-20-TF + VEG-10-RP90-TF



Acabado / Finished: Mocha Mousse

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración total en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Total decoration in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Sin incremento de precio)

Full decoration in RAL o NCS color chart
(No price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

Superior decoration in high gloss colors
(Price increase)

Wood decoration - Consult

EJEMPLO DECORACIÓN MADERA · EXAMPLE OF WOOD DECORATION



VEG-10-15-TF (Gladstone oak)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VEG / VEGP / VEGPC / VETB

- Exterior en chapa de acero plastificada. Zócalo inferior en acero inox AISI-304
- Interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición en acero inox. AISI-304
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico color blanco
- Bandejas plano de exposición lisas y horizontales (VEG/VEGP/VEGPC)
- Exposición compatible con cubetas GN 1/1 o 1/6 (VETB) (Incluidas)
- Plano de exposición elevado. Máxima visibilidad.
- Laterales de 30 mm en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelo neutro), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior in plastified steel sheet. Lower baseboard in AISI 304 stainless steel
- Interior in plastified steel sheet
- Display area in stainless steel AISI-304
- White technological quartz countertop
- Flat and horizontal display trays (VEG/VEGP/VEGPC)
- Display area compatible with GN 1/1 or 1/6 containers (VETB) (Included)
- Elevated display surface. Maximum visibility.
- 30 mm side panels in MDF + PVC or high-gloss lacquer.
- Aluminum anodized profiles
- Refrigerated storage (except for neutral model), with doors and opening 440x270mm.
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

MCVEG

- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico color blanco
- Interior en chapa de acero inox AISI-304
- Laterales de 30 mm en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Equipado con cajón, estantes y enchufe

- White technological quartz countertop
- Interior in stainless steel AISI-304
- 30 mm side panels in MDF + PVC or high-gloss lacquer.
- Equipped with drawer, shelving, and electrical power socket

MCT-VEG

- Interior en chapa de acero prepintada
- Laterales, base y tapa en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Vidrios laterales y frontal
- 4 Estantes de vidrio regulables en inclinación
- Iluminación vertical LED

- Prepainted steel interior
- Sides, base, and top mades of MDF + PVC or high-gloss lacquer.
- Side and front glass panels
- 4 tilt-adjustable glass shelves
- Vertical LED lighting

COMPONENTES • COMPONENTS

VEG / VEGP / VEGPC / VETB

- Iluminación estándar LED: decoración frontal, bajo encimera de trabajo, encimera superior y estante (según modelo)
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados (frontal fijo), varias versiones disponibles
- Estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado. (Modelos VEGP / VEGPC)
- Modelo VEG: Vidrio bajo / Sin estante
- Modelo VEGP: Vidrio alto / Con estante
- Modelo VEGPC: Vidrio alto / Con estante / Con columnas de aluminio
- Modelo VETB: Vidrio medio / Sin estante
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)

- Standard LED lighting: Front decoration, under the worktop, top counter, and shelf (depending on the model)
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Remote models include solenoid and expansion valves for R-449A. R-134a option available (Consult other refrigerants)
- Electronic temperature control
- Digital product temperature display
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic defrost
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses (fixed front), various versions available
- Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated. (Models VEGP / VEGPC)
- VEG Model: Low glass / Without shelf
- VEGP Model: High glass / With shelf
- VEGPC Model: High glass / With shelf / With aluminum columns
- VETB Model: Medium glass / Without shelf
- Connection kits: For special, linear, and corner installations (Consult)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VEG / VEGP / VEGPC / VETB

- Clase climática 3 (25°C 60% HR). Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

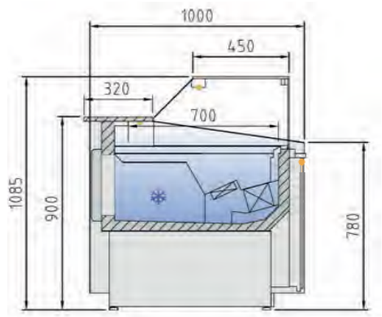
- Climate class 3 (25°C 60% RH). Operating temperature (0/+6°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K — OPCIONAL / OPTIONAL

RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL



VEG-10-TF

VALORIAN VEG-10

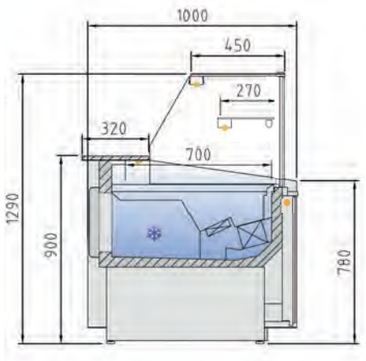


VEG-10-15-TF (Gladstone oak)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEG-10-10-TF	1025	0,63	0,60	192	1	565	844
	VEG-10-13-TF	1265	0,80	0,75	243	2	572	922
	VEG-10-15-TF	1505	0,96	0,90	294	2	781	1044
	VEG-10-20-TF	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Kit cierre plexi Plexi slide	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Kit cambio encimera granito negro Black granite countertop replacement kit
VEG-10-10-TF			
VEG-10-13-TF			
VEG-10-15-TF			
VEG-10-20-TF			



VEGP-10



Detalle interior + encimera trabajo color negro
Interior detail + black work countertop

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEGP-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844
	VEGP-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922
	VEGP-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044
	VEGP-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290

VALORIAN VEGP-10

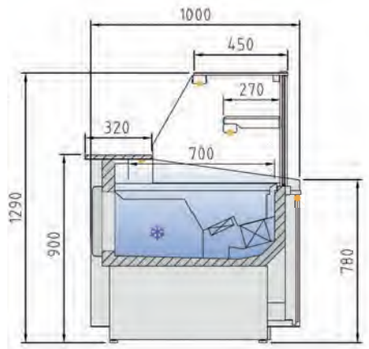


VEGP-10-15-TF (Perla)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Kit cierre plexi Plexi slide	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Kit cambio encimera granito negro Black granite countertop replacement kit
VEGP-10-10-TF			
VEGP-10-13-TF			
VEGP-10-15-TF			
VEGP-10-20-TF			

VALORIAN VEGPC-10



VEGPC-10





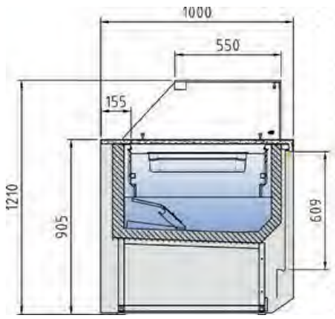
VEGPC-10-20-TF (Arcilla)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEGPC-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844
	VEGPC-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922
	VEGPC-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044
	VEGPC-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290

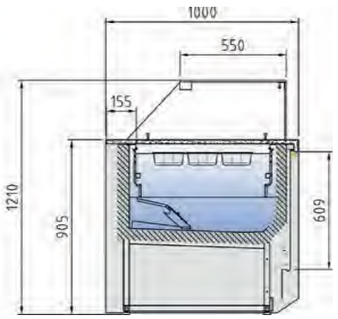
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Kit cierre plexi Plexi slide	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Kit cambio encimera granito negro Black granite countertop replacement kit
VEGPC-10-10-TF			
VEGPC-10-13-TF			
VEGPC-10-15-TF			
VEGPC-10-20-TF			

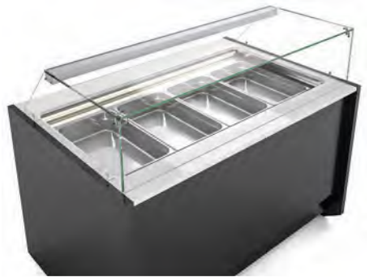
VALORIAN VETB-10



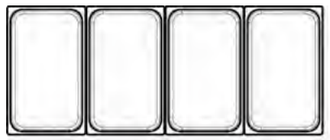
VETB-10-GN-1/1



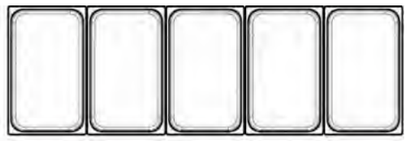
VETB-10-GN-1/6



Detalle encimera VETB-10-15 GN-1/1
Counter detail VETB-10-15 GN-1/1



VETB-10-15-GN-1/1



VETB-10-20-GN-1/1



VETB-10-15-GN-1/6



VETB-10-20-GN-1/6

	Modelo Model	Largo Length	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Capacidad cubetas Tray capacity	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(m²)		(GN)	(W)	(W)
	VETB-10-15-TF 1/1	1505	0,94	0,88	4 GN 1/1	781	1032
	VETB-10-15-TF 1/6	1505	0,94	0,88	24 GN 1/6	781	1032
	VETB-10-20-TF 1/1	1985	1,27	1,19	5 GN 1/1	1098	1276
	VETB-10-20-TF 1/6	1985	1,27	1,19	30 GN 1/6	1098	1276

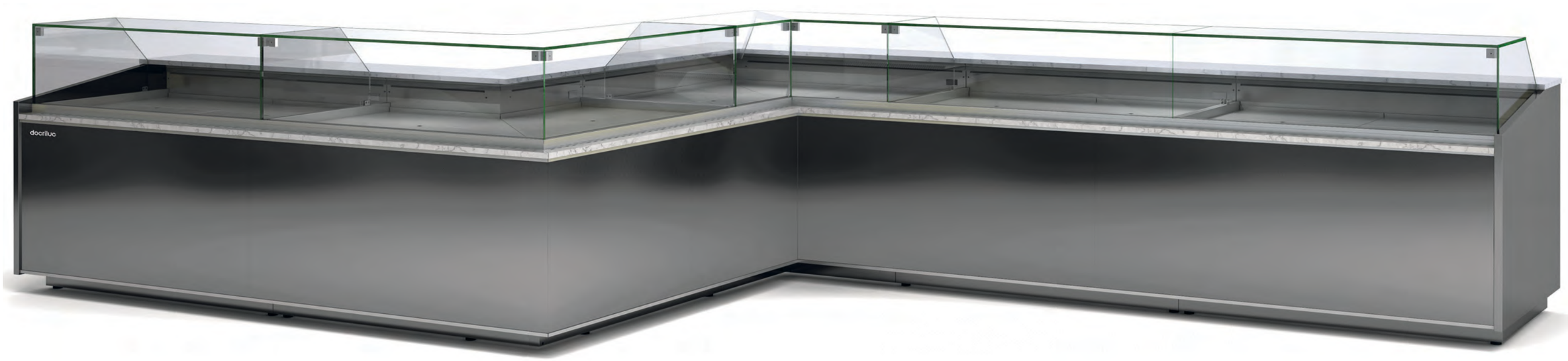


VETB-10-15-TF GN-1/6 (Grandson)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Kit cierre plexi Plexi slide	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Kit cambio encimera granito negro Black granite countertop replacement kit
VETB-10-15-TF			
VETB-10-20-TF			

ÁNGULOS VALORIAN VEG-10 / VALORIAN ANGLES VEG-10



VEG-10-15-TF + VEG-10-RP90-TF + VEG-10-RN90-TF + VEG-10-20-TF + VEG-10-20-TF (Gris Plomo)

	Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(mm)	(mm)	(m²)	(m²)	(m³)	(Uds)	(W)	(W)
	VEG-10-RN90-TF	1440	1085	1440	1,14	0,9	-	0	583	926
	VEGP-10-RN90-TF	1440	1290	1440	1,14	0,9	-	0	583	926
	VEGPC-10-RN90-TF	1440	1290	1440	1,14	0,9	-	0	583	926
	VEG-10-RP90-TF	1430	1085	1430	1,21	1,28	-	0	583	957
	VEGP-10-RP90-TF	1430	1290	1430	1,21	1,28	-	0	583	957
	VEGPC-10-RP90-TF	1430	1290	1430	1,21	1,28	-	0	583	957
	MCVEG-10-10	1000			0,92	-	-	-	-	-
	MCT-70-VEG	700			1,68	-	-	-	-	24



VISTA TRASERA MCVEG-10 / REAR VIEW MCVEG-10

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide
VEG-10-RP90	
VEG-10-RN90	
VEGPC-10-RP90	
VEGPC-10-RN90	
MCVEG-10-10-DIS	-
MCVEG-10-10	-
MCT-70-VEG	-

docriluc

JUNIPER



La frescura y vitalidad de la naturaleza se conservan en Juniper, donde cada ingrediente mantiene su esencia pura y vibrante. Refugio para la frescura absoluta.

—

The freshness and vitality of nature are preserved at Juniper, where each ingredient maintains its pure and vibrant essence. A refuge for absolute freshness.

Juniper VE-9-25-RC-TF + VE-9-25-RC-TF



Acabado / Finished: Lacado NCS S 1515-G

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración frontal en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Frontal decoration in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal en colores carta RAL o NCS
(Incremento de precio)

Front decoration in RAL or NCS color chart options
(Price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total completa en colores sólidos, RAL o NCS
(Incremento de precio)

Full decoration in solid colors, RAL or NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración total negro, gris o blanco
Sin iIncremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración alto brillo, o carta Ral - NCS
(Incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

High gloss decoration, or RAL - NCS color chart
(Price increase)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición, encimera y decoración superior en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado, excepto modelo VES-10E-RC con vidrios costado panorámicos 20mm de espesor
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelos neutro y sin reserva VES), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior in plastified steel sheet
- Display area, countertop and upper decoration in stainless steel AISI-304
- Flat display trays with smooth surfaces, stepped on demand
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness, except VES-10E-RC model with panoramic glass sides, 20 mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Refrigerated storage (except for neutral and without storage VES models), with doors and opening 440x270mm.
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect.

VE-10-RC-HE / VE-10-RC-BM / VE-10-RC-ES

- Exposición compatible con cubetas GN (No incluidas)
- Modelo HE: Calor seco
- Modelo BM: Baño María (Húmedo) Necesaria conexión de entrada y salida de agua
- Modelo ES: Cubetas refrigeradas

- Display area compatible with GN containers (Not included)
- HE Model: Dry hot
- BM Model: Bain-marie (wet type). Requires water inlet and outlet connections
- Modelo ES: Refrigerated containers

MCVE-RC

- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Interior en chapa de acero inox AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Equipado con cajón, estantes y enchufe

- Countertop in stainless steel AISI-304
- Interior in stainless steel AISI-304
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness
- Equipped with drawer, shelving, and electrical power socket

MCT-RC

- Interior en chapa de acero prepintada
- Laterales, base y tapa en DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo.
- Vidrios laterales y frontal
- 4 Estantes de vidrio regulables en inclinación
- Iluminación vertical LED

- Prepainted steel interior
- Sides, base, and top mades of MDF + PVC or high-gloss lacquer.
- Side and front glass panels
- 4 tilt-adjustable glass shelves
- Vertical LED lighting

COMPONENTES • COMPONENTS

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

- Iluminación estándar LED: decoración frontal, encimera superior y estantes (Según modelo)
- Sistema de refrigeración estático excepto modelos TF con sistema ventilado. Angulos AP45/AN45 neutros
- Modelos calientes HE/BM con resistencias
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible, excepto modelo VE-10E con frontal elevable
- Estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado. (Según modelo)
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)

- Standard LED lighting: Front decoration, top counter, and shelves (Depending on models)
- Static cooling system, except for TF models with fan assisted system. Non-refrigerated AP45/AN45 corner counter
- Hot models HE/BM with heating elements
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Remote models include solenoid and expansion valves for R-449A. R-134a option available (Consult other refrigerants)
- Electronic temperature control
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic defrost, electric option with static evaporator
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses and front hinged glass, except for model VE-10E with lift-up front glass
- Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated. (Depending on models)
- Connection kits: For special, linear, and corner installations (Consult)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

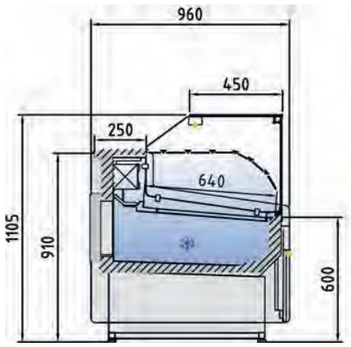
- Climate class 3 (25°C 60% RH) operating temperature (0/+6°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

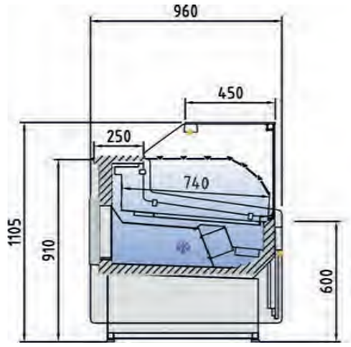
4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL

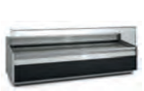
JUNIPER VE-9-RCB



VE-9-RCB



VE-9-RCB-TF

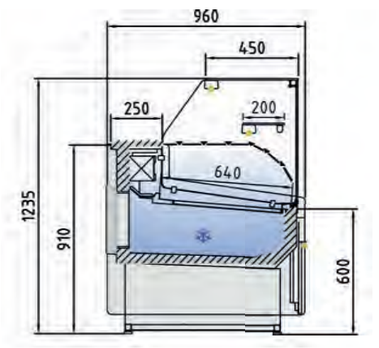
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-9-10-RCB	1025	0,77	0,76	299	1	565	830
	VE-9-10-RCB-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851
	VE-9-13-RCB	1265	0,96	0,95	376	2	572	891
	VE-9-13-RCB-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912
	VE-9-15-RCB	1505	1,15	1,14	452	2	781	1011
	VE-9-15-RCB-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046
	VE-9-20-RCB	1985	1,54	1,52	606	3	1098	1234
	VE-9-20-RCB-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290
	VE-9-25-RCB	2465	1,92	1,90	759	4	1284	1298
	VE-9-25-RCB-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354
	VE-9-30-RCB	2945	2,30	2,28	913	4	1284	1322
	VE-9-30-RCB-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378



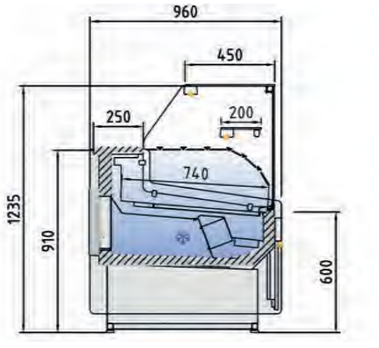
VE-9-20-RCB (Negro)

OPCIONALES · OPTIONS

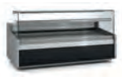
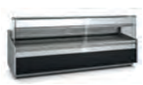
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
								
VE-9-10-RCB								
VE-9-13-RCB								
VE-9-15-RCB								
VE-9-20-RCB								
VE-9-25-RCB								
VE-9-30-RCB								



VE-9-RC



VE-9-RC-TF

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-9-10-RC	1025	0,77	0,76	299	1	565	830
	VE-9-10-RC-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851
	VE-9-13-RC	1265	0,96	0,95	376	2	572	891
	VE-9-13-RC-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912
	VE-9-15-RC	1505	1,15	1,14	452	2	781	1011
	VE-9-15-RC-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046
	VE-9-20-RC	1985	1,54	1,52	606	3	1098	1234
	VE-9-20-RC-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290
	VE-9-25-RC	2465	1,92	1,90	759	4	1284	1298
	VE-9-25-RC-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354
	VE-9-30-RC	2945	2,30	2,28	913	4	1284	1322
	VE-9-30-RC-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378

JUNIPER VE-9-RC



VE-9-15-RC-TF (Portuna)

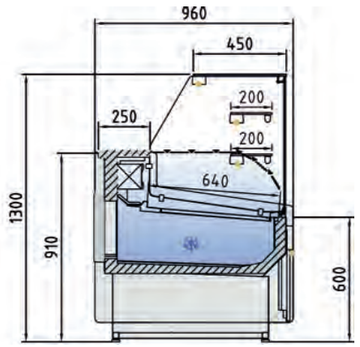
FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

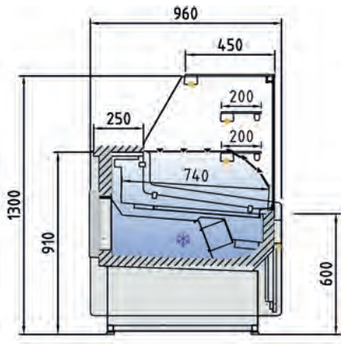
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
								
VE-9-10-RC								
VE-9-13-RC								
VE-9-15-RC								
VE-9-20-RC								
VE-9-25-RC								
VE-9-30-RC								

JUNIPER VEP-9-RC



VEP-9-RC



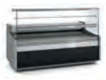
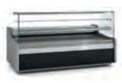
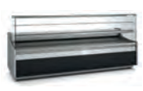
VEP-9-RC-TF



Detalle iluminación frontal
Front lighting detail



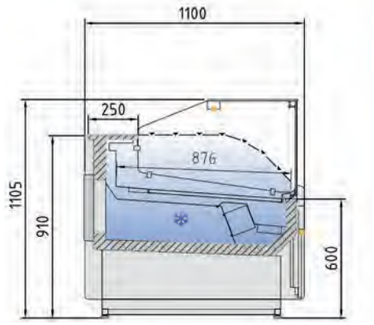
VEP-9-15-RC (Luna)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEP-9-10-RC	1025	0,77	0,76	299	1	565	830
	VEP-9-10-RC-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851
	VEP-9-13-RC	1265	0,96	0,95	376	2	572	891
	VEP-9-13-RC-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912
	VEP-9-15-RC	1505	1,15	1,14	452	2	781	1011
	VEP-9-15-RC-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046
	VEP-9-20-RC	1985	1,54	1,52	606	3	1098	1234
	VEP-9-20-RC-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290
	VEP-9-25-RC	2465	1,92	1,90	759	4	1284	1298
	VEP-9-25-RC-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354
	VEP-9-30-RC	2945	2,30	2,28	913	4	1284	1322
	VEP-9-30-RC-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378

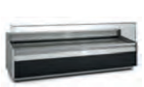
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VEP-9-10-RC								
VEP-9-13-RC								
VEP-9-15-RC								
VEP-9-20-RC								
VEP-9-25-RC								
VEP-9-30-RC								

JUNIPER VE-10-RCB-TF



VE-10-RCB-TF

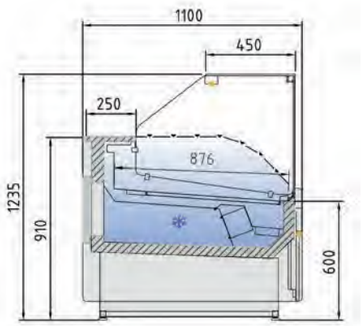
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10-10-RCB-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851
	VE-10-13-RCB-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912
	VE-10-15-RCB-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046
	VE-10-20-RCB-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290
	VE-10-25-RCB-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354
	VE-10-30-RCB-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378



VE-10-20-RCB-TF (Negro)

OPCIONALES · OPTIONS

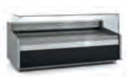
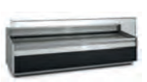
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-10-10-RCB-TF								
VE-10-13-RCB-TF								
VE-10-15-RCB-TF								
VE-10-20-RCB-TF								
VE-10-25-RCB-TF								
VE-10-30-RCB-TF								



VE-10-RC -TF



Detalle iluminación frontal
Front lighting detail

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851
	VE-10-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912
	VE-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046
	VE-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290
	VE-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354
	VE-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378

JUNIPER VE-10-RC-TF



VE-10-20-RC-TF (Gris Urban)

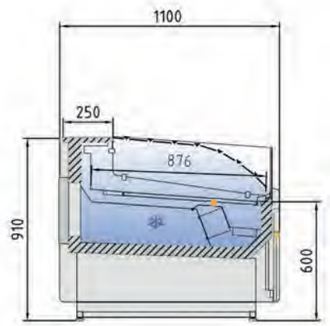
FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
								
VE-10-10-RC-TF								
VE-10-13-RC-TF								
VE-10-15-RC-TF								
VE-10-20-RC-TF								
VE-10-25-RC-TF								
VE-10-30-RC-TF								

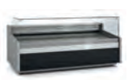
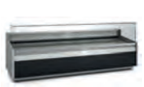
JUNIPER VEA-10-RC-TF



VEA-10-RC -TF



Detalle cierre cortina
Night blind detail

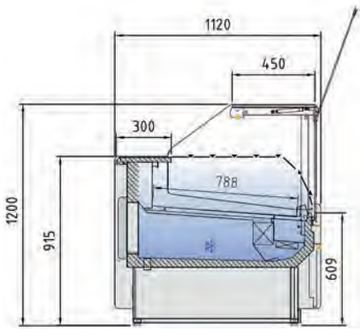
	Modelo Model	Largo Length	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(W)	(W)
	VEA-10-10-RC-TF	1025	0,80	0,97	293	1	949	1054
	VEA-10-13-RC-TF	1265	1,00	1,21	369	2	949	1054
	VEA-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,45	444	2	1012	1105
	VEA-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,93	594	3	1419	1379
	VEA-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,41	745	4	1703	1417
	VEA-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,89	896	4	1931	1689



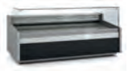
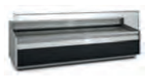
VEA-10-20-RC-TF (Gris Plomo)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre cortina Night blind	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VEA-10-10-RC-TF						
VEA-10-13-RC-TF						
VEA-10-15-RC-TF						
VEA-10-20-RC-TF						
VEA-10-25-RC-TF						
VEA-10-30-RC-TF						



VE-10E-RC-TF

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851
	VE-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912
	VE-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046
	VE-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290
	VE-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354
	VE-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378

JUNIPER VE-10E-RC-TF



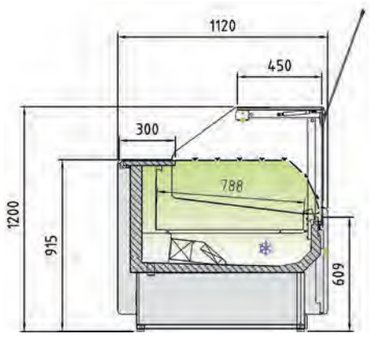
VE-10E-20-RC-TF (Luna)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
								
VE-10E-10-RC-TF								
VE-10E-13-RC-TF								
VE-10E-15-RC-TF								
VE-10E-20-RC-TF								
VE-10E-25-RC-TF								
VE-10E-30-RC-TF								



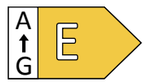
VES-10E-RC-TF

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	-	0	565	851
	VES-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	-	0	572	912
	VES-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	-	0	781	1046
	VES-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	-	0	1098	1290
	VES-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	-	0	1284	1354
	VES-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	-	0	1284	1378

JUNIPER VES-10E-RC-TF



VES-10E-20-RC-TF (Teja)

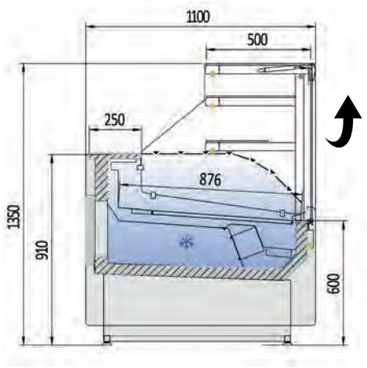


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
						
VES-10E-10-RC-TF						
VES-10E-13-RC-TF						
VES-10E-15-RC-TF						
VES-10E-20-RC-TF						
VES-10E-25-RC-TF						
VES-10E-30-RC-TF						

JUNIPER VEPR-10-RC-TF



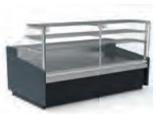
VEPR-10E-RC-TF



Detalle cierre plexi
Plexi slide detail

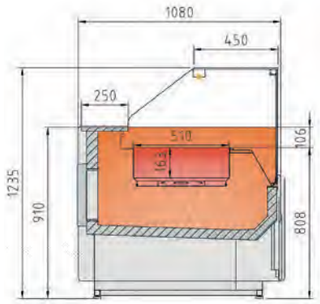


VEPR-10E-20-RC-TF (Negro)

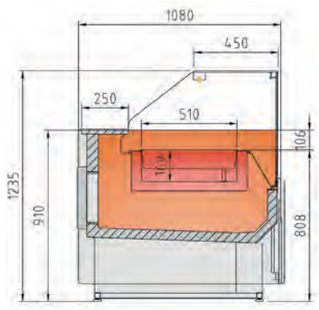
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851
	VEPR-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912
	VEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046
	VEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290
	VEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354
	VEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378

OPCIONALES · OPTIONS

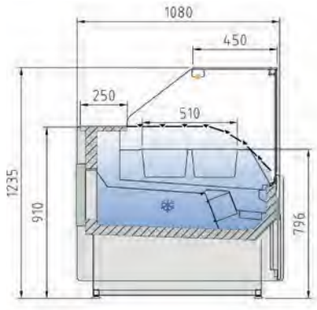
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instala-ción Remote Unit
								
VEPR-10E-10-RC-TF								
VEPR-10E-13-RC-TF								
VEPR-10E-15-RC-TF								
VEPR-10E-20-RC-TF								
VEPR-10E-25-RC-TF								
VEPR-10E-30-RC-TF								



VE-10-RR HE



VE-10-RR BM



VE-10-RR ES

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Capacidad cubetas Tray capacity (GN)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
BAÑO MARIA BAIN MARIE	VE-10BM-10-RC	1025	2 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10BM-13-RC	1265	3 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10BM-15-RC	1505	4 GN 1/1-150	-	3000
	VE-10BM-20-RC	1985	5 GN 1/1-150	-	3000
	VE-10BM-25-RC	2465	6 GN 1/1-150	-	4000
CALOR SECO DRY HEAT	VE-10-10-HE-RC	1025	2 GN 1/1-150	-	800
	VE-10-13-HE-RC	1265	3 GN 1/1-150	-	1200
	VE-10-15-HE-RC	1505	4 GN 1/1-150	-	1600
	VE-10-20-HE-RC	1985	5 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10-25-HE-RC	2465	6 GN 1/1-150	-	2400
CUBETAS REFRIGERADAS REFRIGERATED TRAYS	VE-10ES-10-RC	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851
	VE-10ES-13-RC	1265	3 GN 1/1-150	572	912
	VE-10ES-15-RC	1505	4 GN 1/1-150	781	1046
	VE-10ES-20-RC	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290
	VE-10ES-25-RC	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354

MODULOS CUBETAS JUNIPER VES-10-RC
BUCKET MODULES JUNIPER VES-10-RC



VE-10-13-RC-HE (Negro)

DETALLE VE-BM / VE-BM DETAIL



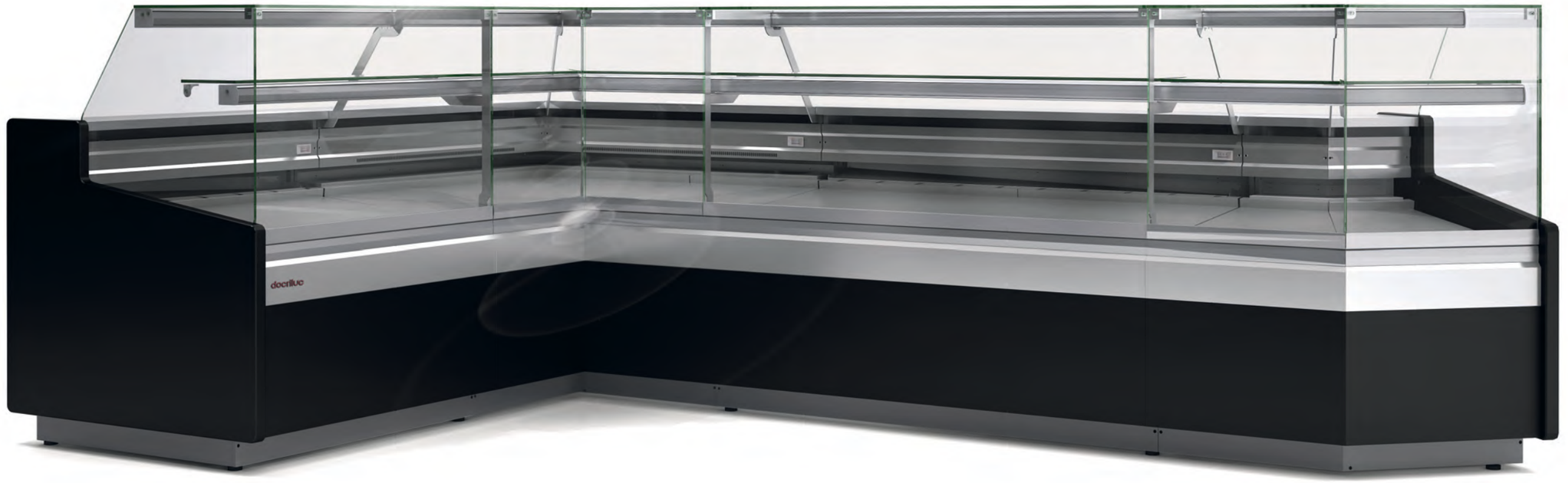
DETALLE VE-HE / VE-HE DETAIL



DETALLE VE-ES / VE-ES DETAIL



ÁNGULOS JUNIPER VE-9-RC / JUNIPER ANGLES VE-9-RC



VE-9-15-RC + VE-9-RN90-RC + VE-9-20-RC + VE-9-AN45-RC (Negro)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal power (W)
	VE-9-AN90-RCB	1425	1100	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122
	VE-9-AN90-RC	1425	1230	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122
	VEP-9-AN90-RC	1425	1300	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122
	VE-9-AP90-RCB	1540	1100	1540	1.47	1,56	-	0	1084	1165
	VE-9-AP90-RC	1540	1230	1540	1.47	1,56	-	0	1084	1165
	VEP-9-AP90-RC	1540	1300	1540	1.47	1,56	-	0	1084	1165
	VE-9N-AN45-RCB	1105	1100	1030	0,52	-	-	0	-	10
	VE-9N-AN45-RC	1105	1230	1030	0,52	-	-	0	-	10
	VEP-9N-AN45-RC	1105	1300	1030	0,52	-	-	0	-	10
	VE-9N-AP45-RCB	1115	1100	1125	0,73	-	-	0	-	10
	VE-9N-AP45-RC	1115	1230	1125	0,73	-	-	0	-	10
	VEP-9N-AP45-RC	1115	1300	1125	0,73	-	-	0	-	10
	VE-9-RN90-RCB	1430	1100	1430	1,24	1,07	-	0	926	961
	VE-9-RN90-RC	1430	1230	1430	1,24	1,07	-	0	926	961
	VEP-9-RN90-RC	1430	1300	1430	1,24	1,07	-	0	926	961
	VE-9-RP90-RCB	1405	1100	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004
	VE-9-RP90-RC	1405	1230	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004
	VEP-9-RP90-RC	1405	1300	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004
	MCVE-9-8-RC	800	910	960	0,67	-	-	0	-	-
	MCVE-9-8-RC-DIS	800	910	960	0,67	-	-	0	-	-
	MCVE-9-12-RC	1200	910	960	1,03	-	-	0	-	-
	MCVE-9-12-RC-DIS	1200	910	960	1,03	-	-	0	-	-
	MCT-70-RC	700	1850	700	1,68	-	-	0		

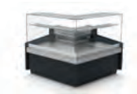
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting
VE/VEP-9-AP90-RCB/RC					
VE/VEP-9-RP90-RCB/RC					
VE/VEP-9-AN90-RCB/RC					
VE/VEP-9-RN90-RCB/RC					
VE/VEP-9-AP45-RCB/RC					
VE/VEP-9-AN45-RCB/RC					
MCVE-9-8-RC	-		-	-	
MCVE-9-12-RC	-		-	-	
MCT-70-RC	-	-	-	-	

ÁNGULOS JUNIPER VE-10E-RC / JUNIPER ANGLES VE-10E-RC



VE-10E-20-RC-TF + VE-10E-AP90-RC-TF + VE-10E-20-RC-TF (Green Olive)

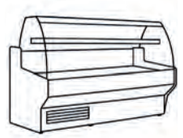
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10E-AP90-RC	1520	1200	1520	1.47	1,31	1,56	-	0	781	968
	VES-10E-AP90-RC	1520	1200	1520	1.47	1,31	1,56	-	0	781	968
	VE-10E-RP90-RC	1385	1200	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858
	VES-10E-RP90-RC	1385	1200	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858
	MCVE-10-8-RC	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-8-RC-DIS	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-12-RC	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-12-RC-DIS	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting
					
VE-10E-AP90-RC					
VES-10E-AP90-RC					
VE-10E-RP90-RC					
VES-10E-RP90-RC					
MCVE-9-8	-		-	-	
MCVE-9-12	-		-	-	

docriluc

VESPER



En la quietud de la noche, Vesper guarda los secretos de la buena cocina, protegiendo los ingredientes con precisión y cuidado. Santuario para la perfección gastronómica.

—

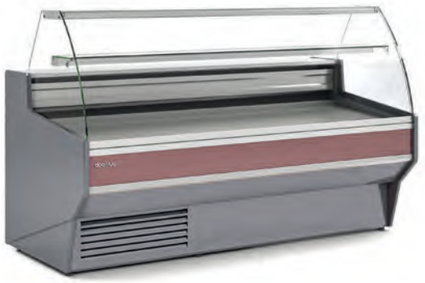
In the stillness of the night, Vesper guards the secrets of fine cuisine, protecting ingredients with precision and care. A sanctuary for gastronomic perfection.

Vesper VE-10-25-C + VE-AP90-C



Acabado / Finished: Veralinga

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración superior en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Superior decoration in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal completa en colores sólidos, RAL o NCS
(Incremento de precio)

Full front decoration in solid colors RAL or NCS
(Price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores sólidos, RAL o NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in solid colors, RAL or NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración alto brillo carta Ral - NCS
(Incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

High gloss decoration RAL - NCS color chart
(Price increase)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado, excepto modelo VES-10-RR con vidrios costado panorámicos 20mm de espesor
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelos neutro y sin reserva VES), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior in plastified steel sheet
- Display area and countertop in stainless steel AISI-304
- Flat display trays with smooth surfaces, stepped on demand
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness, except VES-10-RR model with panoramic glass sides, 20 mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Refrigerated storage (except for neutral and without storage VES models), with doors and opening 440x270mm.
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

VE-10-HE / VE-10-BM / VE-10-ES

- Exposición compatible con cubetas GN (No incluidas)
- Modelo HE: Calor seco
- Modelo BM: Baño María (Húmedo) Necesaria conexión de entrada y salida de agua
- Modelo ES: Cubetas refrigeradas

- Display area compatible with GN containers (Not included)
- HE Model: Dry hot
- BM Model: Bain-marie (wet type). Requires water inlet and outlet connections
- Modelo ES: Refrigerated containers

MCVE

- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Interior en chapa de acero inox AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Equipado con cajón, estantes y enchufe

- Countertop in stainless steel AISI-304
- Interior in stainless steel AISI-304
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness
- Equipped with drawer, shelving, and electrical power socket

COMPONENTES • COMPONENTS

VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Iluminación estándar LED: decoración frontal, encimera superior y estantes (Según modelo)
- Sistema de refrigeración estático excepto modelos TF con sistema ventilado. Angulos AP45/AN45 neutros
- Modelos calientes HE/BM con resistencias
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible, excepto modelo VE-10E con frontal elevable
- Estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado. (Según modelo)
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)

- Standard LED lighting: Front decoration, top counter, and shelves (Depending on models)
- Static cooling system, except for TF models with fan assisted system. Non-refrigerated AP45/AN45 corner counter
- Hot models HE/BM with heating elements
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Remote models include solenoid and expansion valves for R-449A. R-134a option available (Consult other refrigerants)
- Electronic temperature control
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic defrost, electric option with static evaporator
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses and front hinged glass, except for model VE-10E with lift-up front glass
- Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated. (Depending on models)
- Connection kits: For special, linear, and corner installations (Consult)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

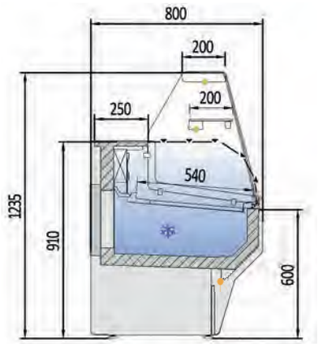
TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K — OPCIONAL / OPTIONAL

RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL

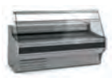
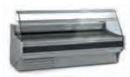
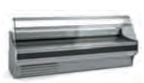
VESPER VE-8-R



VE-8-R



detalle plano de exposición
display area detail

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-8-10-R	1025	0,68	0,48	246	1	565	830
	VE-8-13-R	1265	0,85	0,60	309	2	572	891
	VE-8-15-R	1505	1,01	0,72	373	2	781	1011
	VE-8-20-R	1985	1,35	0,95	499	3	949	1099
	VE-8-25-R	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1298
	VE-8-30-R	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1322

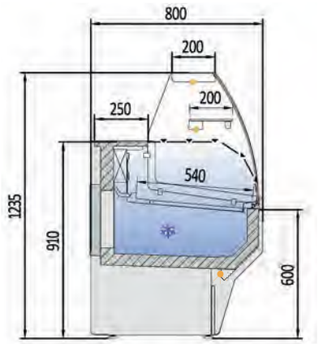


VE-8-20-R (Gris Plomo)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-8-10-R								
VE-8-13-R								
VE-8-15-R								
VE-8-20-R								
VE-8-25-R								
VE-8-30-R								

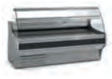
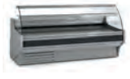
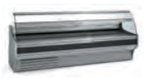
VESPER VE-8-C



VE-8-C



Modelo con reserva VE
Model with reservation VE

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-8-10-C	1025	0,68	0,48	246	1	565	830
	VE-8-13-C	1265	0,85	0,60	309	2	572	891
	VE-8-15-C	1505	1,01	0,72	373	2	781	1011
	VE-8-20-C	1985	1,35	0,95	499	3	949	1099
	VE-8-25-C	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1298
	VE-8-30-C	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1322

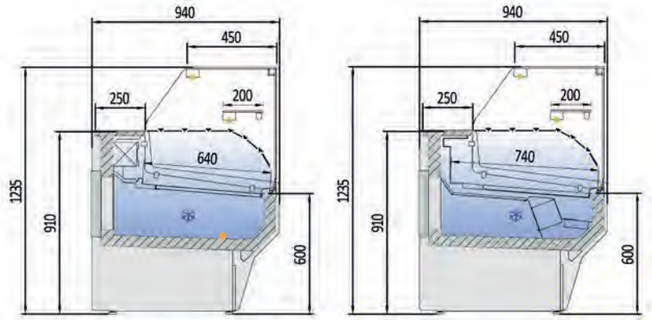


VE-8-20-C (Nude)

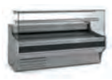
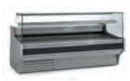
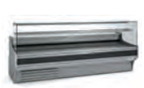
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-8-10-C								
VE-8-13-C								
VE-8-15-C								
VE-8-20-C								
VE-8-25-C								
VE-8-30-C								

VESPER VE-9-RR



VE-9-RR VE-9-RR-TF

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-9-10-RR	1025	0,77	0,76	299	1	565	830
	VE-9-10-RR-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851
	VE-9-13-RR	1265	0,96	0,95	376	2	572	891
	VE-9-13-RR-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912
	VE-9-15-RR	1505	1,15	1,14	452	2	781	1011
	VE-9-15-RR-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046
	VE-9-20-RR	1985	1,54	1,52	606	3	1098	1234
	VE-9-20-RR-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290
	VE-9-25-RR	2465	1,92	1,90	759	4	1284	1298
	VE-9-25-RR-TF	2465	2,15	1,90	615	4	1284	1354
	VE-9-30-RR	2945	2,30	2,28	913	4	1284	1322
	VE-9-30-RR-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378

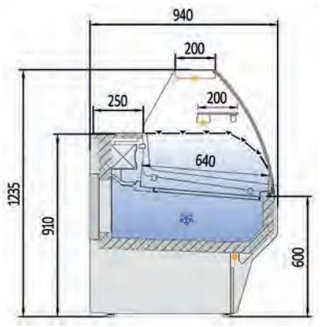


VE-9-15-RR-TF (Almirante)

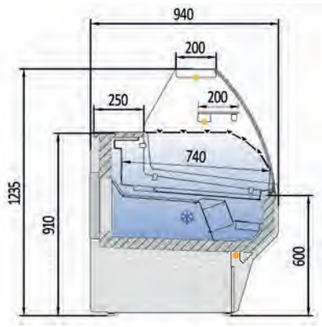
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-9-10-RR								
VE-9-13-RR								
VE-9-15-RR								
VE-9-20-RR								
VE-9-25-RR								
VE-9-30-RR								

VESPER VE-9-C



VE-9-C



VE-9-C-TF



Detalle acabado madera
Wood finish detail

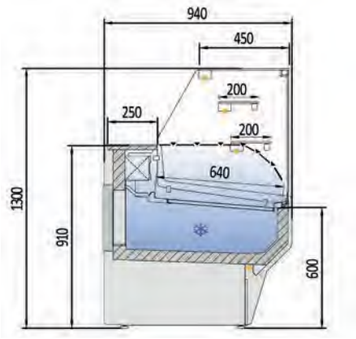
Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
VE-9-10-C	1025	0,77	0,62	299	1	565	830
VE-9-10-C-TF	1025	0,86	0,62	242	1	565	851
VE-9-13-C	1265	0,96	0,78	376	2	572	891
VE-9-13-C-TF	1265	1,08	0,78	304	2	572	912
VE-9-15-C	1505	1,15	0.93	452	2	781	1011
VE-9-15-C-TF	1505	1,29	0.93	366	2	781	1046
VE-9-20-C	1985	1,54	1,24	606	3	1098	1234
VE-9-20-C-TF	1985	1,72	1,24	491	3	1098	1290
VE-9-25-C	2465	1,92	1,55	759	4	1284	1298
VE-9-25-C-TF	2465	2,15	1,55	615	4	1284	1354
VE-9-30-C	2945	2,30	1,86	913	4	1284	1322
VE-9-30-C-TF	2945	2,58	1,86	739	4	1284	1378



VE-9-20-C (Menta)

OPCIONALES · OPTIONS

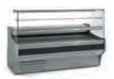
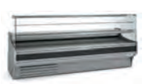
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-9-10-C								
VE-9-13-C								
VE-9-15-C								
VE-9-20-C								
VE-9-25-C								
VE-9-30-C								



VEP-9-RR



Detalle cierre plexi cristal recto
Detail of straight plexiglass closure

	Modelo Model	Largo Length	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(m²)	(RR)	(Lts.)	(Uds.)	(W)	(W)
	VEP-9-10-RR	1025	0,96	0,76	299	1	565	837
	VEP-9-13-RR	1265	1,20	0,95	376	2	572	901
	VEP-9-15-RR	1505	1,44	1,14	452	2	781	1023
	VEP-9-20-RR	1985	1,92	1,52	606	3	1098	1248
	VEP-9-25-RR	2465	2,40	1,90	759	4	1284	1318
	VEP-9-30-RR	2945	2,88	2,28	913	4	1284	1345

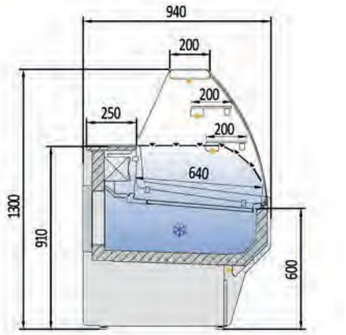
VESPER VEP-9-RR



VEP-9-20-RR (Rosa Cuarzo)

OPCIONALES · OPTIONS

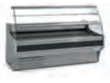
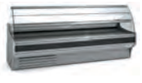
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración Total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Plano de exposición hermético Plane of airtight exhibition	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VEP-9-10-RR								
VEP-9-13-RR								
VEP-9-15-RR								
VEP-9-20-RR								
VEP-9-25-RR								
VEP-9-30-RR								



VEP-9-C



Detalle cierre plexi cristal curvo
Detail of curved plexiglass closure

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²) (C)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEP-9-10-C	1025	0,96	0,62	299	1	565	837
	VEP-9-13-C	1265	1,20	0,78	376	2	572	901
	VEP-9-15-C	1505	1,44	0,93	452	2	781	1023
	VEP-9-20-C	1985	1,92	1,24	606	3	1098	1248
	VEP-9-25-C	2465	2,40	1,55	759	4	1284	1318
	VEP-9-30-C	2945	2,88	1,86	913	4	1284	1345

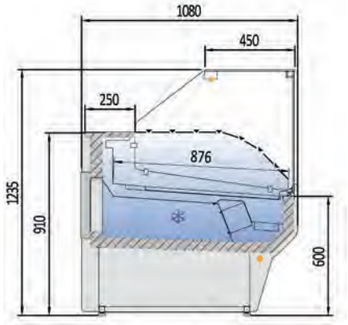
VESPER VEP-9-C



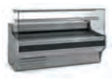
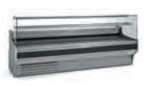
VEP-9-15-C (Negro)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración Total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Plano de exposición hermético Plane of airtight exhibition	Iluminación led extra Extra led lighting	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VEP-9-10-C								
VEP-9-13-C								
VEP-9-15-C								
VEP-9-20-C								
VEP-9-25-C								
VEP-9-30-C								



VE-10-RR-TF

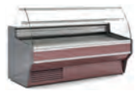
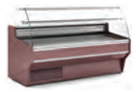
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10-10-RR-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851
	VE-10-13-RR-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912
	VE-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046
	VE-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290
	VE-10-25-RR-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354
	VE-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378

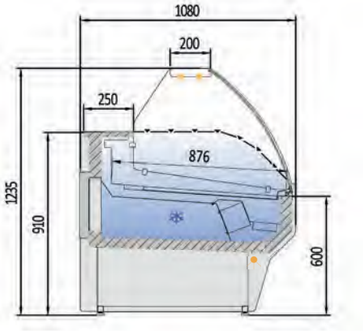
VESPER VE-10-RR-TF



VE-10-15-RR-TF (Blanco)

OPCIONALES · OPTIONS

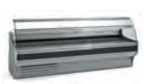
Modelo Model	Decoración frontal Front decor 	Decoración Total Total decor 	Decoración total alto brillo Total decor high gloss 	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-10-10-TF									
VE-10-13-TF									
VE-10-15-TF									
VE-10-20-TF									
VE-10-25-TF									
VE-10-30-TF									



VE-10-C-TF



Detalle acabado madera
Wood finish detail

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10-10-C-TF	1025	0,80	0,77	293	1	565	851
	VE-10-13-C-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	912
	VE-10-15-C-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1046
	VE-10-20-C-TF	1985	1,61	1,53	594	3	949	1290
	VE-10-25-C-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1354
	VE-10-30-C-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1378

VESPER VE-10-C-TF

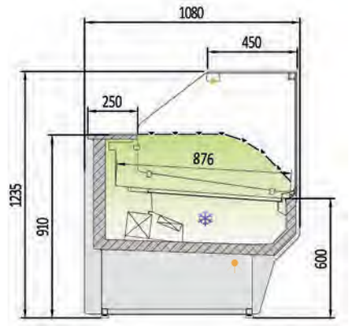


VE-10-20-C-TF (Teja)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración Total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-10-10-TF									
VE-10-13-TF									
VE-10-15-TF									
VE-10-20-TF									
VE-10-25-TF									
VE-10-30-TF									

VESPER VES-10-RR-TF



VES-10-RR-TF

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-10-10-RR-TF	1025	0.80	0,91	565	851
	VES-10-13-RR-TF	1265	1,00	1,13	572	912
	VES-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,36	781	1046
	VES-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,81	949	1290
	VES-10-25-RR-TF	2465	2,01	2,26	1284	1354
	VES-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,71	1284	1378



VES-10-20-RR-TF (Silex)

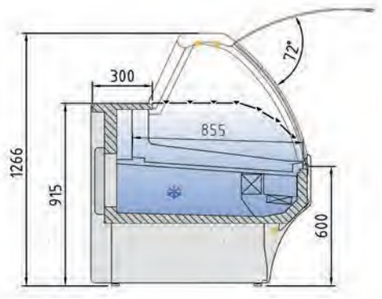


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor 	Decoración Total Total decor 	Decoración total alto brillo Total decor high gloss 	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VES-10-10-TF									
VES-10-13-TF									
VES-10-15-TF									
VES-10-20-TF									
VES-10-25-TF									
VES-10-30-TF									

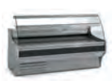
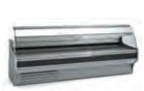
VESPER VE-10E-C-TF



VE-10E-C-TF



Detalle cristal elevable
Detail lifting glass

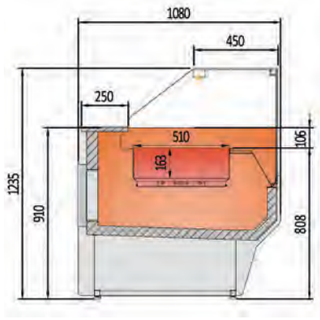
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-10E-10-C-TF	1025	0,80	0,70	293	1	565	851
	VE-10E-13-C-TF	1265	1.00	0,87	369	2	572	912
	VE-10E-15-C-TF	1505	1.21	1.05	444	2	781	1046
	VE-10E-20-C-TF	1985	1,61	1.39	594	3	949	1290
	VE-10E-25-C-TF	2465	2.01	1.74	745	4	1284	1354
	VE-10E-30-C-TF	2945	2.41	2.09	896	4	1284	1378



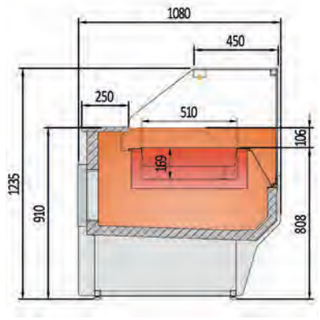
VE-10E-20-C-TF (Luna)

OPCIONALES · OPTIONS

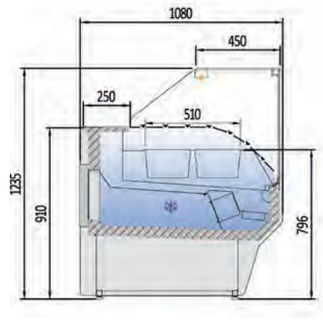
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración Total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE-10E-10-TF									
VE-10E-13-TF									
VE-10E-15-TF									
VE-10E-20-TF									
VE-10E-25-TF									
VE-10E-30-TF									



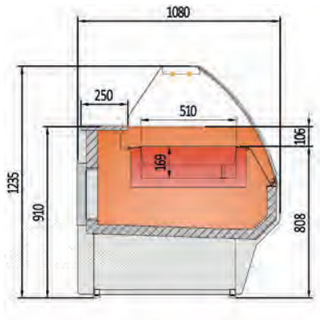
VE-10-RR HE



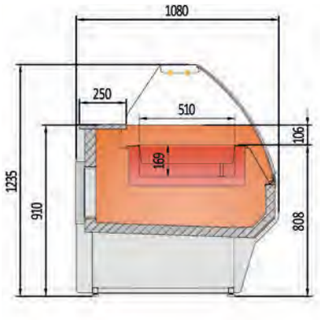
VE-10-RR BM



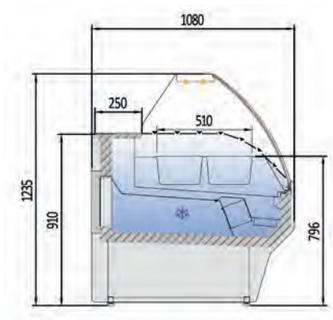
VE-10-RR ES



VE-10-C HE



VE-10-C BM



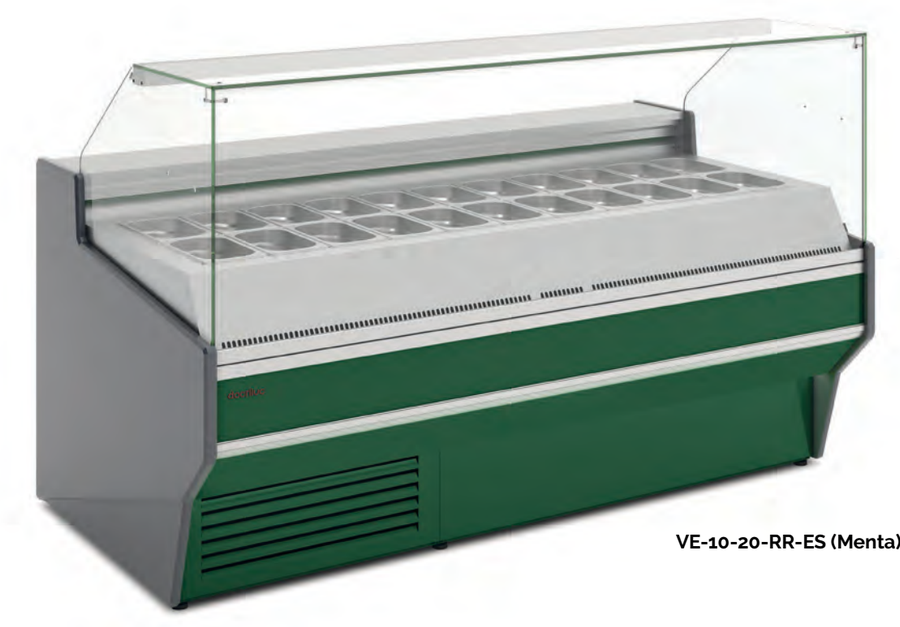
VE-10-C ES

	Modelo Model	Largo Length	Capacidad cubetas Tray capacity	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(GN)	(W)	(W)
BAÑO MARIA BAIN MARIE	VE-10BM-10	1025	2 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10BM-13	1265	3 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10BM-15	1505	4 GN 1/1-150	-	3000
	VE-10BM-20	1985	5 GN 1/1-150	-	3000
	VE-10BM-25	2465	6 GN 1/1-150	-	4000
CALOR SECO DRY HEAT	VE-10-10-HE	1025	2 GN 1/1-150	-	800
	VE-10-13-HE	1265	3 GN 1/1-150	-	1200
	VE-10-15-HE	1505	4 GN 1/1-150	-	1600
	VE-10-20-HE	1985	5 GN 1/1-150	-	2000
	VE-10-25-HE	2465	6 GN 1/1-150	-	2400
CUBETAS REFRIGERADAS REFRIGERATED TRAYS	VE-10ES-10	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851
	VE-10ES-13	1265	3 GN 1/1-150	572	912
	VE-10ES-15	1505	4 GN 1/1-150	781	1046
	VE-10ES-20	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290
	VE-10ES-25	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354

MODULOS CUBETAS VESPER VE-10
BUCKET MODULES VESPER VE-10



VE-10-20-C-BM (Negro)



VE-10-20-RR-ES (Menta)

DETALLE VE-BM / VE-BM DETAIL



DETALLE VE-HE / VE-HE DETAIL



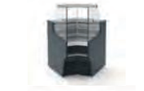
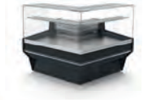
DETALLE VE-ES / VE-ES DETAIL



ÁNGULOS VESPER VE-9 / VESPER ANGLES VE-9



VE-10-20-RR-TF + VE-10-AP90-RR-TF + VE-10-20-RR-TF (Almirante)

	Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(mm)	(mm)	(m²)			(Lts.)	(Uds.)	(W)	(W)
	VE-9-AN90	1405	1230	1405	1,04	0,69	0,87	-	0	572	858
	VE-9-AP90	1520	1230	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968
	VE-9N-AN45	1105	1230	1030	0,52	-	-	-	0	-	10
	VE-9N-AP45	1115	1230	1125	0,73	-	-	-	0	-	10
	VE-9-RN90	1410	1230	1410	1,24	0,84	1,07	-	0	572	858
	VE-9-RP90	1385	1230	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858
	MCVE-9-8	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-8-DIS	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-12	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-12-DIS	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-

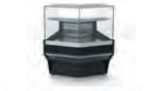
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting
					
VE-9-AP90					
VE-9-RP90					
VE-9-AN90					
VE-9-RN90					
VE-9-AP45					
VE-9-AN45					
MCVE-9-8	-		-	-	
MCVE-9-12	-		-	-	

ÁNGULOS VESPER VEP-9 / VESPER ANGLES VEP-9



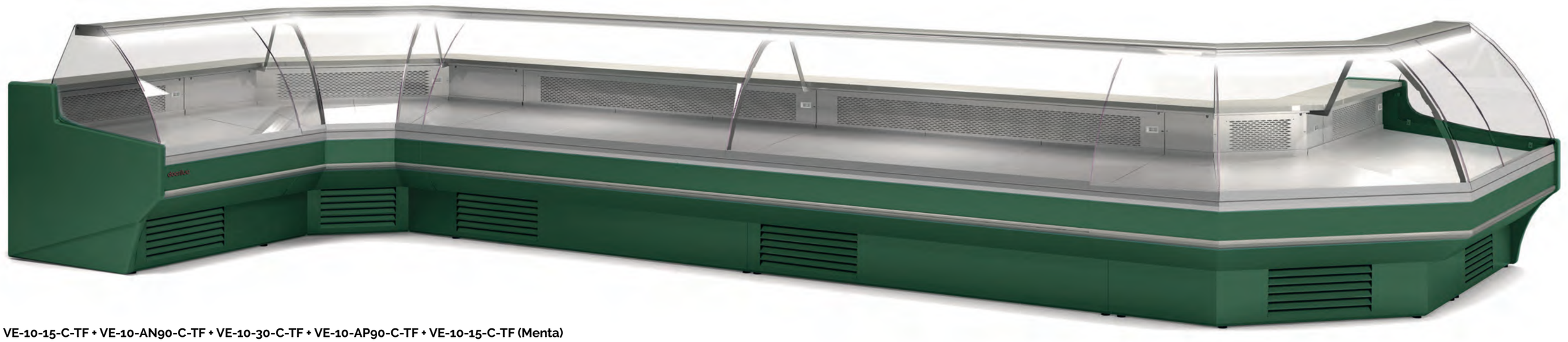
VEP-9-30-RR + VE-9-AN90-RR (Curry)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)		Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal power (W)
	VEP-9-AN90	1405	1300	1405	1.04	0,69	0,87	-	0	572	858
	VEP-9-AP90	1520	1300	1520	1.47	1,31	1,56	-	0	781	968
	VEP-9N-AN45	1105	1300	1030	0,52	-	-	-	0	-	10
	VEP-9N-AP45	1115	1300	1125	0,73	-	-	-	0	-	10
	VEP-9-RN90	1410	1300	1410	1.24	0,84	1,07	-	0	572	858
	VEP-9-RP90	1385	1300	1385	1.60	1,41	1,67	-	0	572	858
	MCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-8-DIS	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-	-
	MCVE-9-12-DIS	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-	-

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting
VEP-9-AP90					
VEP-9-RP90					
VEP-9-AN90					
VEP-9-RN90					
VEP-9-AP45					
VEP-9-AN45					
MCVE-9-8	-		-	-	
MCVE-9-12	-		-	-	

ÁNGULOS VESPER VE/VES-10 / VESPER ANGLES VE/VES-10



VE-10-15-C-TF + VE-10-AN90-C-TF + VE-10-30-C-TF + VE-10-AP90-C-TF + VE-10-15-C-TF (Menta)

Modelo Model		Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)		Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
		(mm)	(mm)	(mm)	(m²)	(C)	(RR)	(Lts.)	(Uds.)	(W)	(W)
	VE-10-AN90-TF	1565	1230	1565	1,22	0,88	1,12	-	0	583	939
	VES-10-AN90-TF	1565	1230	1565	1,22	0,88	1,12	-	0	583	939
	VE-10-AP90-TF	1520	1230	1520	1,31	1,52	1,72	-	0	796	1084
	VES-10-AP90-TF	1520	1230	1520	1,31	1,52	1,72	-	0	796	1084
	VE-10N-AN45-TF	1140	1230	1250	0,61	-	-	-	0	-	10
	VES-10N-AN45-TF	1140	1230	1250	0,61	-	-	-	0	-	10
	VE-10N-AP95-TF	1110	1230	1235	0,66	-	-	-	0	-	10
	VES-10N-AP95-TF	1110	1230	1235	0,66	-	-	-	0	-	10
	VE-10-RN90-TF	1575	1230	1575	1,49	1,08	1,36	-	0	583	926
	VES-10-RN90-TF	1575	1230	1575	1,49	1,08	1,36	-	0	583	926
	VE-10-RP90-TF	1385	1230	1385	1,36	1,63	1,83	-	0	583	957
	VES-10-RP90-TF	1385	1230	1385	1,36	1,63	1,83	-	0	583	957
	MCVE-10-8	800	910	940	0,78	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-8-DIS	800	910	940	0,78	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-12	1200	910	940	1,21	-	-	-	-	-	-
	MCVE-10-12-DIS	1200	910	940	1,21	-	-	-	-	-	-

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting
					
VE/VES-10-AP90					
VE/VES-10-RP90					
VE/VES-10-AN90					
VE/VES-10-RN90					
VE/VES-10-AP45					
VE/VES-10-AN45					
MCVE-10-8	-		-	-	
MCVE-10-12	-		-	-	

docriluc

NERIA



Equilibrio y eficiencia en cada detalle. Neria mantiene carnes, pescados y otros ingredientes en condiciones óptimas, garantizando frescura y calidad con diseño funcional y fiable.

—

Balance and efficiency in every detail. Neria keeps meat, fish, and other ingredients in optimal conditions, guaranteeing freshness and quality with a functional and reliable design.



Neria VEPD-10-20-C

Acabado / Finished: Ral 9005

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración frontal en colores estándar Neria
(Sin incremento de precio)

Frontal decoration in standard Neria colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)

DETALLES • DETAILS



VED CON ESTANTE ADICIONAL
VED WITH ADDITIONAL SHELF

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003, excepto modelo VEPD en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada, con puertas y hueco 440x270mm. No disponible modelo sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior in plastified steel sheet
- Countertop in stainless steel AISI-304
- Display area made of white epoxy-painted steel, RAL 9003, except VEPD model which uses AISI 304 stainless steel
- Flat display trays with smooth surfaces
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Refrigerated storage, with doors and opening 440x270mm. Not available models without storage
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración estático excepto modelos TF con sistema ventilado.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- No incorpora enchufe auxiliar
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Modelos VED: Opcional estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.
- Modelo VEPD: Incluye 2 estantes de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerados.

- Standard LED lighting: Top counter
- Static cooling system, except for TF models with fan assisted system.
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature control
- Non includes auxiliary power socket
- Automatic defrost, electric option with static evaporator
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses and front hinged glass
- VED models: Optional Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated.
- VEPD models: Includes two Intermediate glass shelves with lighting. Non-refrigerated.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

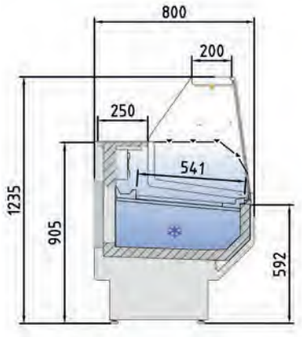
- Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

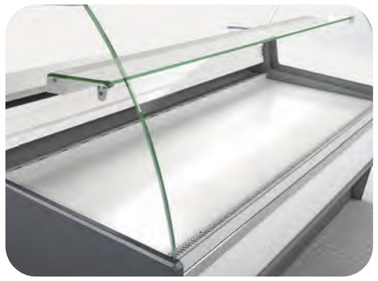
4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL

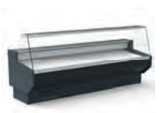
NERIA VED-8-R



VED-8-R



Detalle estante cristal adicional
Detail of additional glass shelf

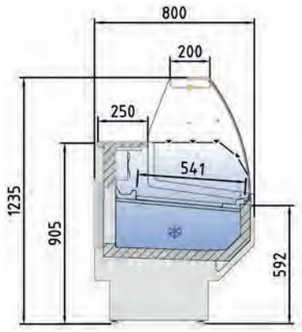
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VED-8-10-R	1025	0,68	0,48	246	1	565	826
	VED-8-13-R	1265	0,85	0,60	309	2	572	881
	VED-8-15-R	1505	1,01	0,72	373	2	781	1000
	VED-8-20-R	1985	1,35	0,95	499	3	949	1085
	VED-8-25-R	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1278
	VED-8-30-R	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1299



VED-8-15-R (Ral 3020)

OPCIONALES · OPTIONS

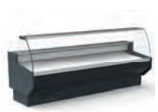
Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-8-10-R			
VED-8-13-R			
VED-8-15-R			
VED-8-20-R			
VED-8-25-R			
VED-8-30-R			



VED-8-C



Vista trasera
Rear view

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VED-8-10-C	1025	0,68	0,48	246	1	565	826
	VED-8-13-C	1265	0,85	0,60	309	2	572	881
	VED-8-15-C	1505	1,01	0,72	373	2	781	1000
	VED-8-20-C	1985	1,35	0,95	499	3	949	1085
	VED-8-25-C	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1278
	VED-8-30-C	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1299

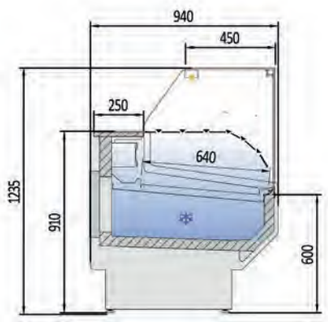
NERIA VED-8-C



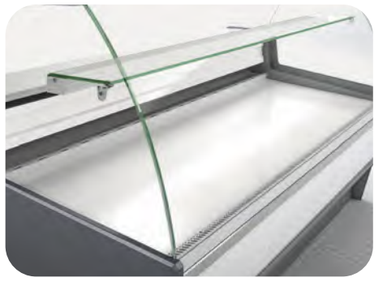
VED-8-25-C (Ral 9005)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-8-10-C			
VED-8-13-C			
VED-8-15-C			
VED-8-20-C			
VED-8-25-C			
VED-8-30-C			



VED-9-RR



Detalle estante cristal adicional
Detail of additional glass shelf

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VED-9-10-RR	1025	0,77	0,62	299	1	483	823
	VED-9-13-RR	1265	0,96	0,78	376	2	572	881
	VED-9-15-RR	1505	1,15	0,93	452	2	781	1000
	VED-9-20-RR	1985	1,54	1,24	606	3	1098	1219
	VED-9-25-RR	2465	1,92	1,55	759	4	1284	1278
	VED-9-30-RR	2945	2,30	1,86	913	4	1284	1299

NERIA VED-9-RR

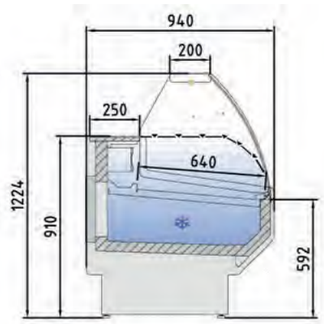


VED-9-15-RR (Ral 7024)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-9-10-RR			
VED-9-13-RR			
VED-9-15-RR			
VED-9-20-RR			
VED-9-25-RR			
VED-9-30-RR			

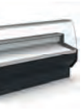
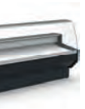
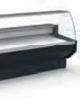
NERIA VED-9-C

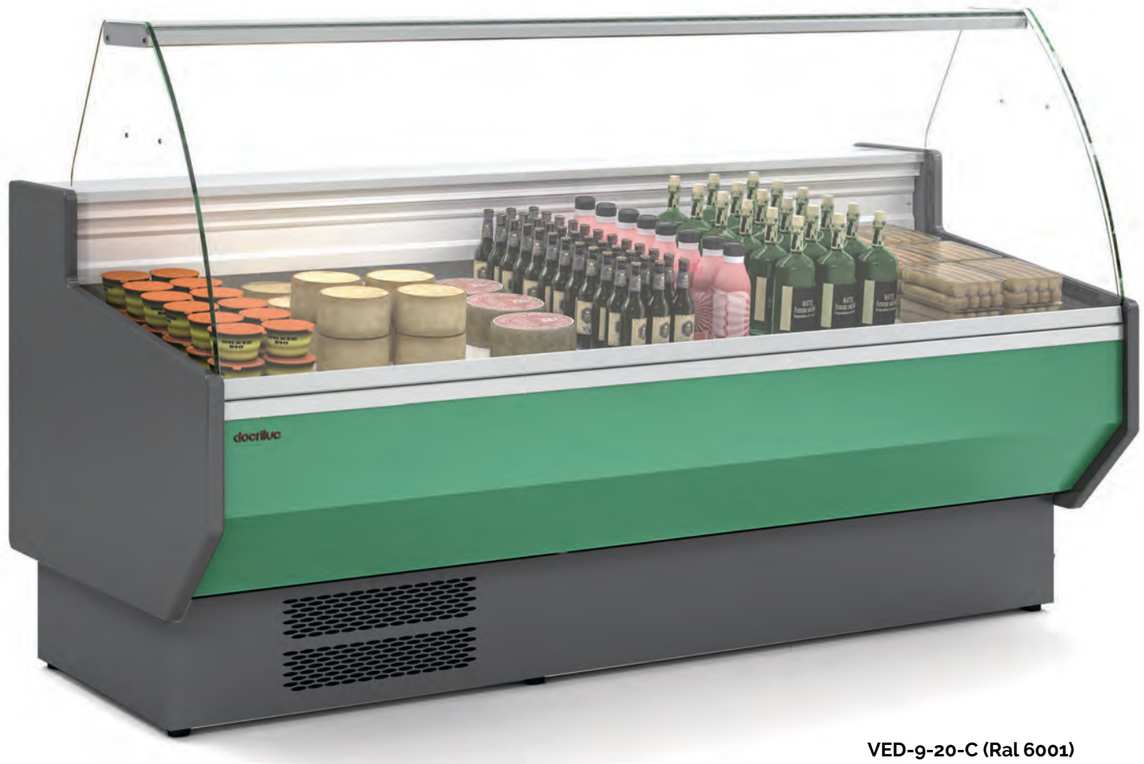


VED-9-C



Vista trasera
Rear view

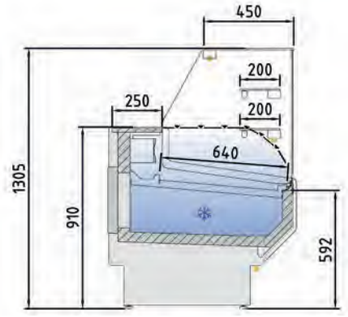
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VED-9-10-C	1025	0,77	0,62	299	1	483	823
	VED-9-13-C	1265	0,96	0,78	376	2	572	881
	VED-9-15-C	1505	1,15	0,93	452	2	781	1000
	VED-9-20-C	1985	1,54	1,24	606	3	1098	1219
	VED-9-25-C	2465	1,92	1,55	759	4	1284	1278
	VED-9-30-C	2945	2,30	1,86	913	4	1284	1299



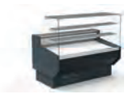
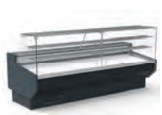
VED-9-20-C (Ral 6001)

OPCIONALES · OPTIONS

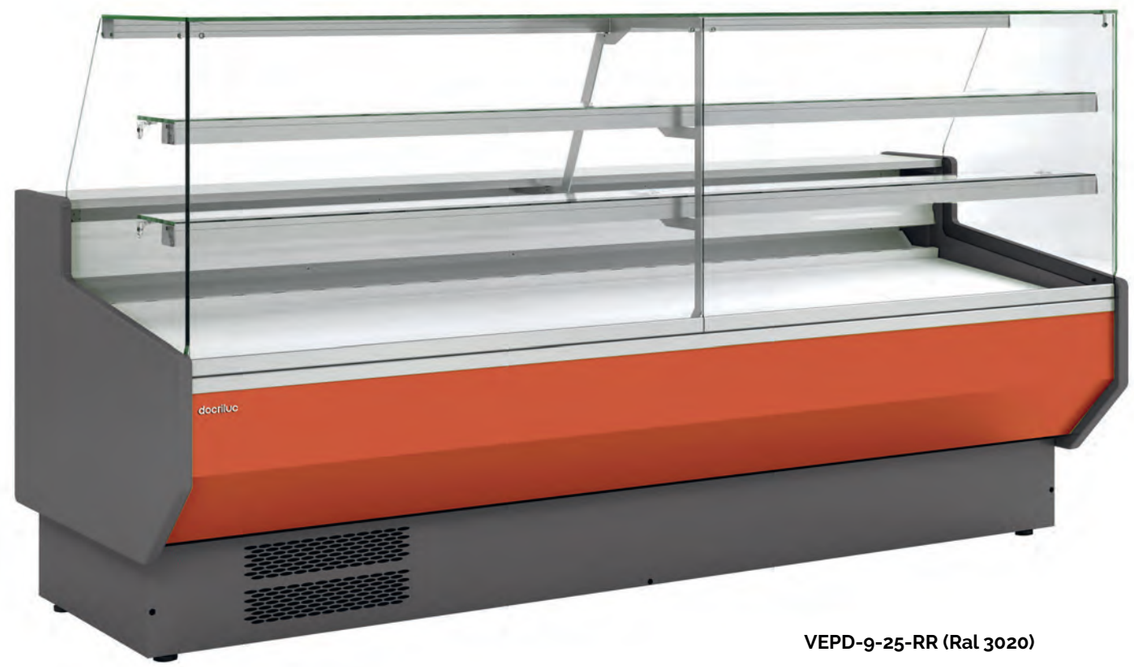
Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-9-10-C			
VED-9-13-C			
VED-9-15-C			
VED-9-20-C			
VED-9-25-C			
VED-9-30-C			



VEPD-9-RR

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²) (C)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEPD-9-10-RR	1025	0,96	0,62	299	1	483	837
	VEPD-9-13-RR	1265	1,20	0,78	376	2	572	901
	VEPD-9-15-RR	1505	1,44	0,93	452	2	781	1023
	VEPD-9-20-RR	1985	1,92	1,24	606	3	1098	1248
	VEPD-9-25-RR	2465	2,40	1,55	759	4	1284	1318
	VEPD-9-30-RR	2945	2,88	1,86	913	4	1284	1345

NERIA VEPD-9-RR

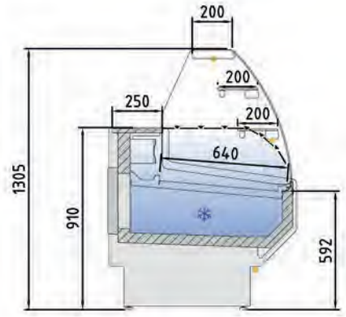


VEPD-9-25-RR (Ral 3020)

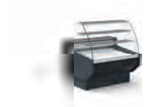
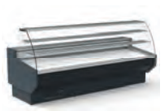
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide
VEPD-9-10-RR	
VEPD-9-13-RR	
VEPD-9-15-RR	
VEPD-9-20-RR	
VEPD-9-25-RR	
VEPD-9-30-RR	

NERIA VEPD-9-C



VEPD-9-C

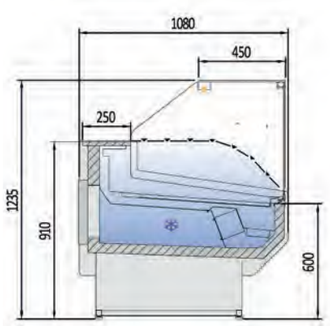
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²) (C)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VEPD-9-10-C	1025	0,96	0,62	299	1	483	837
	VEPD-9-13-C	1265	1,20	0,78	376	2	572	901
	VEPD-9-15-C	1505	1,44	0,93	452	2	781	1023
	VEPD-9-20-C	1985	1,92	1,24	606	3	1098	1248
	VEPD-9-25-C	2465	2,40	1,55	759	4	1284	1318
	VEPD-9-30-C	2945	2,88	1,86	913	4	1284	1345



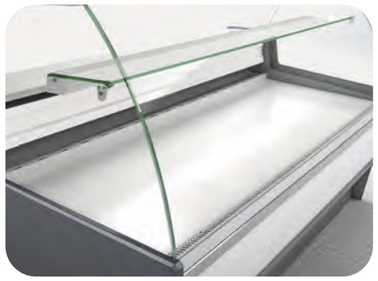
VEPD-9-20-C (Ral 9005)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide
VEPD-9-10-C	
VEPD-9-13-C	
VEPD-9-15-C	
VEPD-9-20-C	
VEPD-9-25-C	
VEPD-9-30-C	



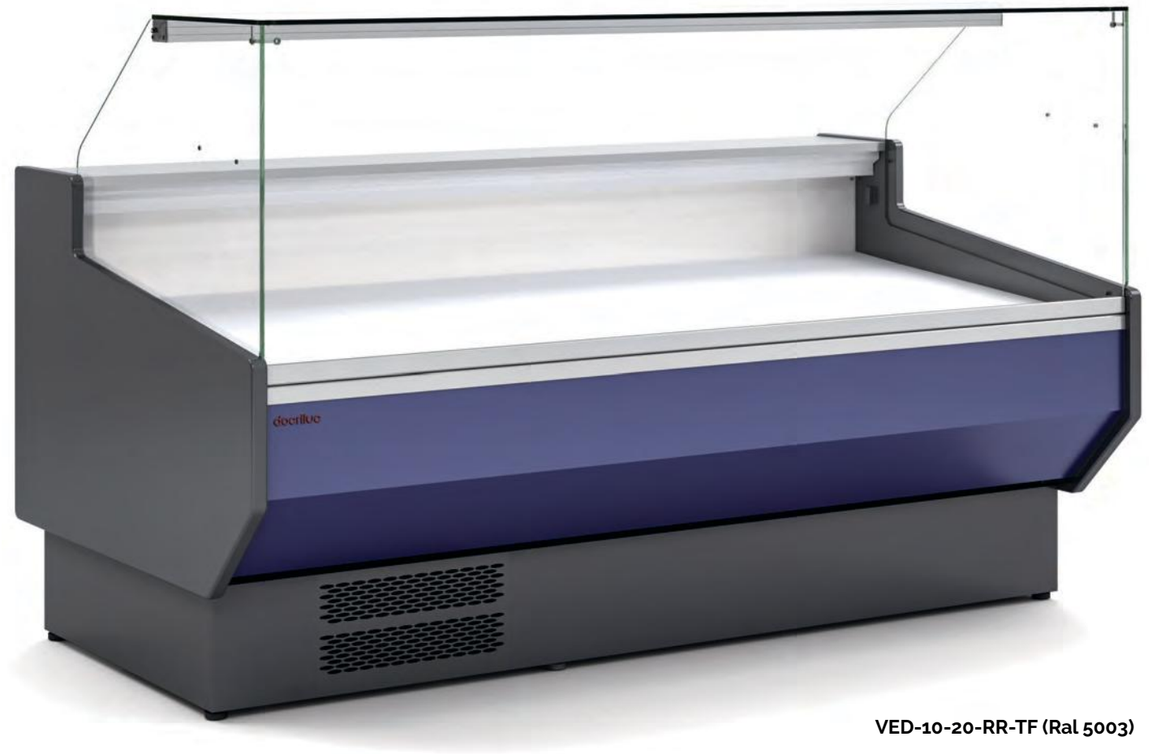
VED-10-RR-TF



Detalle estante cristal adicional
Detail of additional glass shelf

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VED-10-10-RR-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844
	VED-10-13-RR-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902
	VED-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035
	VED-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275
	VED-10-25-RR-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334
	VED-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355

NERIA VED-10-RR-TF

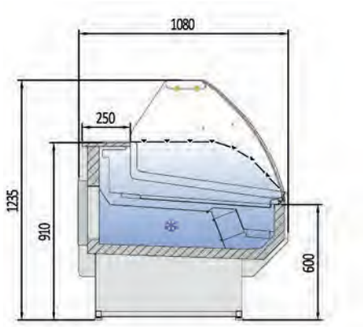


VED-10-20-RR-TF (Ral 5003)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-10-10-RR-TF			
VED-10-13-RR-TF			
VED-10-15-RR-TF			
VED-10-20-RR-TF			
VED-10-25-RR-TF			
VED-10-30-RR-TF			

NERIA VED-10-C-TF



VED-10-C-TF



Vista trasera
Rear view

Modelo Model	Largo Length	Superficie de exposición Display area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power
	(mm)	(m²)		(Lts.)	(Uds.)	(W)	(W)
VED-10-10-C-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844
VED-10-13-C-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902
VED-10-15-C-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035
VED-10-20-C-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275
VED-10-25-C-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334
VED-10-30-C-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355



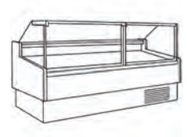
VED-10-15-C-TF (Ral 9003)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Estante cristal iluminado Lighting glass shelf	Plano de exposición en acero Stainless steel exposure
VED-10-10-C-TF			
VED-10-13-C-TF			
VED-10-15-C-TF			
VED-10-20-C-TF			
VED-10-25-C-TF			
VED-10-30-C-TF			

docriluc

OLIRA



Olira envuelve cada producto en un abrazo de frescura, asegurando que cada textura y aroma se mantenga impecable. La combinación perfecta entre conservación y delicadeza.

—

Olira envelops each product in a hug of freshness, ensuring that every texture and aroma remain impeccable. The perfect combination of preservation and delicacy.

Olira VE-12-37-RR-TF + VE-12-37-RR-TF



Acabado / Finished: Lacado NCS S 2570 - Y90R

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración superior en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Superior decoration in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal completa en colores sólidos
(Incremento de precio)

Full front decoration in solid colors
(Price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores sólidos, RAL o NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in solid colors, RAL or NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración alto brillo carta Ral - NCS
(Incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

High gloss decoration RAL - NCS color chart
(Price increase)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VE-12 / SVEST-12

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera en acero inox. AISI-304
- Plano exposición en acero inox. AISI-304 (Modelo VE/VES-12)
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003 (Modelo SVEST-12)
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado. Opcional vidrios costado panorámicos 20mm de espesor (SVEST Costados no incluidos de serie)
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Reserva refrigerada (excepto modelos neutro y sin reserva VES), con puertas y hueco 440x270mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior in plastified steel sheet
- Countertop in stainless steel AISI-304
- Display area and countertop in stainless steel AISI-304
- Display area made of white epoxy-painted steel, RAL 9003 (SVEST-12 Model)
- Flat display trays with smooth surfaces, stepped on demand
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness. Option panoramic glass sides, 20mm thickness, (SVEST Side panels not included as standard)
- Aluminum anodized profiles
- Refrigerated storage (except for neutral and without storage VES models), with doors and opening 440x270mm.
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

SVEST-12-TC

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Puertas correderas traseras en aluminio negro RAL 9005
- 2 Estantes de vidrio con iluminación, regulables en altura
- Vidrios costado panorámicos 20mm de espesor
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m3

- Exterior in plastified steel sheet
- Display area made of white epoxy-painted steel, RAL 9003
- Rear sliding doors in black aluminum, RAL 9005 finish
- 2 glass shelves with lighting, height-adjustable
- Panoramic glass sides, 20mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Without storage
- Injected polyurethane insulation, CFC-free, density 40 Kg/m³

MCVE

- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Interior en chapa de acero inox AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Equipado con cajón, estantes y enchufe

- Countertop in stainless steel AISI-304
- Interior in stainless steel AISI-304
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness
- Equipped with drawer, shelving, and electrical power socket

COMPONENTES • COMPONENTS

VE-12 / SVEST-12

- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y de expansión en R-449A. Opcional R-134a (Consultar otros refrigerantes)
- Control electrónico de temperatura
- Visor digital de temperatura de producto
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche automático, opcional eléctrico en evaporador estático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal elevable
- Kits de unión: Para instalaciones especiales, lineales y ángulos (Consultar)

- Standard LED lighting: top counter
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Remote models include solenoid and expansion valves for R-449A. R-134a option available (Consult other refrigerants)
- Electronic temperature control
- Digital product temperature display
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic defrost, electric option with static evaporator
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses and lift-up front glass
- Connection kits: For special, linear, and corner installations (Consult)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VE-12 / SVEST-12

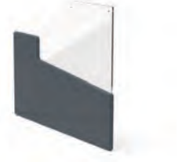
- Clase climática 3 (25°C 60% HR) Temperatura de funcionamiento (0/+6ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 3 (25°C 60% RH) Operating temperature (0/+6ºC)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE COSTADOS • TYPES OF SIDES



Modelo Panorámico
Panoramic models



Modelo Visión
Vision models

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

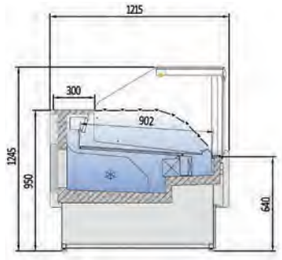
4000K

ESTÁNDAR / STANDARD

3000K RED FRESH

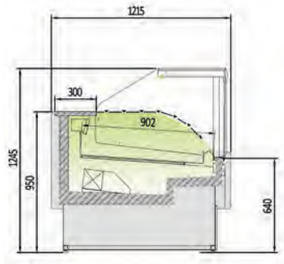
OPCIONAL / OPTIONAL

OLIRA VE-12-RR-TF



VE-12-RR

MODELO CON RESERVA / MODEL WHITH RESERVATION



VES-12-RR

MODELO SIN RESERVA / MODEL WHITHOUT RESERVATION



Detalle cristal elevable
Liftable glass detail

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-12-10-RR-TF	997	1,05	1,29	520	2	949	1054
	VES-12-10-RR-TF	997	1,05	1,29	520	0	949	1054
	VE-12-13-RR-TF	1310	1,05	1,29	520	2	949	1054
	VES-12-13-RR-TF	1310	1,05	1,29	520	0	949	1054
	VE-12-15-RR-TF	1623	1,31	1,61	600	2	1012	1105
	VES-12-15-RR-TF	1623	1,31	1,61	600	0	1012	1105
	VE-12-20-RR-TF	1935	1,57	1,93	810	3	1419	1379
	VES-12-20-RR-TF	1935	1,57	1,93	810	0	1419	1379
	VE-12-25-RR-TF	2560	2,10	2,58	1100	4	1703	1417
	VES-12-25-RR-TF	2560	2,10	2,58	1100	0	1703	1417
	VE-12-30-RR-TF	3185	2,62	3,22	1280	5	1931	1689
	VES-12-30-RR-TF	3185	2,62	3,22	1280	0	1931	1689
	VE-12-37-RR-TF	3810	3,14	3,87	1620	6	2838	2136
	VES-12-37-RR-TF	3810	3,14	3,87	1620	0	2838	2136



VE-12-25-RR-TF (Taupe)

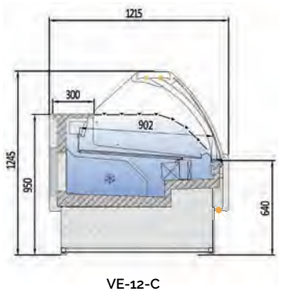


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

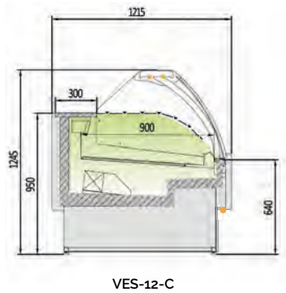
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
VE/VES-12-10-TF-RR								
VE/VES-12-13-TF-RR								
VE/VES-12-15-TF-RR								
VE/VES-12-20-TF-RR								
VE/VES-12-25-TF-RR								
VE/VES-12-30-TF-RR								
VE/VES-12-37-TF-RR								

OLIRA VE-12-C-TF



VE-12-C

MODELO CON RESERVA / MODEL WHITH RESERVATION



VES-12-C

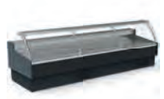
MODELO SIN RESERVA / MODEL WHITHOUT RESERVATION

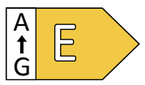


Detalle repetidor temperatura
Display temperature detail



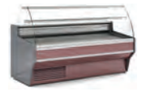
VES-12-20-C-TF (Gris Plomo)

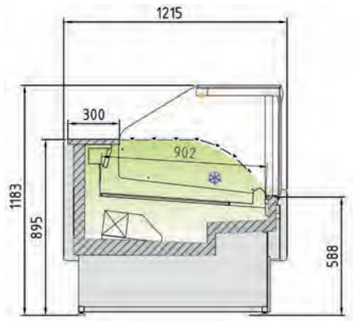
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VE-12-10-C-TF	997	1,05	1	520	2	949	1054
	VES-12-10-C-TF	997	1,05	1	520	0	949	1054
	VE-12-13-C-TF	1310	1,05	1	520	2	949	1054
	VES-12-13-C-TF	1310	1,05	1	520	0	949	1054
	VE-12-15-C-TF	1623	1,31	1,25	600	2	1012	1105
	VES-12-15-C-TF	1623	1,31	1,25	600	0	1012	1105
	VE-12-20-C-TF	1935	1,57	1,50	810	3	1419	1379
	VES-12-20-C-TF	1935	1,57	1,50	810	0	1419	1379
	VE-12-25-C-TF	2560	2,10	2	1100	4	1703	1417
	VES-12-25-C-TF	2560	2,10	2	1100	0	1703	1417
	VE-12-30-C-TF	3185	2,62	2,5	1280	5	1931	1689
	VES-12-30-C-TF	3185	2,62	2,5	1280	0	1931	1689
	VE-12-37-C-TF	3810	3,14	3,01	1620	6	2838	2136
	VES-12-37-C-TF	3810	3,14	3,01	1620	0	2838	2136



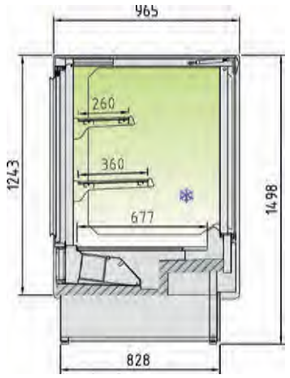
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

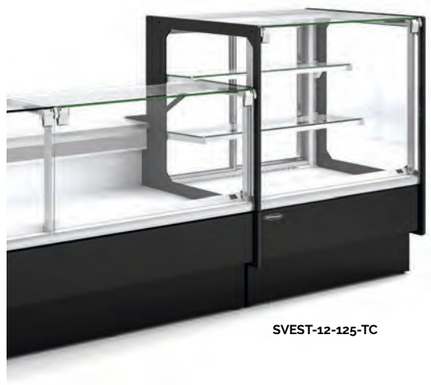
Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Decoración total Total decor	Decoración total alto brillo Total decor high gloss	Cierre Plexi Plexi slide	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre cortina Night blind	Neutra Neutral	Pre Instalación Remote Unit
								
VE/VES-12-10-TF-C								
VE/VES-12-13-TF-C								
VE/VES-12-15-TF-C								
VE/VES-12-20-TF-C								
VE/VES-12-25-TF-C								
VE/VES-12-30-TF-C								
VE/VES-12-37-TF-C								



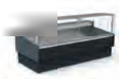
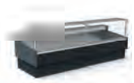
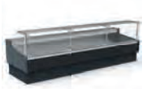
SVEST-12-RR



SVEST-12-TC



SVEST-12-125-TC

	Modelo Model	Largo (Sin costados) Length (without sides) (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)
	SVEST-12-093-TC	937	0,63	1,17	459
	SVEST-12-125-TC	1250	0,84	1,58	490
	SVEST-12-125-RR	1250	1,05	1,29	241
	SVEST-12-156-RR	1563	1,31	1,61	302
	SVEST-12-187-RR	1875	1,57	1,93	362
	SVEST-12-250-RR	2500	2,10	2,58	482
	SVEST-12-312-RR	3125	2,62	3,22	603
	SVEST-12-375-RR	3750	3,14	3,87	724
	SVEST-12-AP90-RR	1562	1,31	1,70	302
	SVEST-12-AN90-RR	1562	1,27	1,12	256

OLIRA SVEST-12-RR-TF



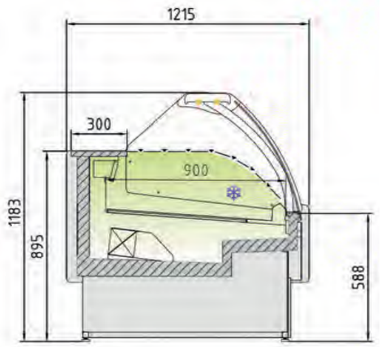
SVEST-12-375-RR-TF (Gris Urban)



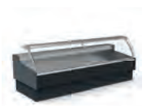
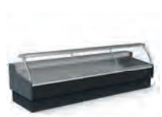
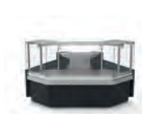
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

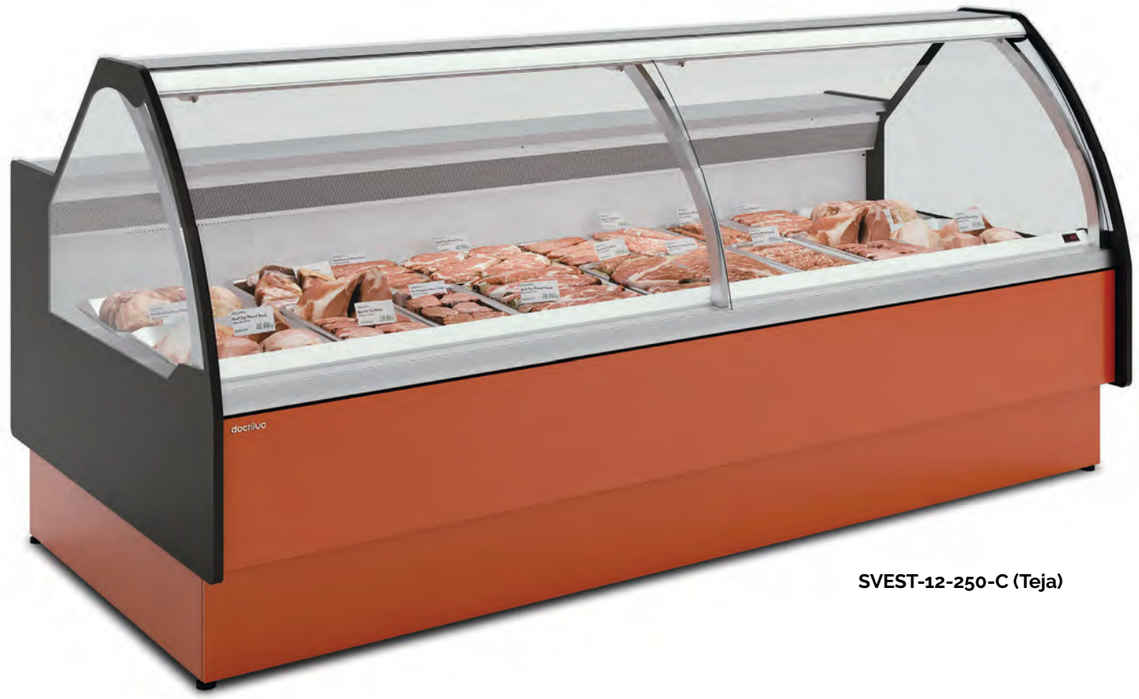
Modelo Model	Decoración exterior lacado (Lateral no incluido) Lacquered exterior decoration (Side not included)	Decoración lacado lat. vision (1ud.) Lacquered decoration lat. vision (1 ud)	1 Lat Panorámico 1 Side panoramic	1 Lat Vision 1 Side Vision	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Separador género Genre separator	Separador ambiente Enviroment separator	Paragolpes tubo inox Stainless steel bumper	Plano exp. escalón Kit shelf exposure step
SVEST-12-125-RR											
SVEST-12-156-RR											
SVEST-12-187-RR											
SVEST-12-250-RR											
SVEST-12-312-RR											
SVEST-12-375-RR											
SVEST-12-AP/AN90							-			-	-



SVEST-12-C

	Modelo Model	Largo (Sin costados) Length (without sides) (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)
	SVEST-12-125-C	1250	1,05	1,00	241
	SVEST-12-156-C	1563	1,31	1,61	302
	SVEST-12-187-C	1875	1,57	1,50	362
	SVEST-12-250-C	2500	2,10	2,00	482
	SVEST-12-312-C	3125	2,62	2,50	603
	SVEST-12-375-C	3750	3,14	3,01	724
	SVEST-12-AP90-C	1562	1,31	1,35	302

OLIRA SVEST-12-C-TF



SVEST-12-250-C (Teja)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración exterior lacado (Lateral no incluido) Lacquered exterior decoration (Side not included)	Decoración lacado lat. vision (1ud.) Lacquered decoration lat. vision (1 ud)	1 Lat Panorámico 1 Side panoramic	1 Lat Vision 1 Side Vision	Iluminación led extra Extra led lighting	Cierre Plexi Plexi slide	Cierre cortina Night blind	Separador género Genre separator	Separador ambiente Enviroment separator	Paragolpes tubo inox Stainless steel bumper)	Plano exp. escalón Kit shelf exposure step
SVEST-12-125-C											
SVEST-12-156-C											
SVEST-12-187-C											
SVEST-12-250-C											
SVEST-12-312-C											
SVEST-12-375-C											
SVEST-12-AP90							-			-	-

ÁNGULOS OLIRA VE-12-RR-TF / OLIRA ANGLES VE-12-RR-TF





Detalle interior - Interior detail

VE-12-25-RR-TF + VE-12-25-RR-TF + VE-12-AN90-RR-TF (Gris Urban)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (C)	(RR)	Cámara VE Storage VE (m³)	Puertas Doors (Uds)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)
	VE-12-AN90	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	-	0	949	1076
	VES-12-AN90	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	-	0	949	1076
	VE-12-AP90	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	-	0	781	1012
	VES-12-AP90	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	-	0	781	1012
	MCVE-12-8	800	940	1215	0,78	-		-	-	-	-
	MCVE-12-12	1200	940	1215	1,21	-		-	-	-	24

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración frontal Front decor	Total decoración Total decor	Cierre Plexi Plexi slide
			
VE/VES-12-AP90			
VE/VES-12-AN90			

docriluc

HYDRO



La esencia del agua y su frescura revitalizante inspiran Hydro, el guardián de la humedad óptima para conservar la textura y el sabor natural de cada ingrediente.

—

The essence of water and its revitalizing freshness inspire Hydro, the guardian of optimal moisture to preserve the texture and natural flavor of each ingredient.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDARD • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

EEC

- Exterior e interior en acero inox AISI-304. Opcional AISI-316
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304. Opcional AISI-316
- Plano exposición hermético con desagüe canalizado al exterior, apto para mantenimiento de hielo.
- Costados inyectados de 30mm en acero inox AISI-304
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior and interior in stainless steel AISI-304. AISI-316 optional
- Countertop in stainless steel AISI-304. AISI-316 optional
- Hermetic display area with externally channeled drainage, suitable for ice maintenance
- Injected side panels in AISI 304 stainless steel, 30 mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Without storage
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect.

COMPONENTES • COMPONENTS

EEC

- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Doble sistema de refrigeración, evaporador estático en la zona superior y placa fría en en la inferior
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Contenedor extraible para vaciado manual del agua de deshielo producida en el plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche eléctrico automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 con freno.
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Puertas cierre plexi de serie

- Standard LED lighting: Top counter
- Dual cooling system: static evaporator in the upper section and cold plate in the lower section
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Removable container for manual drainage of defrost water produced on the display area
- Electronic temperature control
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic electric defrost
- Chassis in epoxy-coated steel
- Equipped with 4 swivel casters, 2 with brakes
- Secured glasses and front hinged glass
- Plexiglass sliding doors as standard

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

EEC

- Clase climática 3 (25°C 60% HR). Temperatura de funcionamiento (-4/+4°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 3 (25°C 60% RH). Operating temperature (-4/+4°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

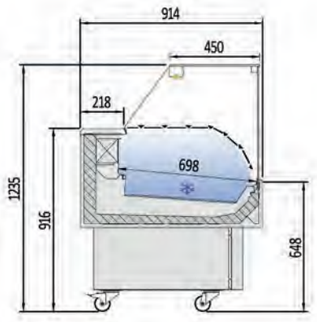
TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K

ESTÁNDAR / STANDARD

3000K

OPCIONAL / OPTIONAL



EEC-RR-EF



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan

HYDRO EEC-RR



EEC-150-RR-EF (Inox)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	EEC-100-RR	1035	0.55	0,76	246	565	815
	EEC-130-RR	1285	0,70	0,95	309	781	991
	EEC-150-RR	1505	0,84	1,13	373	949	1064

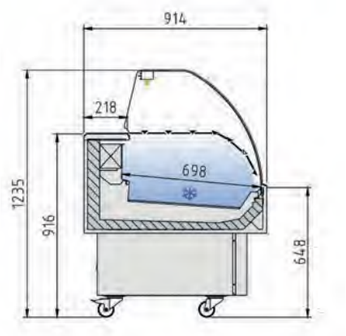
FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo / Model	Cuba interior acero inox. AISI-316 Inner cask stainless steel AISI-316	Plano de exposición AISI-316 Exhibition plan AISI-316	Encimera acero inox AISI-316 Worktop stainless steel AISI-316
EEC-100-RR			
EEC-130-RR			
EEC-150-RR			

HYDRO EEC-C



EEC-CC-EF



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan



EEC-130-C-EF (Inox)

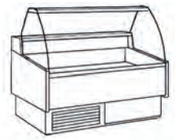
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Cámara VE Storage VE (Lts.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	EEC-100-C	1035	0.55	0.76	246	565	815
	EEC-130-C	1285	0.70	0.95	309	781	991
	EEC-150-C	1505	0.84	1.13	373	949	1064

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo / Model	Cuba interior acero inox. AISI-316 Inner cask stainless steel AISI-316	Plano de exposición AISI-316 Exhibition plan AISI-316	Encimera acero inox AISI-316 Worktop stainless steel AISI-316
EEC-100-C			
EEC-130-C			
EEC-150-C			

docriluc

CALYPSSO



Como una sinfonía de aromas y colores, Calypsso mantiene la armonía de los alimentos, permitiendo que cada ingrediente despliegue su máximo potencial en la cocina.

—

Like a symphony of aromas and colors, Calypsso maintains the harmony of food, allowing each ingredient to reach its full potential in the kitchen.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDARD • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VES-9-P / VES-10-P

- Exterior e interior en chapa de acero inox
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-316
- Plano exposición hermético con desagüe canalizado al exterior, apto para mantenimiento de hielo. Fabricado en acero inox AISI-316
- Costados inyectados de 30mm en acero inox AISI-304
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Sin reserva
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Exterior and interior in stainless steel sheet
- Countertop in stainless steel AISI-316
- Hermetic display area with externally channeled drainage, suitable for ice maintenance. Made of AISI-316 stainless steel
- Injected side panels in AISI 304 stainless steel, 30 mm thickness
- Aluminum anodized profiles
- Without storage
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

VES-9-P / VES-10-P

- Iluminación estándar LED: encimera superior y estante
- Doble sistema de refrigeración, evaporador estático en la zona superior y placa fría en en la inferior
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Contenedor extraible para vaciado manual del agua de deshielo producida en el plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500W
- Descarche eléctrico automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados y frontal abatible
- Estante de vidrio intermedio con iluminación. No refrigerado.

- Standard LED lighting: Top counter and shelf
- Dual cooling system: static evaporator in the upper section and cold plate in the lower section
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Removable container for manual drainage of defrost water produced on the display area
- Electronic temperature control
- Includes auxiliary power socket with a maximum load capacity of 500W
- Automatic electric defrost
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses and front hinged glass
- Intermediate glass shelf with lighting. Non-refrigerated

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VES-9-P / VES-10-P

- Clase climática 3 (25°C 60% HR). Temperatura de funcionamiento (-4/+4°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 3 (25°C 60% RH). Operating temperature (-4/+4°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

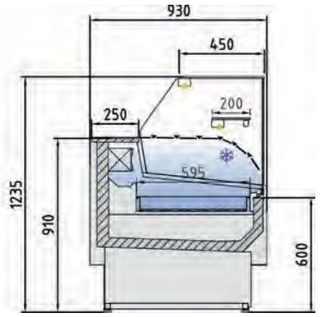
4000K

ESTÁNDAR / STANDARD

3000K

OPCIONAL / OPTIONAL

CALYPSSO VES-9-RR-P



VES-9-RR-P-EF ESTATICA



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-9-10-RR-P-EF	1025	0,75	0,48	565	830
	VES-9-13-RR-P-EF	1265	0,94	0,60	949	1065
	VES-9-15-RR-P-EF	1505	1,13	0,72	949	1075
	VES-9-20-RR-P-EF	1985	1,51	0,95	1284	1269
	VES-9-25-RR-P-EF	2465	1,90	1,19	1284	1298

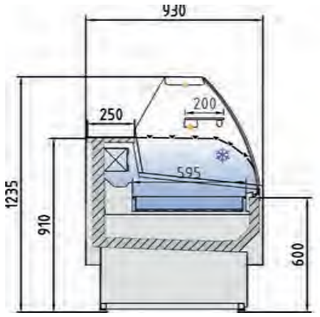


VES-9-20-RR-P-EF (Inox)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Cuerpo interior acero inox. AISI-316 Inner structure stainless steel AISI-316	Cierre Cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting
VES-9-10-RR-P-EF				
VES-9-13-RR-P-EF				
VES-9-15-RR-P-EF				
VES-9-20-RR-P-EF				
VES-9-25-RR-P-EF				

CALYPSSO VES-9-C-P



VES-9-C-P-EF ESTATICA



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan

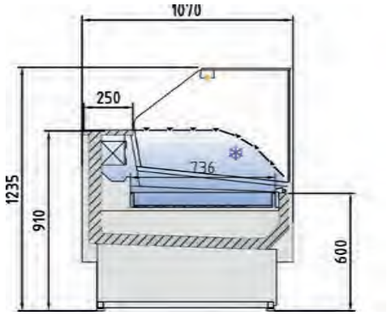
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-9-10-C-P-EF	1025	0,75	0,48	565	830
	VES-9-13-C-P-EF	1265	0,94	0,60	949	1065
	VES-9-15-C-P-EF	1505	1,13	0,72	949	1075
	VES-9-20-C-P-EF	1985	1,51	0,95	1284	1269
	VES-9-25-C-P-EF	2465	1,90	1,19	1284	1298



VES-9-15-C-P-EF (Inox)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Cuba interior acero inox. AISI-316 Inner cask stainless steel AISI-316	Cierre Cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting
VES-9-10-C-P-EF				
VES-9-13-C-P-EF				
VES-9-15-C-P-EF				
VES-9-20-C-P-EF				
VES-9-25-C-P-EF				



VES-10-C-RR-EF ESTATICA



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-10-10-RR-P-EF	1025	0,75	0,62	565	830
	VES-10-13-RR-P-EF	1265	0,94	0,78	949	1065
	VES-10-15-RR-P-EF	1505	1,13	0,93	949	1075
	VES-10-20-RR-P-EF	1985	1,51	1,24	1284	1269
	VES-10-25-RR-P-EF	2465	1,90	1,55	1284	1298

CALYPSSO VES-10-RR-P

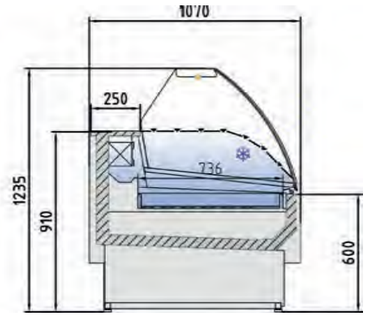


VES-10-20-RR-P-EF (Inox)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Cuerpo interior acero inox. AISI-316 Inner structure stainless steel AISI-316	Cierre Cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting
VES-10-10-RR-P-EF				
VES-10-13-RR-P-EF				
VES-10-15-RR-P-EF				
VES-10-20-RR-P-EF				
VES-10-25-RR-P-EF				

CALYPSSO VES-10-C-P



VES-10-C-P-EF ESTATICA



Detalle plano de exposición cuba hermética
Detail of the airtight container display plan

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Superficie de exposición Display area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (W)
	VES-10-10-P-EF	1025	0,75	0,62	565	830
	VES-10-13-P-EF	1265	0,94	0,78	949	1065
	VES-10-15-P-EF	1505	1,13	0,93	949	1075
	VES-10-20-P-EF	1985	1,51	1,24	1284	1269
	VES-10-25-P-EF	2465	1,90	1,55	1284	1298



VES-10-20-C-P-EF (Inox)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cierre Plexi Plexi slide	Cuerpo interior acero inox. AISI-316 Inner structure stainless steel AISI-316	Cierre Cortina Night blind	Iluminación led extra Extra led lighting
VES-10-10-C-P-EF				
VES-10-13-C-P-EF				
VES-10-15-C-P-EF				
VES-10-20-C-P-EF				
VES-10-25-C-P-EF				

docriluc

VELASTRA



Espacio que se convierte en una experiencia sensorial. Velastra es equilibrio perfecto de conservación y presentación, asegurando que cada ingrediente brille con su esencia natural y en su máxima calidad.

—

A space that becomes a sensorial experience. Velastra strikes a perfect balance between preservation and presentation, ensuring that each ingredient shines with its natural essence and maximum quality.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Total negro
(Sin incremento de precio)

Total black
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Total lacado
(Incremento de precio)

Total lacquered
(Price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga. Posibilidad de personalización
- Exterior en chapa de acero plastificada negra RAL 9005
- Plano de exposición estándar en acero inox. AISI-304. Opcional pintado en epoxi negro RAL 9005 (sin incremento)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- Plug-in promotional unit with built-in cooling system and large load capacity. Customization available
- Exterior in black plastified steel sheet, RAL 9005
- Standard display area in AISI-304 stainless steel. Optional black epoxy-coated finish, RAL 9005 (no extra cost)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect.

VIS / VISC / VISG

- Plano de exposición regulable en inclinación
- Vidrios costado panorámicos 20mm de espesor. Opcional costados de metacrilato
- Perfilería en aluminio anodizado (VIS / VISG)
- VISG: Puertas correderas superiores
- VISC: Doble vidrio en las 4 caras
- Plano de exposición inclinable a 3°, 7° y 11°

- Adjustable display area with tilting inclination
- Side panoramic glass panels, 20 mm thickness. Optional methacrylate side panels
- Aluminum anodized profiles (VIS / VISG)
- VISG: Top sliding doors
- VISC: Double glazing on all four sides
- Tiltable display deck 3°, 7° y 11°

VIS-1E / VIS-2E

- Plano de exposición no inclinable
- Vidrios costado panorámicos 20mm de espesor.
- Trasera en doble vidrio securizado.
- Perfilería en aluminio anodizado (VIS-1E / VIS-2E)
- Estante de vidrio intermedio sin iluminación.
- Iluminación estándar LED: Encimera superior
- Cortina de noche opcional

- Fixed display area (Non-tilting)
- Side panoramic glass panels, 20 mm thickness
- Rear panel in secured double glass
- Aluminum anodized profiles (VIS-1E / VIS-2E)
- Intermediate glass shelf without lighting
- Standard LED lighting: Top counter
- Optional night blind

COMPONENTES • COMPONENTS

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Ventiladores electromecánicos
- Descarche automático
- Chasis en acero acabado epoxi
- Vidrios securizados
- Paragolpes de tubo inox AISI-304 (De serie frontal y trasero)
- Incluye 4 ruedas giratorias, 2 con freno.

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature control
- Electromechanic fans
- Automatic defrost
- Chassis in epoxy-coated steel
- Secured glasses
- AISI 304 stainless steel tubular bumpers (standard front and rear)
- Equipped with 4 swivel casters, 2 with brakes

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

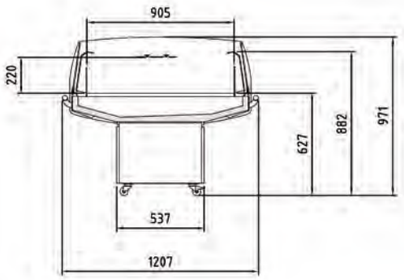
- Clase climática 3 (25°C 60% HR)
- VISG: Temperatura de funcionamiento M1 (-1/+5°C) según UNE-EN ISO ISO 23953-2
- VIS / VISC / VIS-1E / VIS-2E: Temperatura de funcionamiento M2 (-1/+7°C) según UNE-EN ISO ISO 23953-2
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 3 (25°C 60% RH)
- VISG: M1 rating (-1/+5°C) according to UNE-EN ISO 23953-2
- VIS / VISC / VIS-1E / VIS-2E: M2 rating (-1/+7°C) according to UNE-EN ISO 23953-2
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

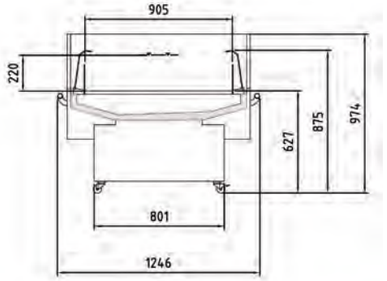


Velastra VIS-10-125

Acabado / Finished: Negro



VIS-125

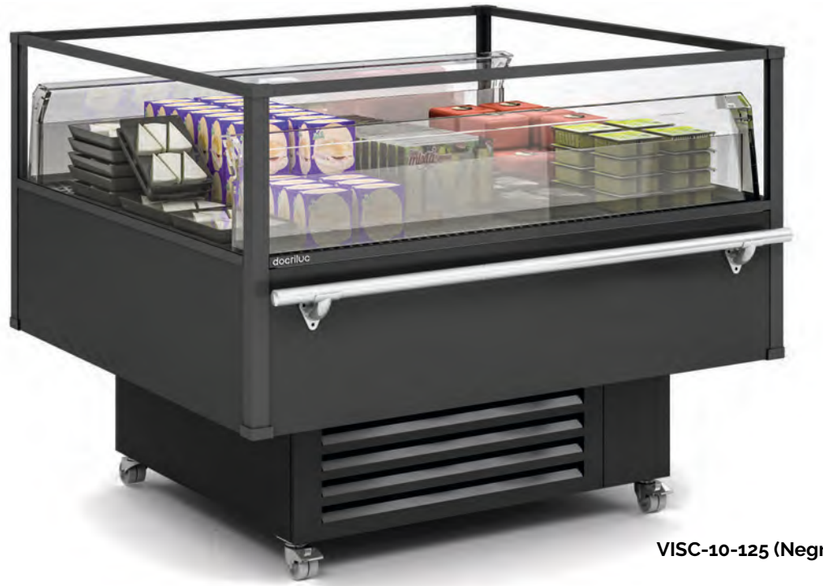


VISC-125



Detalle paragolpes lateral
Side bumper detail

VELASTRA VIS-125



VISC-10-125 (Negro)



VIS-10-125 (Negro)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados (mm)	Superficie de exposición Display area TDA (m²)	Volumen neto Net volume (m³)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)
	VIS-10-125	1250	971	1207	1.05	1,31	230	949	1089
	VISC-10-125	1250	974	1246	1.05	1,31	230	949	1089
	VISG-10-125	1250	974	1246	1.05	1,31	230	949	1089

FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

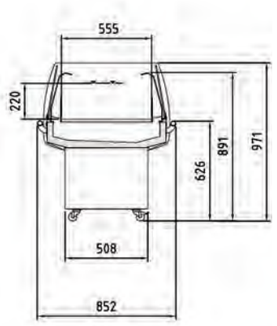
A G D

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

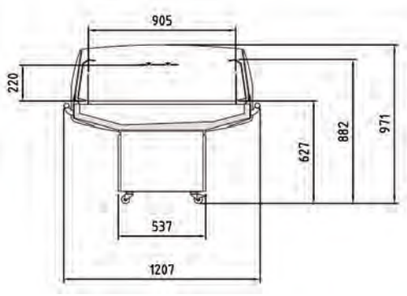
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Interior lacado Inside lacquered	Exterior lacado Outside lacquered	Cortina nocturna Night blind	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo) Stainless steel bumper (One	Kit unión 2 vitrinas Union kit 2 show-cases
VIS-10-125					
VISG-10-125					
VISC-10-125					

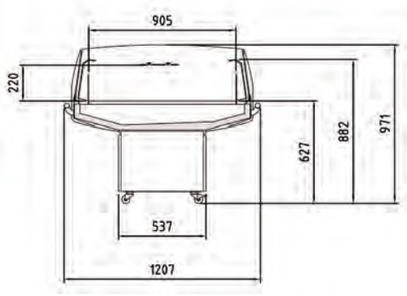
VELASTRA VIS-90/190



VIS-90



VIS-10-190



VISC-10-190



VIS-10-190 (Negro)



VIS-90 (Negro)

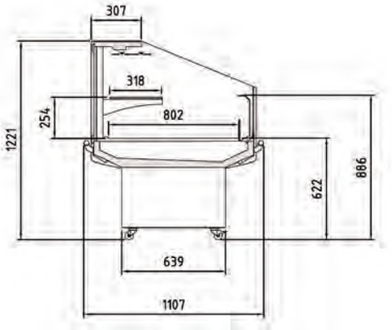
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados (mm)	Superficie de exposición Display area TDA (m²)	Volumen neto Net volume (m³)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)
	VIS-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882
	VISG-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882
	VIS-10-190	1915	971	1207	1,62	2,03	356	1419	1356
	VISG-10-190	1915	971	1207	1,62	2,03	356	1419	1356

A ↑ G D

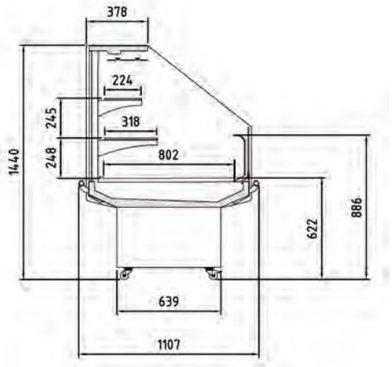
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Interior lacado Inside lacquered	Exterior lacado Outside lacquered	Cortina nocturna Night blind	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo) Stainless steel bumper (One	Kit unión 2 vitrinas Union kit 2 showcases
VIS-90					
VISG-90					
VISG-10-190					
VIS-10-190					



VIS-9-125-1E



VIS-9-125-2E

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	a estantes refrigerados (mm)	Superficie de exposición Display area TDA (m²)	Volumen neto Net volume (m³)	Estantes Shelves (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)
	VIS-9-125-1E	1250	1221	1107	1,28	1,20	304	1	1419	1316
	VIS-9-125-2E	1250	1440	1107	1,70	1,36	405	2	1937	1666

VELASTRA VIS-125-1E/2E



VIS-9-125-2E (Negro)

A ↑ G E

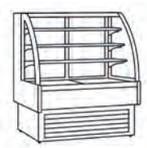
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

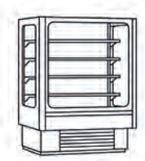
Modelo Model	Interior lacado Inside lacquered	Exterior lacado Outside lacquered	Cortina nocturna Night blind	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo) Stainless steel bumper (One	Kit unión 2 vitrinas Union kit 2 showcases
VIS-9-125-1E					
VIS-9-125-2E					

VITRINAS SEMIMURALES

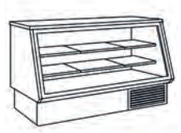
LOW MULTIDECK DISPLAYS



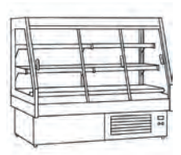
INSIGNIA - 171



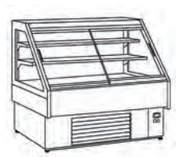
SPECTRE - 193



LUNNARIS - 211



MAPLE - 217



AZALEA - 227

docriluc

INSIGNIA



La frescura y calidad merecen un escenario a la altura. Insignia transforma la exhibición en una experiencia visual cautivadora, donde cada producto resplandece con atractivo y autenticidad.

Freshness and quality deserve a stage to match. Insignia transforms the display into a captivating visual experience, where each product shines with appeal and authenticity.


Cappuccino
Americano
Hot Chocolate
Doppio
White Tea
Macchiato
Vanilla Tea
Cold Green Tea
docriluc
docriluc

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 • OPTION 1

Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)

OPCIÓN 2 • OPTION 2

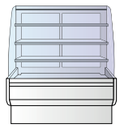
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

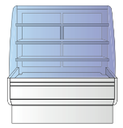
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)

Wood decoration - Consult

TIPOS DE REFRIGERACIÓN • TYPES OF REFRIGERATION



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING



VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES

OPCIONES DE CRISTALES - GLASS OPTIONS



VV-6-C: Cristal curvo, frontal cerrado
VV-6-C: Curved glass, closed front



VVA-6-C: Cristal curvo, frontal abierto
VVA-6-C: Curved glass, open front



VVAM-6-C: Cristal curvo, frontal abierto, respaldo mural
VVAM-6-C: Curved glass, open front, wall backrest



VV-6-R: Cristal recto, frontal cerrado (opcional puertas correderas)
VV-6-R: Straight glass, closed front (optional sliding doors)



VVA-6-R: Cristal recto, frontal abierto
VVA-6-R: Straight glass, self service front



VVAM-6-R: Cristal recto, frontal abierto, respaldo mural
VVAM-6-R: Straight glass, self service front, wall backrest

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VV / VVA / VVAM

- Exterior en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior made of plastic-coated, lacquered or stainless steel sheet.
- Interior in AISI-304 stainless steel.
- Sides made of 40 mm thick injected ABS.
- Profiles made of anodized aluminum.
- Injected polyurethane insulation, density 40kg/m^3, low GWP and zero ODP impact

VV-HE

- Cajón humidificador para aporte externo (solo VV)
- Control electrónico de temperatura
- Estantes de chapa de acero regulables
- VV-HE vitrina cerrada caliente (+60°+70°) y (45% - 50%Hr)

- Humidifier drawer for external supply (VV only).
- Electronic temperature control.
- Adjustable steel sheet shelves.
- VV-HE: closed hot display case (+60° to +70°C) and (45% - 50% RH).

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED estándar: encimera y estantes.
- Evaporador tratado epoxi
- Condensación ventilada.
- Evaporador ventilado.
- Control electrónico de temperatura.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Vidrio doble lateral, frontal, puerta y encimera
- Vidrio frontal doble, abatible.
- Estantes de vidrio securizado regulables (en altura),
- Puertas correderas traseras en aluminio negro RAL 9005, salvo modelo VV-6-6 (puerta abatible).
- VV-C: Modelo de vidrio curvo.
- VV-R: Modelo de vidrio recto
- VVA: Modelo autoservicio con cortina nocturna incluida.
- VVAM: Modelo autoservicio con respaldo mural. cortina nocturna incluida
- Chasis en acero acabado epoxy.
- Kits de unión: para instalaciones especiales y lineales. Consultar precio.
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y ex-pansión termostáti¬ca en R-449A, opción R-134. Opcional otros refrigerantes.

- Standard LED lighting: on countertop and shelves.
- Epoxy-coated evaporator.
- Ventilated condensation.
- Ventilated evaporator.
- Electronic temperature control.
- Automatic defrost with automatic evaporation.
- Double glass on sides, front, door, and countertop.
- Tilting double front glass.
- Adjustable tempered glass shelves (height adjustable).
- Rear sliding doors in black aluminum RAL 9005, except model VV-6-6 (hinged door).
- VV-C: Model with curved glass.
- VV-R: Model with straight glass.
- VVA: Self-service model with included night curtain.
- VVAM: Self-service model with wall-back support and included night curtain.
- Epoxy-finished steel chassis.
- Joining kits: for special and linear installations. Ask for pricing.
- Pre-installation models include solenoid valves and thermosta-tic expansion valve for R-449A, R-134 option. Other refrigerants available upon request.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

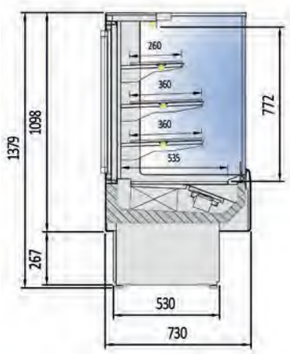
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- VV: vitrina refrigerada para snack (+2°+8°).
- VVA: vitrina refrigerada autoservicio con cortina nocturna inclui-da (+2°+8°)
- VVB: vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)

- Climate class 3 (25°C 60% RH).
- VV: refrigerated display case for snacks (+2° to +8°C).
- VVA: self-service refrigerated display case with included night curtain (+2° to +8°C).
- VVB: refrigerated display case for chocolates (+14° to +17°C, 55% RH).
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz.
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K
ESTÁNDAR / STANDARD

3000K
RED FRESH
OPCIONAL / OPTIONAL



VV-6-R



Detalle puertas delanteras correderas
Detail of sliding front doors



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837
	VV-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140
	VV-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1504
	VV-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915



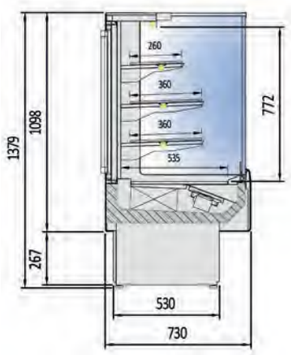
VV-6-16-R (RAL 5014)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-R			-	
VV-6-9-R				
VV-6-13-R				
VV-6-16-R				



VVB-6-R



Detalle puertas delanteras correderas
Detail of sliding front doors



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVB-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837
	VVB-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140
	VVB-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501
	VVB-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915

INSIGNIA VVB-R



VVB-6-9-R (Cuarzo)

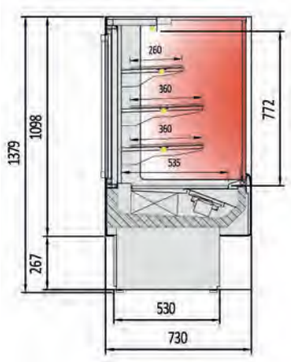


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VVB-6-6-R			-	
VVB-6-9-R				
VVB-6-13-R				
VVB-6-16-R				

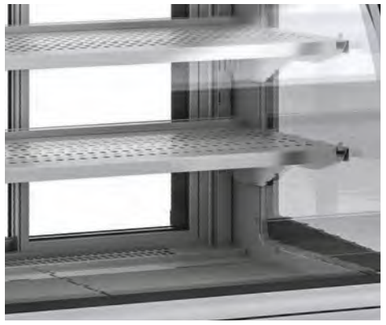
INSIGNIA VV-HE-R



VV-6HE-R



Detalle cajon trasero humidificador (Disponible gama VV)
Detail rear humidifier drawer (VV range available)



Detalle estantes de acero regulables
Detail stainless steel adjustable shelves

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes calefactado Hot shelf area (m²) (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6HE-6-R	600	0,74	0,55	140	1	1049
	VV-6HE-9-R	950	1,27	0,92	231	2	1683
	VV-6HE-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	2517
	VV-6HE-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	3351

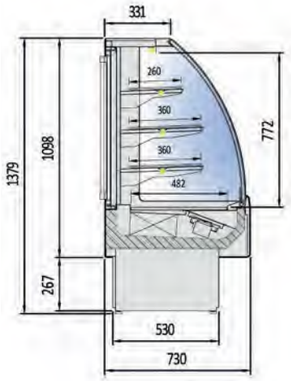


VV-6HE-13-R (Almirante)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VV-6HE-6-R			-	
VV-6HE-9-R				
VV-6HE-13-R				
VV-6HE-16-R				

INSIGNIA VV-C



VV-6-C



Detalle puertas traseras correderas
Detail of sliding rear doors



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6-6-C	600	0,74	0,55	140	1	483	837
	VV-6-9-C	950	1,27	0,92	231	2	949	1140
	VV-6-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	949	1504
	VV-6-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915



VV-6-6-C (Silex)

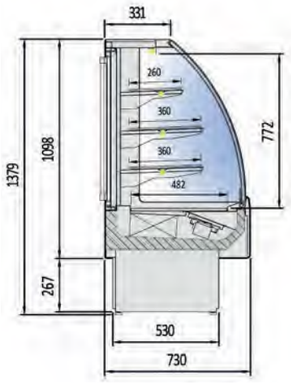


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-C			
VV-6-9-C			
VV-6-13-C			
VV-6-16-C			

INSIGNIA VVB-C



VVB-6-C



Detalle puertas traseras correderas
Detail of sliding rear doors



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves



VVB-6-13-C (Rosa Cuarzo)

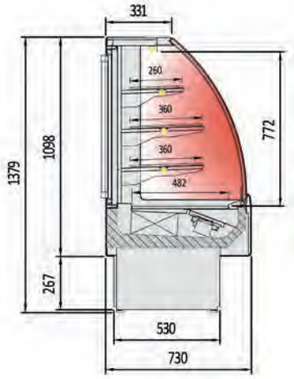
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²) (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVB-6-6-C	600	0,74	0,55	140	1	483	837
	VVB-6-9-C	950	1,27	0,92	231	2	949	1140
	VVB-6-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501
	VVB-6-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

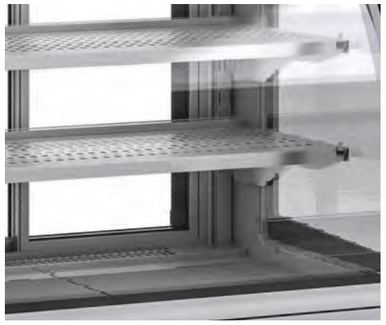
Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VVB-6-6-C			
VVB-6-9-C			
VVB-6-13-C			
VVB-6-16-C			



VV-6HE-C



Detalle cajon trasero humidificador (Disponible gama VV y VVA)
Detail rear humidifier drawer (VV and VVA range available)



Detalle estantes de acero regulables
Detail stainless steel adjustable shelves

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes calefactado Hot shelf area (m²) (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6HE-6-C	600	0,74	0,55	140	1	1049
	VV-6HE-9-C	950	1,27	0,92	231	2	1683
	VV-6HE-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	2517
	VV-6HE-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	3351

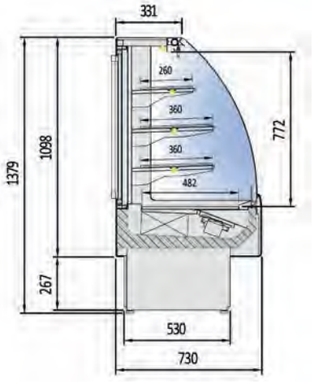
INSIGNIA VV-HE-C



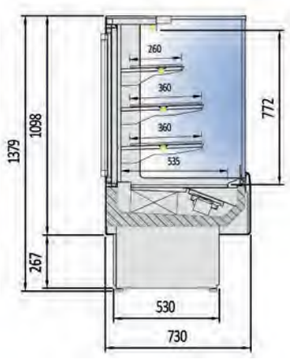
VV-6HE-9-C (Negro)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VV-6HE-6-C			
VV-6HE-9-C			
VV-6HE-13-C			
VV-6HE-16-C			



VVA-6-C



VVA-6-R



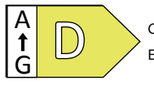
Detalle interior VV
Interior detail VV

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas corre-deras Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVA-6-6-C/R	600	0,74	0,62	140	1	483	1137
	VVA-6-9-C/R	950	1,27	1,03	231	2	949	1380
	VVA-6-13-C/R	1300	1,78	1,44	322	2	1419	1670

INSIGNIA VVA



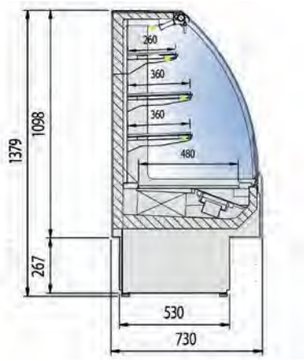
VVA-6-13-C (Arcilla)



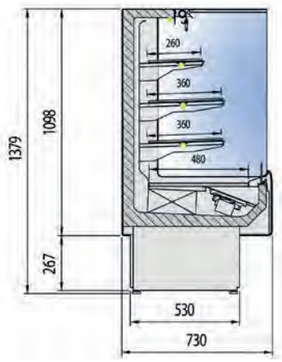
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VVA-6-6-C			
VVA-6-9-C			
VVA-6-13-C			



VVAM-6-C



VVAM-6-R

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVAM-6-6	600	0,66	0,62	128	0	483	1137
	VVAM-6-9	950	1,13	1,03	209	0	949	1380
	VVAM-6-13	1300	1,58	1,44	293	0	1419	1670
	VVAM-6-16	1650	2,05	1,85	379	0	1931	2084

INSIGNIA VVAM



VVAM-6-16 (RAL-260 80 15)

Tipo mural - Wallback type



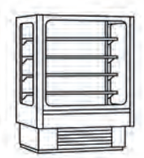
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VVAM-6-6-R			-	
VVAM-6-9-R				
VVAM-6-13-R				
VVAM-6-16-R				

docriluc

SPECTRE



Presencia sutil pero imponente, Spectre envuelve los alimentos en un aura de pureza y conservación óptima. Un espacio donde cada ingrediente revela su mejor versión.

—

With a subtle yet imposing presence, Spectre envelops food in an aura of purity and optimal preservation. A space where each ingredient reveals its best.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración total en colores sólidos RAL o NCS
(Sin incremento de precio)

Total decoration in solid colors RAL or NCS
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

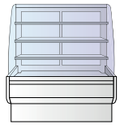
Decoración total en colores alto brillo
(Con incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

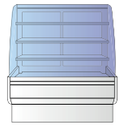
Full decoration in high-gloss colors
(Price increase)

Wood decoration - Consult

TIPOS DE REFRIGERACIÓN • TYPES OF REFRIGERATION



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING



VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES

OPCIONES DE CRISTALES - GLASS OPTIONS



VVA-6-MR: Cristal inclinado frontal abierto
VVA-6-MR: Inclinated straight glass, open front



VVAM-6-MR: Cristal inclinado, frontal abierto, respaldo mural
VVAM-6-MR: Inclinated straight glass, open front, wall backrest



VV-6-RGB: Cristal panorámico recto, 1 estante alt. 1.100mm
VV-6-RGB: Panoramic straight glass, 1 shelf ht. 1.100 mm

VV-6-RGM: Cristal panorámico recto, 2 estantes alt. 1.195mm
VV-6-RGM: Panoramic straight glass, 2 shelfs ht. 1.195 mm

VV-6-RG: Cristal panorámico recto, 3 estantes alt. 1.380mm
VV-6-RG: Panoramic straight glass, 3 shelfs ht. 1.380 mm

docriluc

SEMIMURALES

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

VV-RG/RGM/RGB / VV-MR / VVA-MR / VVAM-MR

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados panorámicos vidrio doble, serigrafiados en negro RAL 9005.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- VV-RG / MR: vitrina refrigerada para snack (+2°+8°).
- VVA-MR: vitrina refrigerada autoservicio con cortina nocturna incluida (+2°+8°)
- VVB-RG: vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)

VVAM-HE

- Control electrónico de temperatura
- Estantes de chapa de acero regulables
- VV-HE vitrina cerrada caliente (+60°+70°) y (45% - 50%Hr)
- Electronic temperature control.
- Adjustable steel sheet shelves.
- VV-HE: closed hot display case (+60°C to +70°C, 45% – 50% RH).

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED estándar: encimera y estantes.
- Evaporador tratado epoxi
- Condensación ventilada.
- Evaporador ventilado.
- Control electrónico de temperatura.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Vidrio doble, frontal, puerta y encimera
- Vidrio frontal doble, abatible.
- Estantes de vidrio securizado regulables (en altura),
- Puertas correderas traseras en aluminio negro RAL 9005, salvo modelo VV-6-6 (puerta abatible).
- VV-RG: Modelo vidrio panorámico. Disponible en tres alturas.
- RGB: H 1100mm
- RGM: H 1195mm
- RG: H 1380mm
- VV-MR: Modelo vidrio panorámico inclinado.
- VVA-MR: Modelo autoservicio con cortina nocturna incluida.
- VVAM-MR: Modelo autoservicio con respaldo mural. cortina nocturna incluida
- Chasis en acero acabado epoxy.
- Kits de unión: para instalaciones especiales y lineales. Consultar precio.
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostáti¬ca en R-449A, opción
- Standard LED lighting: on countertop and shelves.
- Epoxy-coated evaporator.
- Ventilated condensation.
- Ventilated evaporator.
- Electronic temperature control.
- Automatic defrost with automatic evaporation.
- Double glass on front, doors, and countertop.
- Tilting double front glass.
- Adjustable tempered glass shelves (height adjustable).
- Rear sliding doors in black aluminum RAL 9005, except model VV-6-6 (hinged door).
- VV-RG: Panoramic glass model. Available in three heights:
- a) RGB: H 1100 mm
- b) RGM: H 1195 mm
- c) RG: H 1380 mm
- VV-MR: Inclined panoramic glass model.
- VVA-MR: Self-service model with included night curtain.
- VVAM-MR: Self-service model with wall-back support and included night curtain.
- Chassis in epoxy-coated steel.
- Joining kits: for special and linear installations. Ask for pricing.
- Pre-installation models include solenoid valve and thermostatic expansion valve for R-449A, with R-134 option available.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

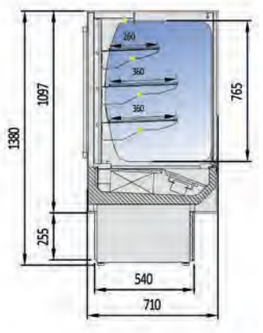
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- VV-RG / MR: vitrina refrigerada para snack (+2°+8°).
- VVA-MR: vitrina refrigerada autoservicio con cortina nocturna incluida (+2°+8°)
- VVB-RG: vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Climate class 3 (25°C, 60% RH).
- VV-RG / MR: refrigerated display case for snacks (+2°C to +8°C).
- VVA-MR: self-service refrigerated display case with included night curtain (+2°C to +8°C).
- VVB-RG: refrigerated display case for chocolates (+14°C to +17°C, 55% RH).
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz.
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request).

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K — OPCIONAL / OPTIONAL

RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL



VV-6-RG



Detalle puertas traseras correderas
Detail of sliding rear doors

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas corre-deras Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)	
	VV-6-6-RG	600	0,74	0,55	140	1	483	1137	
	VV-6-9-RG	950	1,27	0,92	231	2	949	1380	☐
	VV-6-13-RG	1300	1,78	1,29	322	2	1419	1670	☐
	VV-6-16-RG	1650	2,30	1,66	417	2	1931	2084	

SPECTRE VV-RG



VV-6-9-RG (Gris Urban)

FAST SERVICE

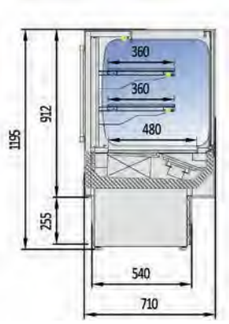
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-RG			-	
VV-6-9-RG				
VV-6-13-RG				
VV-6-16-RG				



VV-6-RGM



VV-6-13-RGM (Menta)

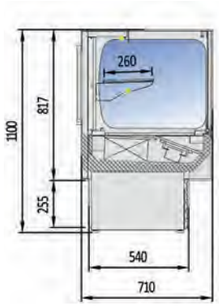
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²) (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6-6-RGM	600	0,60	0,50	120	1	483	1137
	VV-6-9-RGM	950	1,03	0,86	197	2	949	1380
	VV-6-13-RGM	1300	1,44	1,20	272	2	1419	1670
	VV-6-16-RGM	1650	1,87	1,56	354	2	1931	2084



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-RGM			-	
VV-6-9-RGM				
VV-6-13-RGM				
VV-6-16-RGM				



VV-6-RGB



Detalle modelo VV-RGB encastrada
Detail model VV-RGB recessed

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6-6-RGB	0,37	0,46	85	1	483	1137	1137
	VV-6-9-RGB	0,63	0,79	135	2	949	1380	1380
	VV-6-13-RGB	0,89	1,11	185	2	1419	1670	1670
	VV-6-16-RGB	1,15	1,44	238	2	1931	2084	2084



VV-6-9-RGB (Silex)

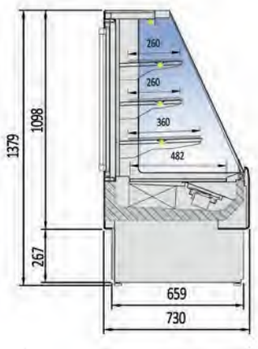


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	Puerta cristal corredera Sliding glass door	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-RGB			-	
VV-6-9-RGB				
VV-6-13-RGB				
VV-6-16-RGB				

SPECTRE VV-MR



VV-6-MR



VV-6-9-MR (Perla)

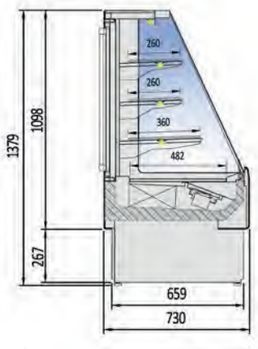
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas corre-deras Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VV-6-6-MR	560	0,68	0,55	101	1	483	837
	VV-6-9-MR	910	1,15	0,92	166	2	949	1140
	VV-6-13-MR	1260	1,63	1,29	239	2	949	1501
	VV-6-16-MR	1610	2,09	1,66	301	2	1528	1915



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VV-6-6-MR			
VV-6-9-MR			
VV-6-13-MR			
VV-6-16-MR			



VVA-6-MR



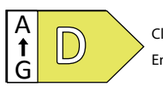
Detalle interior VV
Interior detail VV

SPECTRE VVA-MR



VVA-6-9-MR (Luna)

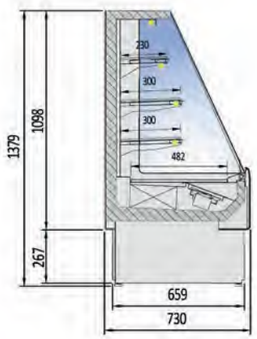
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas corre-deras Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVA-6-6-MR	560	0,68	0,62	101	1	483	1137
	VVA-6-9-MR	910	1,15	1,03	166	2	949	1380
	VVA-6-13-MR	1260	1,63	1,44	239	2	1419	1670



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VVA-6-6-MR			
VVA-6-9-MR			
VVA-6-13-MR			



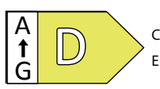
VVAM-6-MR

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas correderas Sliding Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VVAM-6-6-MR	560	0,62	0,62	93	0	483	1137
	VVAM-6-9-MR	910	1,06	1,03	151	0	949	1380
	VVAM-6-13-MR	1260	1,5	1,44	211	0	1419	1670
	VVAM-6-16-MR	1610	1,94	1,85	273	0	1931	2084

SPECTRE VVAM-MR



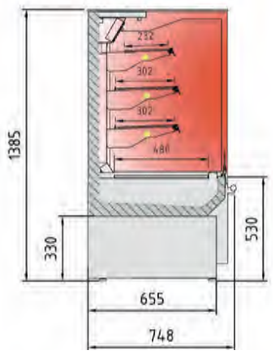
VVAM-6-13-MR (Inox)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VVAM-6-6-MR			
VVAM-6-9-MR			
VVAM-6-13-MR			
VVAM-6-16-MR			



VVAM-6HE

	Modelo Model	Largo Length	Área estantes calefactado Hot shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Puertas correderas Sliding Doors	Consumo Nominal Nominal power HC
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(W)
	VVAM-6HE-9	915	1,27	0,92	189	-	1683
	VVAM-6HE-13	1265	1,78	1,29	280	-	2430

SPECTRE VVAM-HE



VVAM-6HE-9 (Negro)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración total alto brillo Black interior decoration	Decoración interior negro Black interior decoration	kit ruedas Castors kit
VVAM-6HE-9			
VVAM-6HE-13			

docriluc

LUNNARIS



Fiabilidad y rendimiento en cada uso. Diseñado para conservar los alimentos en condiciones óptimas garantizando frescura y seguridad con eficiencia.

—

Reliability and performance with every use. Designed to efficiently preserve food in optimal conditions, ensuring freshness and safety.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración total en acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Stainless steel total decoration
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración exterior negro o blanco
(Incremento de precio)

Black or white external decoration
(Price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304. Opcional negro / blanco
- Interior en acero inox AISI-304.
- Laterales ciegos en acero inox AISI-304.
- Encimera en acero inox AISI-304.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Puerta frontal vidrio doble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior in AISI-304 stainless steel. Optional black / white
- Interior in AISI-304 stainless steel.
- Blind side panels in AISI-304 stainless steel.
- Countertop in AISI-304 stainless steel.
- Profiles in anodized aluminum.
- Front door with double glass.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Puertas traseras con sistema de cierre automático y burlete magnético (perma¬nece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox AISI-304.
- Patas reguladoras de altura.
- Iluminación interior LED.
- Estantes interiores en acero inox AISI-304 regulables en altura.
- Puerta frontal abatible de cristal doble sobre marco de aluminio anodizado.
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión.
- Unidad condensadora ventilada.
- Chasis en acero acabado epoxy.
- Evaporación automática del agua de descarche
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Incorpora enchufe auxiliar con capacidad máxima de carga de 500w.

- Rear doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when opened beyond 90°).
- Inner door panel in AISI-304 stainless steel.
- Height-adjustable legs.
- Interior LED lighting.
- Height-adjustable interior shelves in AISI-304 stainless steel.
- Front tilting door with double glass, set in anodized aluminum frame.
- Static evaporator with anti-corrosion coating.
- Ventilated condensing unit.
- Chassis made of epoxy-coated steel.
- Automatic defrost water evaporation.
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management.
- Includes auxiliary outlet with a maximum load capacity of 500W.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

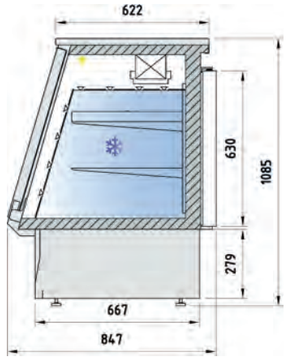
- Clase climatica 4, (30ºC 55%H.R.)
- Temperatura de funcionamiento +0ºC + 6ºC
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)

- Climate class 4 (30°C, 55% RH).
- Operating temperature: +0ºC to +6ºC
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz.
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K	3000K	RED FRESH
ESTÁNDAR / STANDARD	OPCIONAL / OPTIONAL	

LUNNARIS VCC-9





Detalle apertura frontal
Detail front opening



VCC-9-20 (Inox)



Detalle vista trasera
Rear view detail

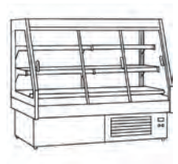
	Modelo Model	Largo Length (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	VCC-9-13	1315	1,83	0.37	289	2	781	417
	VCC-9-15	1515	2,11	0.43	337	2	781	418
	VCC-9-20	2015	2,84	0,59	456	3	949	485

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Cerradura puerta frontal Front door lock	Kit decoración exterior epoxi blanco o negro White or black epoxy exterior decoration kit	Kit puerta cristal trasera Kit rear door glass	kit ruedas Castors kit
VCC-9-13				
VCC-9-15				
VCC-9-20				

docriluc

MAPLE



Como el árbol que simboliza nobleza y equilibrio, Maple es el refugio donde los alimentos se mantienen en su máximo esplendor. Un tributo a la naturaleza y su riqueza.

—

Like the tree that symbolizes nobility and balance, Maple is the refuge where food is kept at its peak. A tribute to nature and its richness.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Franja superior e intermedia en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Top and middle bands in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal en colores sólidos
(Con incremento de precio)

Front decoration in solid colors
(Price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Con incremento de precio)

Total decoration in letter RAL o NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración alto brillo o carta Ral - NCS
(Con incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

High gloss decoration or RAL - NCS chart
(Price increase)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Mueble semivertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Gran posibilidad de personalización.
- Laterales vidrio panorámico, serigrafiado en negro RAL 9005 espesor 30mm
- Interior en acabado blanco RAL 9003. Opción negro RAL 9005 sin incremento de precio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- Paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

- Semi-vertical cabinet with built-in refrigeration unit, optimized for product capacity and visibility.
- Highly customizable.
- Panoramic glass side panels, black screen-printed RAL 9005, 30 mm thick.
- Interior in white finish RAL 9003. Black RAL 9005 option available at no extra cost.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.
- Optional tube bumper available for all models (not included as standard).

COMPONENTES • COMPONENTS

- SVS: Modelo con cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- SVG: Modelo con puertas correderas de cristal doble.
- Estantes regulables en altura, con portaprecios de 40 mm inclui¬dos
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Patas reguladoras de altura
- Unidad condensadora Ventilada.
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostática en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)

- SVS: Model with manual night curtain and lower tank front in methacrylate.
- SVG: Model with sliding double-glass doors.
- Height-adjustable shelves with 40 mm price holders included.
- Ventilated evaporator with anti-corrosion EPOXY coating.
- Height-adjustable feet.
- Ventilated condensing unit.
- Natural defrost for the evaporator.
- Automatic evaporation tray.
- Electromechanical fans; electronic fans optional (please inquire).
- Electronic control.
- 24V 4000K LED lighting in the canopy.
- Pre-installation models include solenoid valve and thermostatic expansion valve for R-449A; R-134a option available (other refrigerants upon request).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

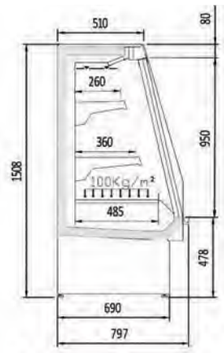
- Temperatura de funcionamiento, según EN-ISO-23953:
- SVG M1: -1°+5°C
- SVS M2: -1°+7°C
- SVG Clase climática 4 (30°C, 55 H.R).
- SVS Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)

- Operating temperature according to EN-ISO-23953:
- SVG M1: -1˚C to +5˚C
- SVS M2: -1˚C to +7˚C
- SVG: Climate class 4 (30˚C, 55% RH).
- SVS: Climate class 3 (25˚C, 60% RH).
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz.
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request).

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K, RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL



SVG1

MAPLE SVG1



SVG1 18 (Negro)

Total lacado interior, exterior negro
Total interior lacquer, black exterior

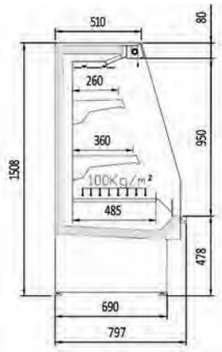
	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	SVG1 09 M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1192	1557
	SVG1 12 M1	1310	1,35	1,09	421	2	2	1192	1639
	SVG1 18 M1	1935	2,02	1,64	662	4	3	1528	1945



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
SVG 09							
SVG 12							
SVG 18							



SVS1

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal power HC (W)
	SVS1 06 M2	685	0,67	0,57	212	2	-	1192	1382
	SVS1 09 M2	998	1,01	0,80	330	2	-	1528	1713
	SVS1 12 M2	1310	1,35	1,10	421	2	-	1931	1885
	SVS1 15 M2	1623	1,69	1,35	564	4	-	2384	2368
	SVS1 18 M2	1935	2,02	1,66	662	4	-	3056	3026

MAPLE SVS1



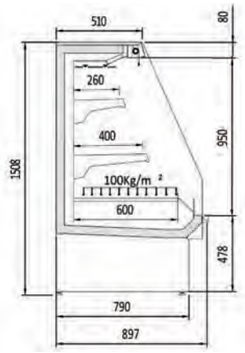
SVS1 12 (Perla)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
							
SVS 06							
SVS 09							
SVS 12							
SVS 15							
SVS 18							



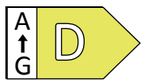
SVS3

MAPLE SVS3



SVS3 12 (Gris Pizarra)

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal power HC (W)
	SVS3 06 M2	685	0,77	0,61	254	2	-	1192	1382
	SVS3 09 M2	998	1,15	0,90	396	2	-	1528	1713
	SVS3 12 M2	1310	1,54	1,21	505	2	-	1931	1885
	SVS3 15 M2	1623	1,92	1,52	677	4	-	2384	2368
	SVS3 18 M2	1935	2,32	1,81	794	4	-	3056	3026



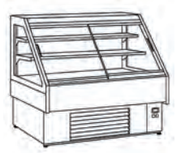
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
							
SVS 06							
SVS 09							
SVS 12							
SVS 15							
SVS 18							

docriluc

AZALEA



Sofisticación y frescura en un solo lugar. Azalea envuelve los productos con un toque de elegancia, manteniendo la vitalidad y el color como si estuvieran recién cosechados.

—

Sophistication and freshness in one. Azalea envelops produce with a touch of elegance, maintaining its vitality and color as if it were freshly harvested.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Franja superior e intermedia en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Top and middle bands in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal en colores sólidos
(Con incremento de precio)

Front decoration in solid colors
(Price increase)



OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Con incremento de precio)

Total decoration in letter RAL o NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración alto brillo o carta Ral - NCS
(Con incremento de precio)

High gloss decoration or RAL - NCS chart
(Price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Decoración en madera - Consultar

Total decoration black, gray or white
(No price increase)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Mueble semivertical grupo incorporado de altura reducida para adaptarse a las características interiores del recinto.
- Laterales vidrio panorámico, serigrafiado en negro RAL 9005 espesor 30mm
- Estándar interior en acero inoxidable.
- Gran posibilidad de personalización.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

- Semi-vertical cabinet with built-in refrigeration unit and reduced height, designed to fit indoor architectural constraints.
- Panoramic glass side panels, black screen-printed RAL 9005, 30 mm thick.
- Standard interior in stainless steel.
- Highly customizable.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m³ density, low GWP and zero ODP impact.
- Optional tube bumper available for all models (not included as standard).

COMPONENTES • COMPONENTS

- PPS: Modelo con Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato.
- PPG: Modelo con puertas correderas de cristal doble.
- Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anti-corrosión.
- Estantes en cristal securizado, regulables en altura, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Desescarche natural del evaporador.
- Unidad condensadora Ventilada.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos.
- Patas reguladoras de altura.
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera.
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y ex-pansión termostática en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes).

- PPS: Model with manual night curtain and lower tank front in methacrylate.
- PPG: Model with sliding double-glass doors.
- Ventilated evaporator with anti-corrosion EPOXY coating.
- Height-adjustable tempered glass shelves with 40 mm price holders included.
- Natural defrost for the evaporator.
- Ventilated condensing unit.
- Automatic evaporation tray.
- Electromechanical fans.
- Height-adjustable legs.
- Electronic control.
- 24V 4000K LED lighting in the canopy.
- Pre-installation models include solenoid valve and thermostatic expansion valve for R-449A; R-134a option available (other refri-gerants upon request).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

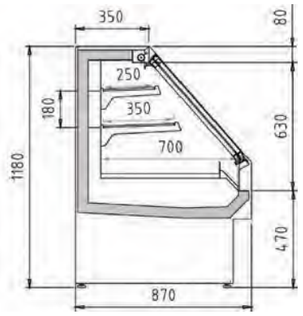
- Temperatura de funcionamiento, según EN-ISO-23953:
- PPG - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
- PPS - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)

- Operating temperature according to EN-ISO-23953:
- PPG - M1: -1°C to +5°C, suitable for meats.
- PPS - M2: -1°C to +7°C, suitable for dairy, deli, and cold cuts.
- Climate class 3 (25°C, 60% RH).
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz.
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request).

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL



PPG

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m^2)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m^2)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	PPG11354 12	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674
	PPG11354 18	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041
	PPG11354 25	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091

AZALEA PPG



PPG11354 12 (Gris Plomo)

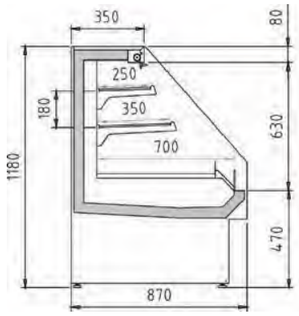


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
PPG11354 12							
PPG11354 18							
PPG11354 25							

AZALEA PPS



PPS



PPS11354 18 (Negro)

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m^2)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m^2)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)
	PPS11354 12	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674
	PPS11354 18	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041
	PPS11354 25	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
							
PPS11354 12							
PPS11354 18							
PPS11354 25							

VITRINAS MURALES

MULTIDECK DISPLAYS



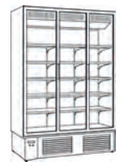
INGENIOUS - 237



CEDAR - 251

docriluc

INGENIOUS



Más que una vitrina, Ingenious es la combinación perfecta entre innovación y eficiencia. Diseñado para mantener la frescura y calidad de los alimentos con la máxima precisión.

—

More than just a display case, Ingenious is the perfect combination of innovation and efficiency. Designed to maintain food freshness and quality with the utmost precision.

Ingenious EFI 4R + EFI 4R



Acabado / Finished: Negro

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración total en color negro
(Sin incremento de precio)

Total decoration in black color
(No price increase)





OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Con incremento de precio)

Total decoration in letter RAL o NCS
(Price increase)



Opción costado ciego
Blind side option
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models



Opción costado ventana
Window side option
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

docriluc

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Vidrio doble. Refrigeración.
- Vidrio triple. Congelación.
- Disponible en dos alturas:
- a. EFI: 2160mm.
- b. EFIL: 2000mm.
- Diferentes tipos de laterales:
- a) Laterales ciegos.
- b) Lateral ventana solo disponible en modelo refrigeración.
- Exterior negro RAL 9005.
- Interior en acabado blanco RAL 9003. Opción negro RAL 9005 sin incremento de precio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.

- Vertical cabinet with built-in refrigeration unit, optimized for product capacity and visibility.
- Double glass for refrigeration models.
- Triple glass for freezing models.
- Available in two heights:
- a. EFI: 2160 mm.
- b. EFIL: 2000 mm.
- Different side panel types:
- a) Solid sides.
- b) Window side panel available only on refrigeration models.
- Exterior in black RAL 9005.
- Interior finished in white RAL 9003. Black RAL 9005 option at no extra cost.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Puertas abatibles sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Configuraciones disponibles:
- a. EFILP: Vitrina refrigerada de pastelería, con estantes de vidrio securizado regulables en altura.
- b. EFILQ: Vitrina refrigerada para quesos. Interior en acero inox AISI-316 con estantes de acero perforados, regulables en altura. (opción estantes de vidrio securizado)
- c. EFI / EFIL: Opción de estantes de varilla en modelo congelación.
- Evaporador ventilado pintado con recubrimiento anticorrosión.
- Unidad condensadora Ventilada.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico.
- Patas reguladoras de altura.
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes.

- Hinged doors without frame and full glass front with minimal screen printing, automatic closing system and magnetic gasket (remains open if opened beyond 90°).
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included.
- Available configurations:
- a. EFILP: Refrigerated pastry display case, with height-adjustable tempered glass shelves.
- b. EFILQ: Refrigerated cheese display case. Interior in AISI-316 stainless steel with height-adjustable perforated steel shelves (optional tempered glass shelves).
- c. EFI / EFIL: Wire shelving option for freezing models.
- Ventilated evaporator with anti-corrosion coating.
- Ventilated condensing unit.
- Natural evaporator defrost.
- Automatic evaporation tray.
- Electronic control.
- Height-adjustable feet.
- 24V 4000K LED lighting on shelves.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

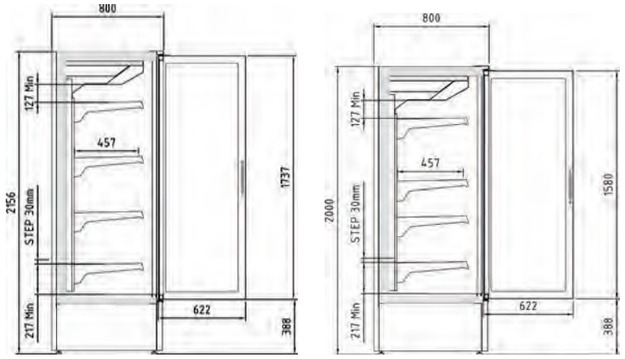
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- d. EFI-R / EFIL-R M1: -1°+5°C, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos
- e. EFI-C / EFIL-C L1: -15°-18°C, apropiado para producto congelado
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating temperature according to EN-ISO-23953:
- d. EFI-R / EFIL-R M1: -1°C to +5°C, suitable for meat, dairy, deli, and cold cuts.
- e. EFI-C / EFIL-C L1: -15°C to -18°C, suitable for frozen products.
- Climate class 3 (25°C, 60% RH).
- 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

4000K
ESTÁNDAR / STANDARD

3000K
RED FRESH
OPCIONAL / OPTIONAL



EFI

EFIL

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume (L)	Volumen bruto Gross volume (L)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)	Modelo LC LC Model	Modelo LV LV Model
	EFI 1R	642	2160	800	1,20	0,84	430	461	4	1	555	1132		
	EFIL 1R	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132		
	EFI 2R	1282	2160	800	2,72	1,68	859	1010	4	2	1192	1508		
	EFIL 2R	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508		
	EFI 3R	1925	2160	800	4,29	2,52	1253	1570	8	3	1528	1945		
	EFIL 3R	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945		
	EFI 4R	2567	2160	800	5,82	3,30	1667	2128	8	4	2384	3016		
	EFIL 4R	2567	2000	800	5,82	3,06	1546	1974	8	4	2384	3016		

INGENIOUS EFI-R



EFI-4R (Negro)

FAST SERVICE

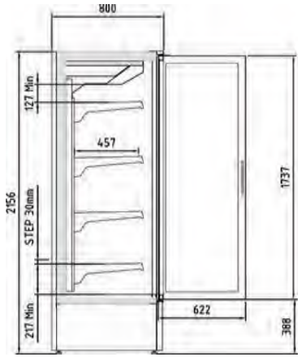
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish



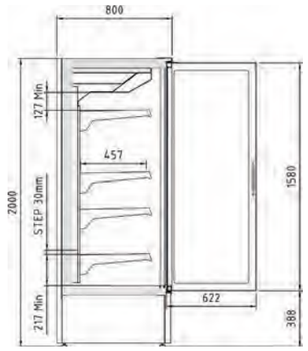
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional x nivel Additional shelf x level	Ventiladores elelctrónicos Electronic fans	Kit exterior lacado (Góndola + costados) Lacquered exterior kit (Gondola + sides)
EFI / EFIL-1R			
EFI / EFIL-2R			
EFI / EFIL-3R			
EFI / EFIL-4R			



EFI



EFIL



Detalle apertura puertas
Open door detail

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume (L)	Volumen bruto Gross volume (L)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)
	EFI 1C	642	2160	800	1,20	0,84	430	461	4	1	495	474
	EFIL 1C	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	495	474
	EFI 2C	1282	2160	800	2,72	1,68	859	1010	4	2	924	1733
	EFIL 2C	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	924	1733
	EFI 3C	1925	2160	800	4,29	2,52	1253	1570	8	3	1242	2162
	EFIL 3C	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1242	2162
	EFI 4C	2567	2160	800	5,82	3,30	1667	2128	8	4	1848	3466
	EFIL 4C	2567	2000	800	5,82	3,06	1546	1974	8	4	1848	3466

INGENIOUS EFI-C



EFIL-3C (Negro)

FAST SERVICE

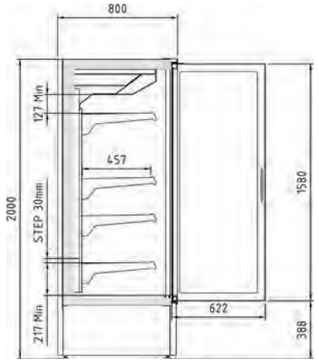
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo / Model	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level	Ventiladores elelctrónicos / Electronic fans	Kit estante varilla / Rod shelf kit	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides)
EFI / EFIL-1C				
EFI / EFIL-2C				
EFI / EFIL-3C				
EFI / EFIL-4C				



EFI PUERTA ABIERTA



Detalle estante de cristal
Glass shelf detail



EFILP-2R
Costado ciego
Blind side

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume (L)	Volumen bruto Gross volume (L)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)	Modelo LC LC Model	Modelo LV LV Model
	EFILP-1R	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132		
	EFILP-2R	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508		
	EFILP-3R	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945		

INGENIOUS EFILP



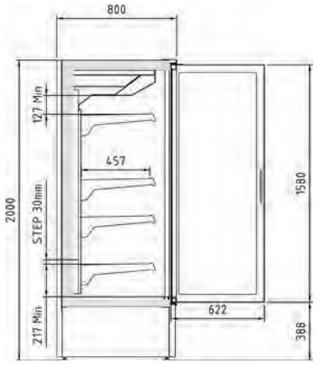
EFILP-2R (RAL 190 80 25)



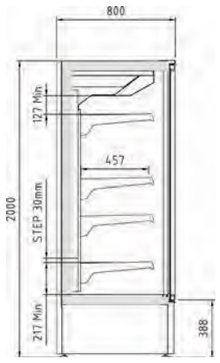
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional x nivel Additional shelf x level	Kit interior acero inox brillo Interior kit polished stainless steel	Ventiladores elelctrónicos Electronic fans	Kit exterior lacado (Góndola + costados) Lacquered exterior kit (Gondola + sides)
EFILP-1R				
EFILP-2R				
EFILP-3R				



EFIL PUERTA ABIERTA



EFIL PUERTA CERRADA



Detalle estante de cristal (Sin incremento de precio)
Glass shelf detail (No price increase)

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height (mm)	Fondo Depth (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume (L)	Volumen bruto Gross volume (L)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig power (W)	Consumo nominal Nominal power (W)	Modelo LC LC Model	Modelo LV LV Model
	EFILQ-1R	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132		
	EFILQ-2R	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508		
	EFILQ-3R	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945		

INGENIOUS EFILQ



EFILQ-2R (Negro)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo / Model	Estante adicional x nivel / Additional shelf x level	Ventiladores elelctrónicos / Electronic fans	Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides)
EFILQ-1R			
EFILQ-2R			
EFILQ-3R			

docriluc

CEDAR



Inspirado en la fortaleza y calidez del cedro, Cedar es el guardián de la frescura y el sabor. Su elegancia natural resalta cada ingrediente, manteniéndolo en su punto óptimo para deleitar los sentidos.

—

Inspired by the strength and warmth of Cedar, Cedar is the guardian of freshness and flavor. Its natural elegance highlights each ingredient, keeping it at its peak to delight the senses.



Cedar DG118 M1

Acabado / Finished: Lacado Pantone 209C

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



OPCIÓN 1 · OPTION 1

Decoración frontal en colores sólidos
(Sin incremento de precio)

Front decoration in solid colors
(No price increase)



OPCIÓN 2 · OPTION 2

Decoración frontal completa en colores sólidos, NCS o RAL
(Incremento de precio)

Full front decoration in solid colors, NCS or RAL
(Price increase)





OPCIÓN 3 · OPTION 3

Decoración total en colores sólidos, RAL o NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in solid colors, RAL or NCS
(Price increase)



OPCIÓN 4 · OPTION 4

Decoración total negro, gris o blanco
(Sin incremento de precio)

Total decoration black, gray or white
(No price increase)



OPCIÓN 5 · OPTION 5

Decoración alto brillo
(Consultar)

Decoración en madera - Consultar

High gloss decoration
(Consult)

Wood decoration - Consult

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

DG / DS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Diferentes tipos de laterales:
- a) ABS con vidrio doble.
- b) LC. Lateral ciego espejo interior.
- c) LV. Lateral ventana con vidrio doble.
- d) LE. Lateral panorámico vidrio doble, serigrafiado en negro.
- Gran posibilidad de personalización.
- Interior en acabado blanco RAL 9003. Opción negro RAL 9005 sin incremento de precio.
- Modelo INOX: Interior y exterior en acero INOX AISI-304
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos. (no incluido de serie

- Vertical cabinet with built-in refrigeration unit, optimized for product capacity and visibility.
- Various side panel types:
- a) ABS with double-glass.
- b) LC: Solid side panel with internal mirror.
- c) LV: Windowed side panel with double-glass.
- d) LE: Panoramic double-glass side panel, black screen-printed.
- Highly customizable.
- Interior in white finish RAL 9003. Black RAL 9005 option available at no extra cost.
- INOK model: Interior and exterior in AISI-304 stainless steel.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.
- Optional tube bumper available for all models (not included as standard)

HDG

- Bajo consumo energético.
- Lateral exterior panorámico incluido en el precio.
- Exterior lacado o inox incluido en PVP.
- Compresor inverter de velocidad variable.
- Ventiladores electrónicos.
- Válvula de expansión electrónica. (solo modelos 09 y 12).
- Termostato EMS.
- Puertas de cristal doble con iluminación vertical.
- Nivel sonoro modelo HDG 09: 36db.
- Nivel sonoro modelo HDG 12: 45db.
- Nivel sonoro modelo HDG 18: 48db.

- Low energy consumption.
- Panoramic outer side panel included in base price.
- Lacquered or stainless steel exterior included in retail price.
- Variable speed inverter compressor.
- Electronic fans.
- Electronic expansion valve (only for models 09 and 12).
- EMS thermostat.
- Double-glass doors with vertical lighting.
- Noise level: HDG 09: 36 dB
- Noise level: HDG 12: 45 dB
- Noise level: HDG 18: 48 dB

COMPONENTES • COMPONENTS

- DS: Modelo con cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato.
- DG: Modelo con puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima e iluminación vertical. apertura permitida, hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- H1: Modelo de verduras con tope de metacrilato frontal en estantes y espejo superior.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm inclui¬dos.
- Patas reguladoras de altura.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Unidad condensadora Ventilada.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera (iluminación vertical solo en modelos DG)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostática en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes).

- DS: Model with manual night curtain and lower tank front in methacrylate.
- DG: Model with hinged glass doors featuring minimal screen printing and vertical lighting; opens up to 93° and includes manual locking system. Self-closing with torsion bar.
- H1: Produce model with front methacrylate stop on shelves and upper mirror.
- Height- and angle-adjustable shelves with 40 mm price holders included.
- Height-adjustable feet.
- Ventilated evaporator with anti-corrosion EPOXY coating.
- Ventilated condensing unit.
- Natural defrost for the evaporator.
- Automatic evaporation tray.
- Electromechanical fans; electronic fans optional (upon request).
- Electronic control.
- 24V 4000K LED lighting in the canopy (vertical lighting only in DG models).
- Pre-installation models include solenoid valve and thermostatic expansion valve for R-449A; R-134a option available (other refrigerants upon request)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- HDG / DG: M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
- DS / DG: M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos.
- DS / DG: H1: +1º+10ºC, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R).
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Product temperature according to EN-ISO-23953:
- HDG /DG: M1: -1°C to +5°C, suitable for meat.
- DS / DG: M2: -1°C to +7°C, suitable for dairy, deli, and cold cuts.
- DS / DG: H1: +1°C to +10°C, suitable for fruits and vegetables.
- Climate class 3 (25°C, 60% RH).
- 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

4000K — ESTÁNDAR / STANDARD

3000K RED FRESH — OPCIONAL / OPTIONAL

MODELOS DE COSTADOS / SIDE MODELS



Lateral modelo panorámico LE

Model panoramic side LE



Lateral modelo plástico (De serie)

Model plastic side (As standard)



Lateral modelo cerrado LC

Model cosed side LC



Lateral modelo ventana LV

Model windows side LV

OPCIONALES CEDAR / CEDAR OPTIONS



Pincho - Spike



Gancho - Hook



Separador genero
Product separator



Separador ambiente
Ambient separator

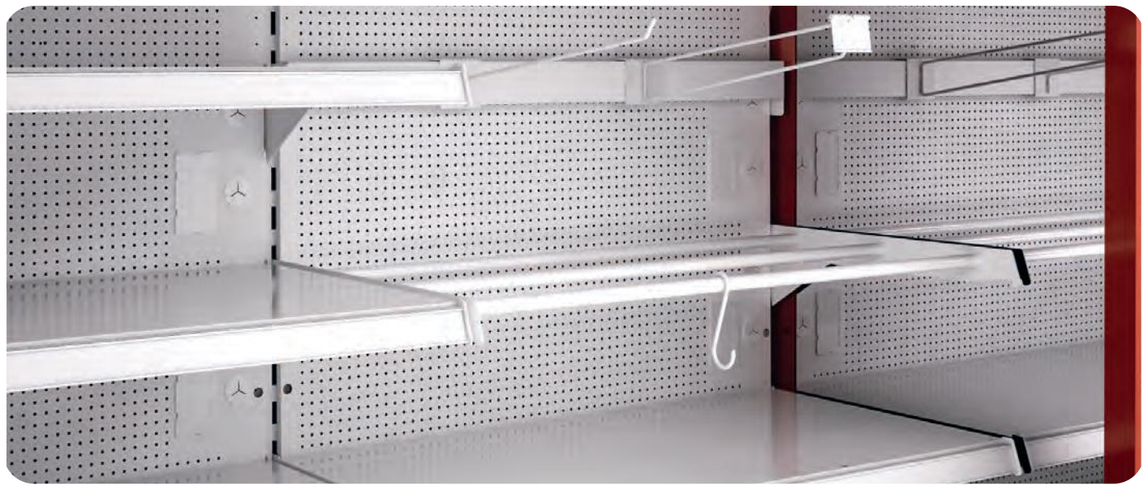
Barras carniceras - Butcher bars
Consultar - Consult

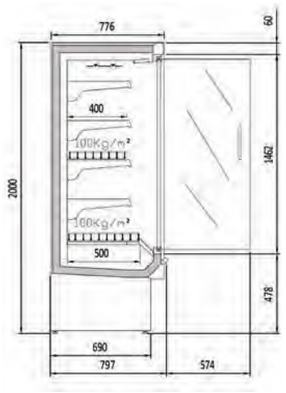


Frente metacrilato - Methacrylate front

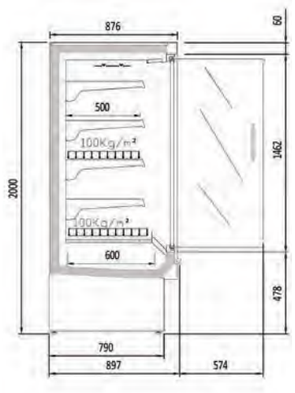
Modelo Model	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	
DG3 / DS3 06		
DG3 / DS3 09		
DG3 / DS3 12		
DG3 / DS3 15		
DG3 / DS3 18		
DG3 / DS3 25		
DG3 31		

Detalle opcionales - optional detail





HDG1 M1



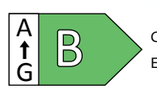
HDG3 M1

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Clase Energética Energy Class
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)	
	HDG1 09 M1	998	2.00	1.15	549	4	2	496 - 1018W	4.55	B
	HDG1 12 M1	1310	2.68	1.50	714	4	2	497 - 1018W	5.4	B
	HDG1 18 M1	1935	4.01	2.24	879	8	3	1018 - 1636W	11,01	C
	HDG3 09 M1	998	2.47	1.17	659	4	2	498 - 1018W	4.55	B
	HDG3 12 M1	1310	3.30	1.52	857	4	2	499 - 1018W	5.4	B
	HDG3 18 M1	1935	4.95	2.29	1055	8	3	1018 - 1636W	11,01	C

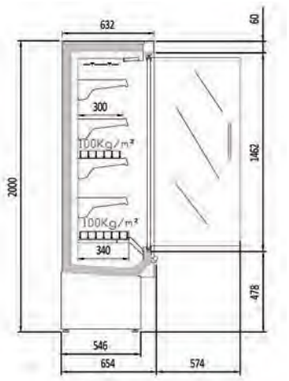
CEDAR HDG M1



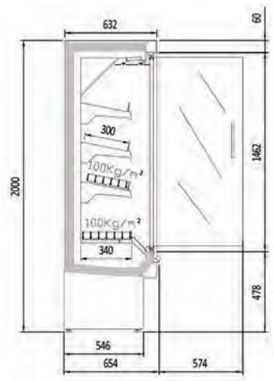
HDG1 12 (Perla)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



DG0 M1-M2



DG0 H1



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)
	DG0 06 M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132
	DG0 06 H1	685	0,81	0,72	239	3	1	555	1132
	DG0 09 M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494
	DG0 09 H1	998	1,21	1,09	368	3	2	1192	1494
	DG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508
	DG0 12 H1	1310	1,61	1,44	480	3	2	1192	1508
	DG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635
	DG0 15 H1	1623	2,02	1,75	628	6	2	1419	1635
	DG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945
	DG0 18 H1	1935	2,42	2,17	737	6	3	1528	1945
	DG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,90	1020	8	4	2384	2612
	DG0 25 H1	2560	3,23	2,88	959	6	4	2384	2612
	DG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,54	1336	16	4	2838	3377
	DG0 31 H1	3185	4,03	3,52	1256	12	4	2838	3377

CEDAR FONDO 0 (653MM) / CEDAR DEPTH 0 (653MM)



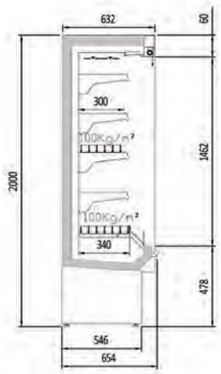
DG0 15 (Teja)



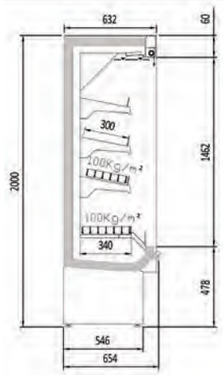
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
DG0 06							
DG0 09							
DG0 12							
DG0 15							
DG0 18							
DG0 25							
DG0 31							



DS0 M1-M2



DS0 H1



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)
	DS0 06 M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382
	DS0 06 H1	685	0,81	0,83	239	3	-	1192	1382
	DS0 09 M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713
	DS0 09 H1	998	1,21	1,25	368	3	-	1528	1713
	DS0 12 M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885
	DS0 12 H1	1310	1,61	1,62	480	3	-	1931	1885
	DS0 15 M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368
	DS0 15 H1	1623	2,02	2,01	628	6	-	2384	2368
	DS0 18 M2	1935	3,00	2,50	784	8	-	3056	3026
	DS0 18 H1	1935	2,42	2,48	737	6	-	3056	3026
	DS0 25 M2	2560	4,00	3,20	1020	8	-	3862	3770
	DS0 25 H1	2560	3,23	3,18	959	6	-	3862	3770

CEDAR FONDO 0 (653MM) / CEDAR DEPTH 0 (653MM)



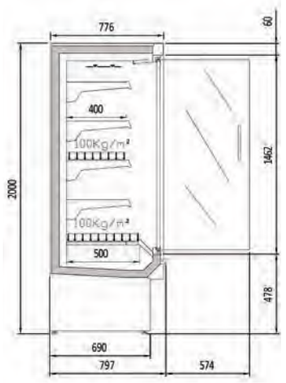
DS0 15 (Gris plomo)



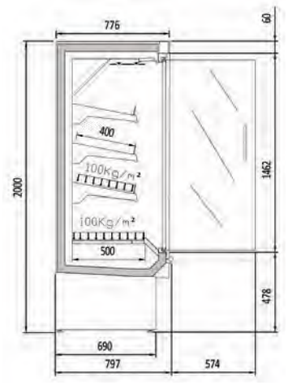
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
							
DS0 06							
DS0 09							
DS0 12							
DS0 15							
DS0 18							
DS0 25							



DG1 M1-M2



DG1 H1



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Modelo ABS ABS Model	Modelo LE LE Model
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)		
	DG1 06 M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132		
	DG1 06 H1	685	1,08	0,75	336	3	1	555	1132		
	DG1 09 M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494		
	DG1 09 H1	998	1,62	1,13	516	3	2	1192	1494		
	DG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508		
	DG1 12 H1	1310	2,16	1,48	671	3	2	1192	1508		
	DG1 15 M1-M2	1623	3.34	1,83	935	8	2	1419	1635		
	DG1 15 H1	1623	2,70	1,81	879	6	2	1419	1635		
	DG1 18 M1-M2	1935	4.01	2.24	1098	8	3	1528	1945		
	DG1 18 H1	1935	3.24	2.22	1032	6	3	1528	1945		
	DG1 25 M1-M2	2560	5.35	2.94	1428	8	4	2384	2612		
	DG1 25 H1	2560	4.33	2.92	1342	6	4	2384	2612		
	DG1 31 M1-M2	3185	6.69	3,60	1870	16	4	2838	3377		
	DG1 31 H1	3185	5.41	3.58	1758	12	4	2838	3377		

CEDAR FONDO 1 (797MM) / CEDAR DEPTH 1 (797MM)



DG1 18 MI-M2

FAST SERVICE

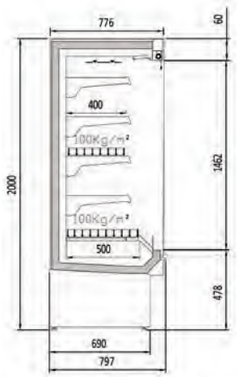
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

A ↑ G C

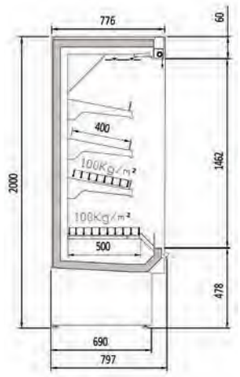
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
DG1 06							
DG1 09							
DG1 12							
DG1 15							
DG1 18							
DG1 25							
DG1 31							



DS1 M1-M2



DS1 H1



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area TDA	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Modelo ABS ABS Model	Modelo LE LE Model
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)		
	DS1 06 M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382		
	DS1 06 H1	685	1,08	0,86	336	3	-	1192	1382		
	DS1 09 M2	998	2,00	1,32	549	4	-	1528	1713		
	DS1 09 H1	998	1,62	1,30	516	3	-	1528	1713		
	DS1 12 M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885		
	DS1 12 H1	1310	2,16	1,70	671	3	-	1931	1885		
	DS1 15 M2	1623	3.34	2,10	935	8	-	2384	2368		
	DS1 15 H1	1623	2,70	2,08	879	6	-	2384	2368		
	DS1 18 M2	1935	4.01	2,58	1098	8	-	3056	3026		
	DS1 18 H1	1935	3.24	2,56	1032	6	-	3056	3026		
	DS1 25 M2	2560	5.35	3.38	1428	8	-	3862	3770		
	DS1 25 H1	2560	4.33	3.36	1342	6	-	3862	3770		

CEDAR FONDO 1 (797MM) / CEDAR DEPTH 1 (797MM)



DS1 15 (Gris plomo)

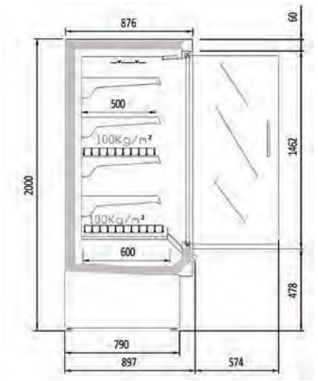


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

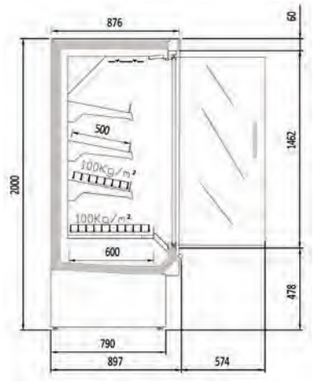
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
							
DS1 06							
DS1 09							
DS1 12							
DS1 15							
DS1 18							
DS1 25							

CEDAR FONDO 3 (897MM) / CEDAR DEPTH 3 (897MM)



DG3 M1-M2



DG3 H1



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Modelo ABS ABS Model	Modelo LE LE Model
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)		
	DG3 06 M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132		
	DG3 06 H1	685	1,33	0,77	403	3	1	555	1132		
	DG3 09 M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494		
	DG3 09 H1	998	2,00	1,15	619	3	2	1192	1494		
	DG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508		
	DG3 12 H1	1310	2,66	1,50	805	3	2	1192	1508		
	DG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635		
	DG3 15 H1	1623	3,33	1,86	1055	6	2	1419	1635		
	DG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945		
	DG3 18 H1	1935	4,00	2,27	1238	6	3	1528	1945		
	DG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612		
	DG3 25 H1	2560	5,33	2,97	1611	6	4	2384	2612		
	DG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377		
	DG3 31 H1	3185	6,65	3,69	2110	12	4	2838	3377		



DG3 25 MI-M2 (Negro)

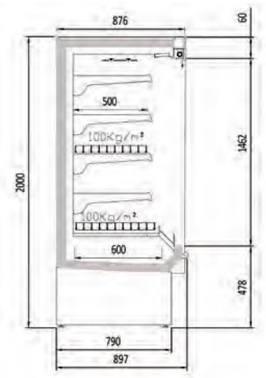


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

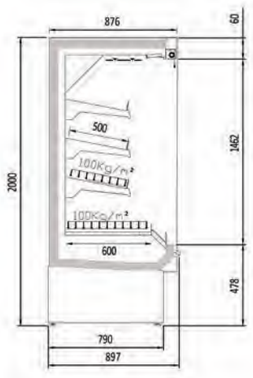
OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
DG3 06							
DG3 09							
DG3 12							
DG3 15							
DG3 18							
DG3 25							
DG3 31							

CEDAR FONDO 3 (897MM) / CEDAR DEPTH 3 (897MM)



DS3 M1-M2



DS3 H1

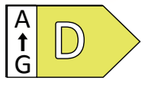


Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Modelo ABS ABS Model	Modelo LE LE Model
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)		
	DS3 06 M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382		
	DS3 06 H1	685	1,33	0,89	403	3	-	1192	1382		
	DS3 09 M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713		
	DS3 09 H1	998	2,00	1,32	619	3	-	1528	1713		
	DS3 12 M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885		
	DS3 12 H1	1310	2,66	1,73	805	3	-	1931	1885		
	DS3 15 M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368		
	DS3 15 H1	1623	3,33	2,14	1055	6	-	2384	2368		
	DS3 18 M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026		
	DS3 18 H1	1935	4,00	2,61	1238	6	-	3056	3026		
	DS3 25 M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770		
	DS3 25 H1	2560	5,33	3,42	1611	6	-	3862	3770		



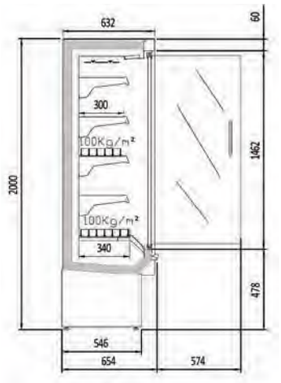
DS3 18 H1 (Verde menta)



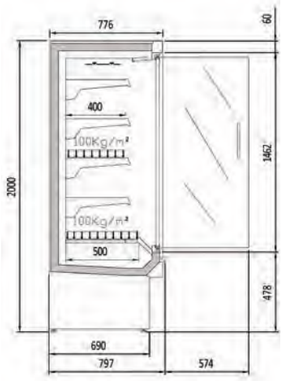
Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

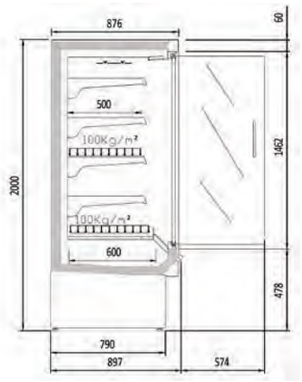
Modelo Model	Decoración Frontal Front decor	Total decoración Total decor	Total decoración alto brillo Total decor high gloss	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
DS3 06							
DS3 09							
DS3 12							
DS3 15							
DS3 18							
DS3 25							



DG0 I M1-M2



DG1 I M1-M2



DG3 I M1-M2

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto Net volume	Estantes Shelves	Puertas Doors	Potencia frig. Frig. Power HC	Consumo Nominal Nominal power HC	Modelo LC LC Model	Modelo LV LV Model
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)	(Uds.)	(W)	(W)		
	DG0 06 I M1-M2	685	1.00	0,73	255	4	1	555	1132		
	DG1 06 I M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132		
	DG3 06 I M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132		
	DG0 09 I M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494		
	DG1 09 I M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494		
	DG3 09 I M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494		
	DG0 12 I M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508		
	DG1 12 I M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508		
	DG3 12 I M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508		
	DG0 15 I M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635		
	DG1 15 I M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635		
	DG3 15 I M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635		
	DG0 18 I M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945		
	DG1 18 I M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945		
	DG3 18 I M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945		
	DG0 25 I M1-M2	2560	4,00	2,90	1020	8	4	2384	2612	**10.296**	
	DG1 25 I M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	**10.667**	
	DG3 25 I M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	**10.859**	

CEDAR DG INOX



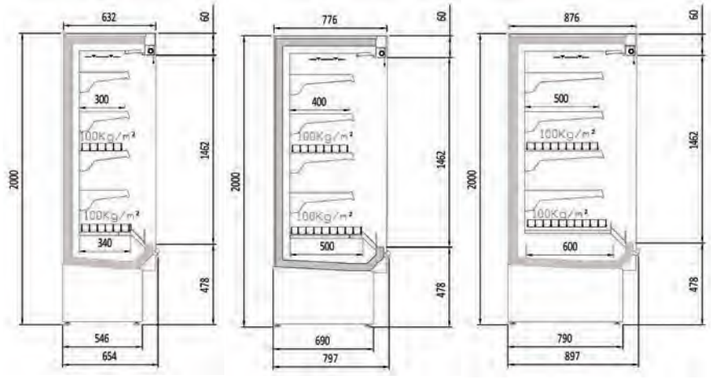
DG3 12 M1-M2 (Inox)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Pre Instalación Remote Unit
DG 06 I				
DG 09 I				
DG 12 I				
DG 15 I				
DG 18 I				
DG 25 I				



DS0 I M1-M2 **DS1 I M1-M2** **DS3 I M1-M2**

	Modelo Model	Largo (con costados) Length (with sides) (mm)	Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area (m²)	Superficie total exposición (TDA) Total display area (TDA) (m²)	Volumen neto Net volume (Lts.)	Estantes Shelves (Uds.)	Puertas Doors (Uds.)	Potencia frig. Frig. Power HC (W)	Consumo Nominal Nominal power HC (W)	Modelo LC LC Model	Modelo LV LV Model
	DS0 06 I M2	685	1.00	0,84	255	4	-	1192	1382		
	DS1 06 I M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382		
	DS3 06 I M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382		
	DS0 09 I M2	998	1.50	1,27	392	4	-	1528	1713		
	DS1 09 I M2	998	2,00	1,32	549	4	-	1528	1713		
	DS3 09 I M2	998	2.47	1,34	659	4	-	1528	1713		
	DS0 12 I M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885		
	DS1 12 I M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885		
	DS3 12 I M2	1310	3.30	1,75	857	4	-	1931	1885		
	DS0 15 I M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368		
	DS1 15 I M2	1623	3.34	2,10	935	8	-	2384	2368		
	DS3 15 I M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368		
	DS0 18 I M2	1935	3.00	2,50	784	8	-	3056	3026		
	DS1 18 I M2	1935	4,01	2,58	1098	8	-	3056	3026		
	DS3 18 I M2	1935	4.95	2,63	1317	8	-	3056	3026		
	DS0 25 I M2	2560	4.00	3,20	1020	8	-	3862	3770		
	DS1 25 I M2	2560	5.35	3,38	1428	8	-	3862	3770		
	DS3 25 I M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770		



DS1 25 LV M1-M2 (Inox)



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Tope estante metacrilato Methacrylate shelf stopper	Paragolpes tubo inox. Stainless steel bumper	Iluminación LED X nivel de estantes LED Ligthing X shelves level	Persiana manual Manual blind	Pre Instalación Remote Unit
DS 06 I					
DS 09 I					
DS 12 I					
DS 15 I					
DS 18 I					
DS 25 I				-	

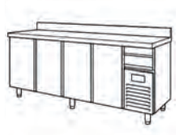
MESAS REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

docriluc



RADIANT - 281



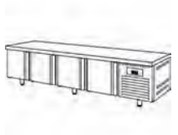
SOLARE - 295



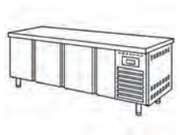
AEGIS - 307



CLARION - 317



LUMINIS - 331



ILUMIA - 339



ARGENTUM - 351



CRUSTUM - 371



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.

docriluc

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.

MBRV-200



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 APERTURA PUERTA
DOOR OPENING DETAIL



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)
- 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: 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/m^3, 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 90º 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 90º)
- 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

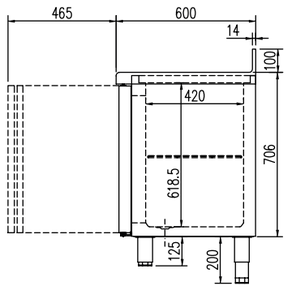
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



MBR-150



MBR-200



MBR-250



MBR-300



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	Rango Range
	MBR-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MBC-150	-20°C - 15°C	2	245	606	860	D	5 (40°C 40%)
	MBRF-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MBC-200	-20°C - 15°C	3	380	606	881	E	5 (40°C 40%)
	MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MBR-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)
	MBRF-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)
	MBR-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)
	MBRF-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)

CCE EEC 2015/ 1094 EN22041

clase climate 2015/1094 EN22041

RADIANT MBR



MBR-200





MBR-200 2/3

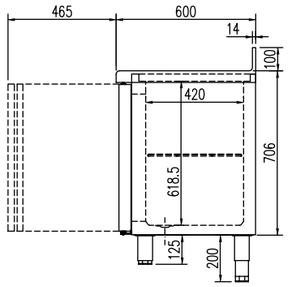
FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo

Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	**x set**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**



MBRV-150



MBRV-200



MBRV-250



MBRV-300



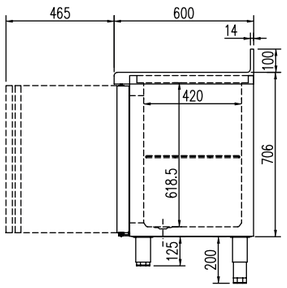
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range
MBRV-150	-2ºC + 8ºC	2	245	502	290	-	5 (40ºC 40%)
MBCV-150	-20ºC - 15ºC	2	245	606	877	-	4 (30ºC 55%)
MBRV-200	-2ºC + 8ºC	3	380	502	290	-	5 (40ºC 40%)
MBCV-200	-20ºC - 15ºC	3	380	606	898	-	4 (30ºC 55%)
MBRV-250	-2ºC + 8ºC	4	516	845	320	-	5 (40ºC 40%)
MBRV-300	-2ºC + 8ºC	5	651	845	320	-	5 (40ºC 40%)



MBRV-200

OPCIONALES · OPTIONS

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



MBRP-120



MBRP-170



MBRP-220



MBRP-270



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MBRP-120	-2ºC + 8ºC	2	245	68	300
	MBCP-120	-20ºC - 15ºC	2	245	68	353
	MBRP-170	-2ºC + 8ºC	3	380	89	356
	MBCP-170	-20ºC - 15ºC	3	380	89	452
	MBRP-220	-2ºC + 8ºC	4	516	110	485
	MBCP-220	-20ºC - 15ºC	4	516	110	610
	MBRP-270	-2ºC + 8ºC	5	651	135	485

RADIANT MBRP



MBRP-220



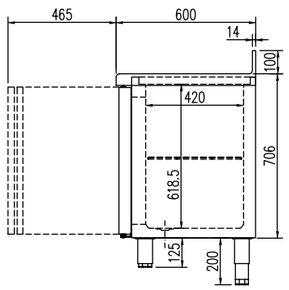
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation



MBRP-220 2/3

OPCIONALES · OPTIONS

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



MBRPV-120



MBRPV-170



MBRPV-220



MBRPV-270



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MBRPV-120	-2ºC + 8ºC	2	245	68	300
	MBCPV-120	-20ºC - 15ºC	2	245	68	353
	MBRPV-170	-2ºC + 8ºC	3	380	89	356
	MBCPV-170	-20ºC - 15ºC	3	380	89	452
	MBRPV-220	-2ºC + 8ºC	4	516	110	485
	MBCPV-220	-20ºC - 15ºC	4	516	110	610
	MBRPV-270	-2ºC + 8ºC	5	651	135	485

RADIANT MBRPV



MBRPV-170



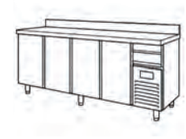
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta cristal	glass door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	**x ud**
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**

docriluc

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
- Perfilería 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/m^3, 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 90º 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 90º)
- 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

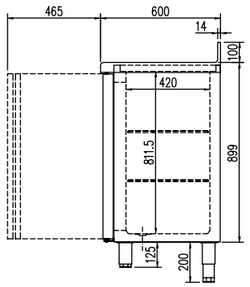
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



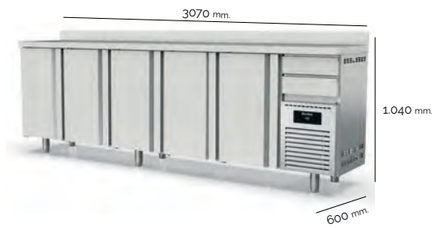
MFR-200



MFR-250



MFR-300



	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
	MFR-150	-2ºC + 8ºC	4	325	502	290	A	5 (40ºC 40%)
	MFR-200	-2ºC + 8ºC	6	504	502	290	B	5 (40ºC 40%)
	MFR-250	-2ºC + 8ºC	8	684	845	320	B	5 (40ºC 40%)
	MFR-300	-2ºC + 8ºC	10	863	845	320	B	5 (40ºC 40%)

SOLARE MFR



MFR-250



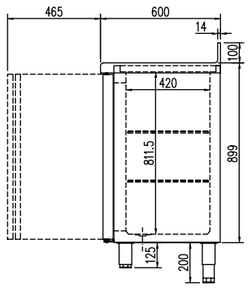
DETALLE CAJON TOLVA (Sin incremento de precio)
HOPPER DRAWER DETAIL (Not price increase)

FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	**x set**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 Ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 Ruedas	6 Castors set	**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



	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
	MFRV-150	-2ºC + 8ºC	4	325	502	307	-	5 (40ºC 40%)
	MFRV-200	-2ºC + 8ºC	6	504	502	307	-	5 (40ºC 40%)
	MFRV-250	-2ºC + 8ºC	8	684	845	349	-	5 (40ºC 40%)
	MFRV-300	-2ºC + 8ºC	10	863	845	349	-	5 (40ºC 40%)

SOLARE MFRV



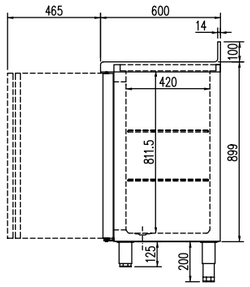
MFRV-250

FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

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



MFRP-120



MFRP-170



MFRP-220



MFRP-270



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MFRP-120	-2ºC + 8ºC	4	325	300
	MFRP-170	-2ºC + 8ºC	6	504	356
	MFRP-220	-2ºC + 8ºC	8	684	485
	MFRP-270	-2ºC + 8ºC	10	863	485

SOLARE MFRP



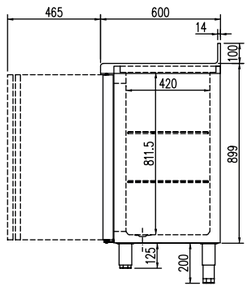
MFRP-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

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



MFRPV-120



MFRPV-170



MFRPV-220



MFRPV-270



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

SOLARE MFPRV



MFRPV-270



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 405x525 central	405x525 central extra shelf central	
Parrilla adicional 405x460 lateral	405x460 side extra shelf	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	**x ud**
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**

docriluc

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

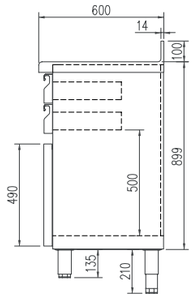
- Módulos de diseño compacto
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Respaldo acero plastificado.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Bajo pedido, se pueden fabricar en diferentes medidas.

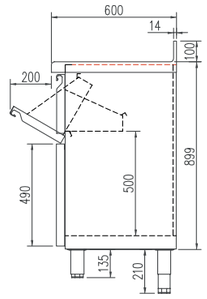
- Compact design modules
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Rear panel made of plastic-coated steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Custom dimensions available upon request

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)
- Cajónes 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



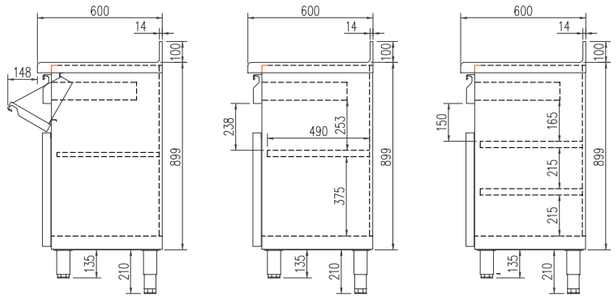
	Modelo Model	Peso Neto Net Weight Kg	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds
	MCN-50T	28	0	1	1
	MCN-50C	28	2	0	1
	MCN-90	55	2	1	2
	MCN-140	85	4	1	2



MCN-90



MCN-140





DETALLE CAJON TOLVA
HOPPER DRAWER DETAIL

MCN-100



MCN-150



MCN-200



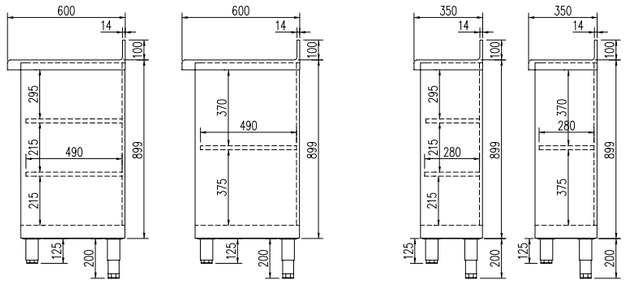


MCN-150

	Modelo Model	Estantes Shelves Uds	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds
	MCN-100	1	1	1	1
	MCN-100-2	2	1	1	1
	MCN-150	2	2	1	1
	MCN-150-2	4	2	1	1
	MCN-200	2	2	1	1
	MCN-200-2	4	2	1	1

FAST SERVICE

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



ENFM60-2 ENFM60 ENFM35-2 ENFM35

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Estantes Shelves Uds
	ENFM60-100	990	1040	600	1
	ENFM60-100-2	990	1040	600	2
	ENFM60-150	1495	1040	600	1
	ENFM60-150-2	1495	1040	600	2
	ENFM60-200	2020	1040	600	1
	ENFM60-200-2	2020	1040	600	2
	ENFM35-100	990	1040	350	1
	ENFM35-100-2	990	1040	350	2
	ENFM35-150	1495	1040	350	1
	ENFM35-150-2	1495	1040	350	2
	ENFM35-200	2020	1040	350	1
	ENFM35-200-2	2020	1040	350	2

AEGIS ENFM



ENFM60-200-2



ENFM35-100

docriluc

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.



MGR-180

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.
- Perfilería 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/m^3, 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 90º 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 90º)
- 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

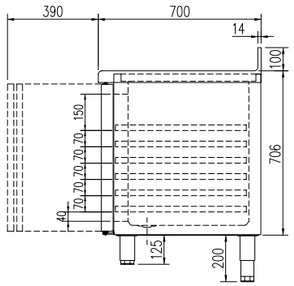
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



MGR-135



MGR-180



MGR-225



MGR-270



	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%)	
	MGC-135	-20°C - 15°C	2	255	606	860	D	5 (40°C 40%)	
	MGRF-135	-2°C + 8°C	2	255	502	290	B	5 (40°C 40%)	
	MGR-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)	
	MGC-180	-20°C - 15°C	3	399	606	881	D	4 (30°C 55%)	
	MGRF-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)	
	MGR-225	-2°C + 8°C	4	543	845	320	C	5 (40°C 40%)	
	MGRF-225	-2°C + 8°C	4	543	845	348	C	5 (40°C 40%)	
	MGR-270	-2°C + 8°C	5	686	845	320	C	5 (40°C 40%)	
	MGRF-270	-2°C + 8°C	5	686	845	348	C	5 (40°C 40%)	

CLARION MGR



MGR-180



DETALLE FREGADERO
SINK DETAIL



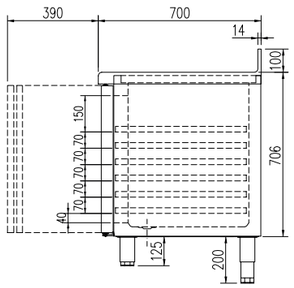
MGR-180-2/3

FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	**x set**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**



MGRV-135



MGRV-180



MGRV-225



MGRV-270



	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	-2ºC + 8ºC	2	255	502	307	-	5 (40ºC 40%)
	MGCV-135	-20ºC - 15ºC	2	255	606	877	-	4 (30ºC 55%)
	MGRV-180	-2ºC + 8ºC	3	399	502	307	-	5 (40º 40%)
	MGCV-180	-20ºC - 15ºC	3	399	606	898	-	4 (30º 55%)
	MGRV-225	-2ºC + 8ºC	4	543	845	348	-	5 (40º 40%)
	MGCV-225	-20ºC - 15ºC	4	543	-	-	-	4 (30º 55%)
	MGRV-270	-2ºC + 8ºC	5	686	845	348	-	5 (40º 40%)

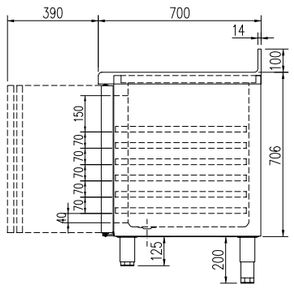
CLARION MGRV



MGRV-225

OPCIONALES · OPTIONS

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



MGRP-120



MGRP-170



MGRP-220



MGRP-270



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MGRP-120	-2ºC + 8ºC	2	255	75	300
	MGCP-120	-20ºC - 15ºC	2	255	75	353
	MGRP-170	-2ºC + 8ºC	3	399	107	356
	MCGP-170	-20ºC - 15ºC	3	399	107	452
	MGRP-220	-2ºC + 8ºC	4	543	139	485
	MCGP-220	-20ºC - 15ºC	4	543	139	610
	MGRP-270	-2ºC + 8ºC	5	686	171	485

CLARION MGRP



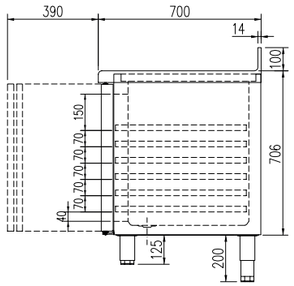
MGRP-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	**x set**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**



MGRPV-120



MGRPV-170



MGRPV-220



MGRPV-270



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MGRPV-120	-2ºC + 8ºC	2	255	75	300
	MGCPV-120	-20ºC - 15ºC	2	255	75	353
	MGRPV-170	-2ºC + 8ºC	3	399	107	356
	MGCPV-170	-20ºC - 15ºC	3	399	107	452
	MGRPV-220	-2ºC + 8ºC	4	543	139	485
	MCGPV-220	-20ºC - 15ºC	4	543	139	610
	MGRPV-270	-2ºC + 8ºC	5	686	171	485

CLARION MGRPV



MGRPV-220



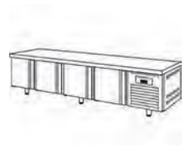
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

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

docriluc

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)

DETALLES • DETAILS



DETALLE CAJONES EXTRAIBLES
DETAIL OF PULL-OUT DRAWERS



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

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/m^3, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

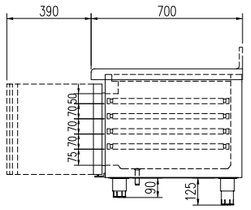
- Encimera de acero inoxidable AISI-304.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 90mm / 135mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar 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.
- Descarche 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

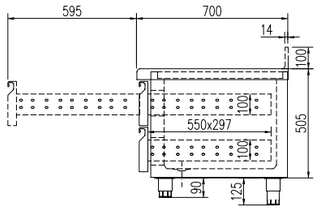
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



MKR



MKR-C

MKR-135



MKR-180



MKR-225



MKR-270



Model	Range	Shelves	Capacity L	Frig Power W	Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041 Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Range
MKR-135	-2ºC + 8ºC	2	169	414	290	B	4 (30ºC 55%)
MKRC-135	-2ºC + 8ºC	-	245	502	290	B	4 (30ºC 55%)
MKR-180	-2ºC + 8ºC	3	264	502	290	B	4 (30ºC 55%)
MKRC-180	-2ºC + 8ºC	-	264	502	290	C	5 (40ºC 40%)
MKR-225	-2ºC + 8ºC	4	359	845	320	C	5 (40ºC 40%)
MKRC-225	-2ºC + 8ºC	-	359	845	320	D	5 (40ºC 40%)
MKR-270	-2ºC + 8ºC	5	454	845	320	C	5 (40ºC 40%)

LUMINIS MKR



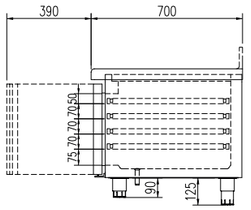
MKR-225



MKR-180-C

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guias GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**x set**
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit	
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**



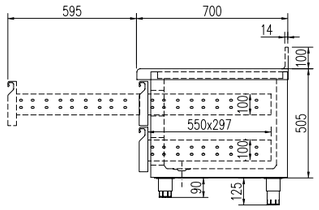
MKRP

MKRP-105



MKRP-150





MKRP-C

MKRP-195



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MKRP-105	-2ºC + 8ºC	2	169	178
	MKRPC-105	-2ºC + 8ºC	-	169	178
	MKRPCC-105	-2ºC + 8ºC	-	169	178
	MKRP-150	-2ºC + 8ºC	3	264	245
	MKRPC-150	-2ºC + 8ºC	-	264	245
	MKRPCC-150	-2ºC + 8ºC	-	264	245
	MKRP-195	-2ºC + 8ºC	4	359	304
	MKRPC-195	-2ºC + 8ºC	-	359	304

LUMINIS MKRP



MKRP-195



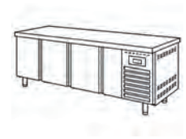
MKRPC-105

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**x set**
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit	
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**

docriluc

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)

DETALLES • DETAILS



DETALLE GUÍAS PASTELERAS
DETAIL OF PASTRY 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.
- Perfilería 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/m^3, 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 90º 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 90º)
- 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

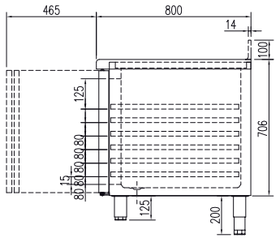
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



MPR-150



MPR-200



MPR-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
	MPR-150	-2ºC + 8ºC	0	362	502	290	A	5 (40ºC 40%)
	MPC-150	-20ºC - 15ºC	0	362	606	860	E	5 (40ºC 40%)
	MPR-200	-2ºC + 8ºC	0	562	502	290	A	5 (40ºC 40%)
	MPC-200	-20ºC - 15ºC	0	562	606	881	E	4 (30ºC 55%)
	MPR-250	-2ºC + 8ºC	0	761	845	320	B	5 (40ºC 40%)

ILUMIA MPR

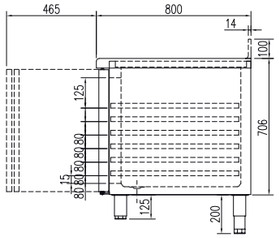


MPR-200

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit	
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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-150



MPRV-200



MPRV-250



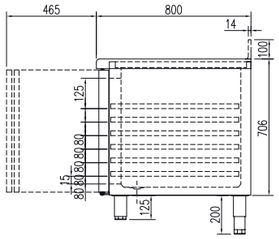


MPRV-250

	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%)
	MPCV-150	-20°C - 15°C	0	362	606	860	-	4 (30°C 55%)
	MPRV-200	-2°C + 8°C	0	562	502	290	-	4 (30°C 55%)
	MPCV-200	-20°C - 15°C	0	562	606	881	-	4 (30°C 55%)
	MPRV-250	-2°C + 8°C	0	761	845	320	-	4 (30°C 55%)
	MPCV-250	-20°C - 15°C	0	761	-	-	-	4 (30°C 55%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**



MPRP-120



MPRP-170



MPRP-220



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MPRP-120	-2ºC + 8ºC	0	255	304
	MPCP-120	-20ºC - 15ºC	0	255	353
	MPRP-170	-2ºC + 8ºC	0	399	356
	MPCP-170	-20ºC - 15ºC	0	399	452
	MPRP-220	-2ºC + 8ºC	0	543	485
	MPCP-220	-20ºC - 15ºC	0	543	610

ILUMIA MPRP



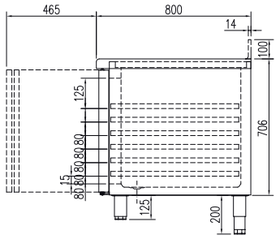
MPRP-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit	
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**



MPRPV-120



MPRPV-170



MPRPV-220



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MPRPV-120	-2ºC + 8ºC	0	255	304
	MPCPV-120	-20ºC - 15ºC	0	255	353
	MPRPV-170	-2ºC + 8ºC	0	399	356
	MPCPV-170	-20ºC - 15ºC	0	399	452
	MPRPV-220	-2ºC + 8ºC	0	543	485
	MPCPV-220	-20ºC - 15ºC	0	543	610

ILUMIA MPRPV



MPRPV-220



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	**x ud**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**

docriluc

ARGENTUM



Mantiene cada ingrediente en su estado óptimo con un brillo impecable y tecnologia 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)

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

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.
- 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
- 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/m^3, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

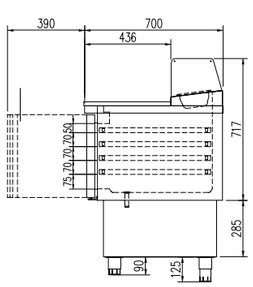
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad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

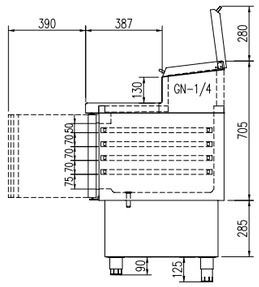
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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



MP



MIE

MPP-100



MPP-140



MIES-70-100



MIES-70-140



	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	0ºC + 8ºC	2	4	2	169	502	830
	MIES-70-140	0ºC + 8ºC	3	4	3	264	1004	435
	MPP-100	0ºC + 8ºC	2	7	2	169	502	830
	MPP-140	0ºC + 8ºC	3	7	3	264	1004	435

ARGENTUM MIES



MIES-70-100

MIES-70-100
5xGN1/4

MIES-70-140
8xGN1/4

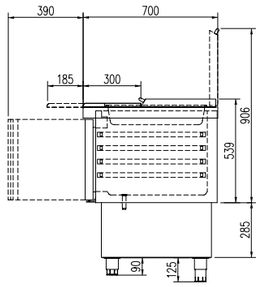
MPP-100
5xGN1/6

MPP-140
7xGN1/6

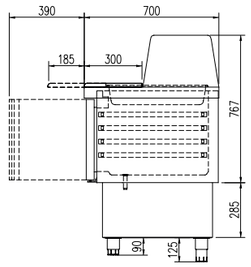
* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

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



MSS



MSSC

MSS-100



MSS-140



MSSC-100



MSSC-140



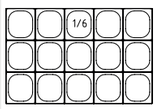
	Modelo Model	Rango Range	Perfiles GN GN Supports	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MSS-100	0ºC + 8ºC	4	2	169	502	830
	MSS-140	0ºC + 8ºC	7	3	264	1004	435
	MSSC-100	0ºC + 8ºC	4	2	169	502	830
	MSSC-140	0ºC + 8ºC	7	3	264	1004	435

ARGENTUM MSS

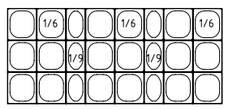


MSSC-100

MSS-100 / MSSC-100



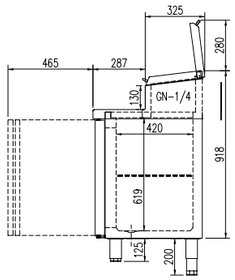
MSS-140 / MSSC-140



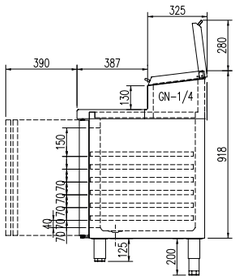
Cubetas y soportes no incluidos
Trays and suports, are not included

OPCIONALES · OPTIONS

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



Fondo 600
MIE 60

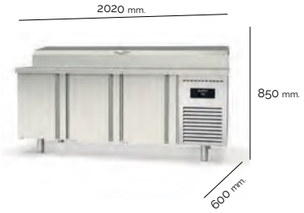


Fondo 700
MIE 70

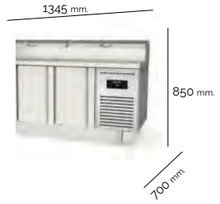
MIE-60-150



MIE-60-200



MIE-70-135



MIE-70-180



MIE-70-225



MIE-70-270



	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
	MIE-60-200	0°C + 8°C	3	380	12	820	435
	MIE-70-135	0°C + 8°C	2	255	8	502	830
	MIE-70-180	0°C + 8°C	3	399	10	820	435
	MIE-70-225	0°C + 8°C	4	543	13	820	435
	MIE-70-270	0°C + 8°C	5	686	16	820	620

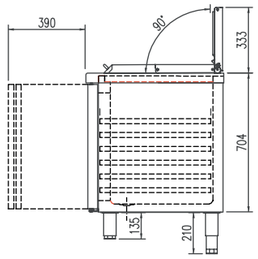


MIE-70-180

OPCIONALES · OPTIONS

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

ARGENTUM MSSR



MSSR-150



MSSR-200





DETALLE APERTURA TAPA
DETAIL OF LID OPENING

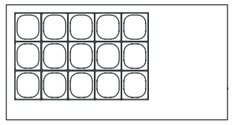


DETALLE EVAPORADOR CENTRAL
CENTRAL EVAPORATOR DETAIL

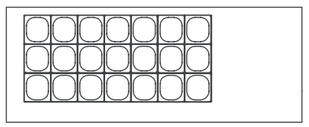
	Modelo Model	Rango Range	Guias GN GN Guides	Perfiles divisorios Divider profiles	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Capacidad GN Capacity GN 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MSSR-150	0°C + 8°C	2	4	2	255	4	502	830
	MSSR-200	0°C + 8°C	3	6	3	399	6	845	435



MSSR-200



MSSR-150

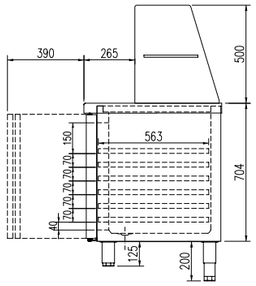


MSSR-200

* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

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



MDK70-135



MDK70-180





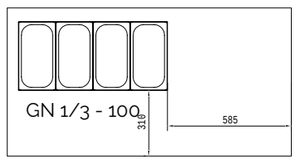
TRASERA INOX
REAR STEEL

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

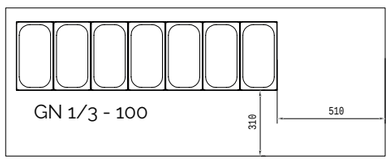


MDK70-180

MDK70-135



MDK70-180

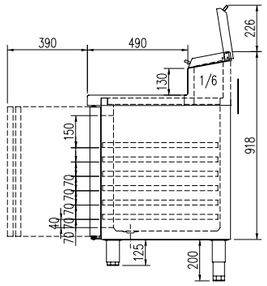


* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

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

ARGENTUM MIE-1/6



MIE-70-180-1/6



MIE-70-180-1/6



MIE-70-180-1/6



	Modelo Model	Rango Range	Guias 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	0ºC + 8ºC	3	3	399	10	1004	435
	MIE-70-225-1/6	0ºC + 8ºC	4	4	543	13	1004	435
	MIE-70-270-1/6	0ºC + 8ºC	5	5	686	14	1004	620



MIE-70-225-1/6

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

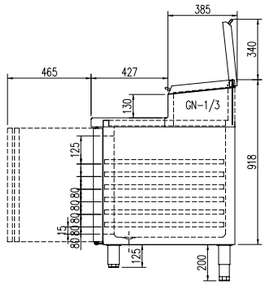
MIE-70-225-1/6
12xGN1/6

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



MIE-80-150



MIE-80-200



MIE-80-250

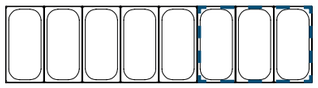


	Modelo Model	Rango Range	Guias GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MIE-80-150	0ºC + 8ºC	2	2	362	GN 1/4: 8 Uds	502	830
	MIE-80-200	0ºC + 8ºC	3	3	562	GN 1/4: 10 Uds	845	435
	MIE-80-250	0ºC + 8ºC	4	4	761	13	845	435

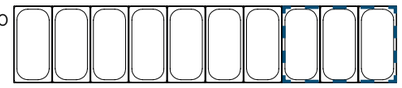


MIE-80-200

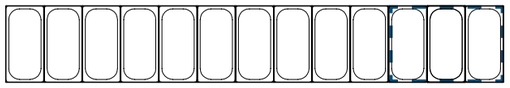
MIE-80-150
8xGN1/3
Capacidad



MIE-80-200
10xGN1/3
Capacidad



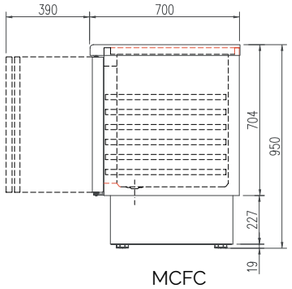
MIE-80-250
10xGN1/3
Capacidad



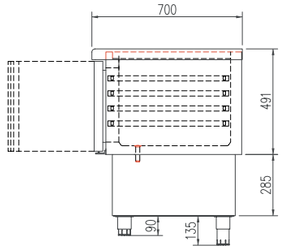
* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

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

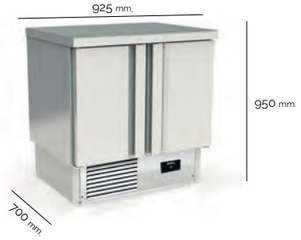


MCFC

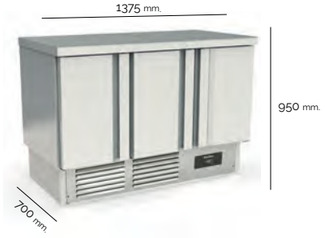


MCF

MCFC-100



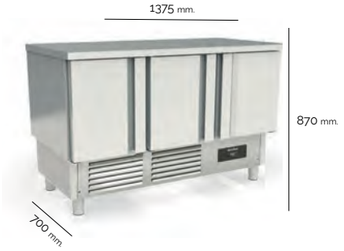
MCFC-140



MCF-100



MCF-140



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

ARGENTUM MCFC



MCFC-140

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	405x460 side extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	**x set**
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	**x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**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**

docriluc

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.
- 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
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m^3, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

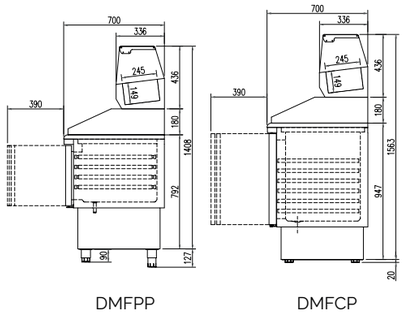
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar 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.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN ¼, 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
- 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



DMFPP DMFCP

MPPCR-140



MPPR-140





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	0ºC + 8ºC	3	3	264	GN 1/4: 5 Uds	1004	435
	MPPCR-140	0ºC + 8ºC	3	3	399	GN 1/4: 5 Uds	1004	390

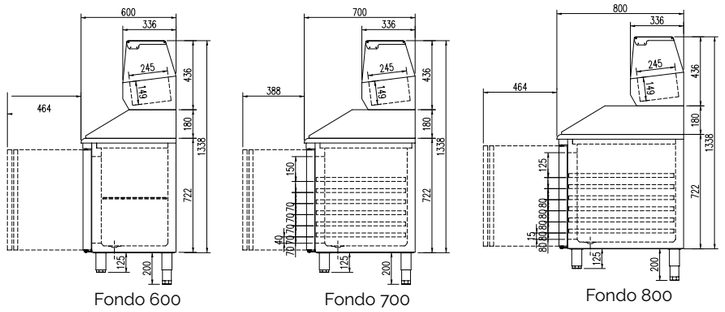
CRUSTUM MPP



MPPCR-140

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Set 4 ruedas	4 Castors set	**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**



Fondo 600 Fondo 700 Fondo 800

MPI-150-R



MPI-200-R



MPI-250-R



MPI-135-R



MPI-180-R



MPI-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
	MPI-60- 200-R	0°C +8°C	-	3	0	380	9	502	290
	MPI-60- 250-R	0°C +8°C	-	4	0	516	12	845	320
	MPI-70-135-R	0°C +8°C	2	2	0	255	5	502	290
	MPI-70-180-R	0°C +8°C	3	3	0	399	8	502	290
	MPI-70-225-R	0°C +8°C	4	4	0	543	10	845	320
	MPI-80-150-R	0°C +8°C	8	0	3	362	6	502	290
	MPI-80- 200-R	0°C +8°C	13	0	3	562	9	502	290
	MPI-80- 250-R	0°C +8°C	18	0	3	761	12	845	320

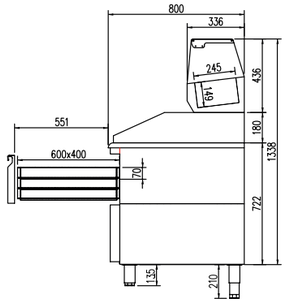
CRUSTUM MPI-70



MPI-70-225-R

OPCIONALES · OPTIONS

Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**x set**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
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**



MPI-80-160-R



MPI-80-210-R



MPI-80-265-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	0ºC + 8ºC	8	0	3	3	362	502	290
	MPI-80-210-R	0ºC + 8ºC	13	0	3	3	562	502	290
	MPI-80-265-R	0ºC + 8ºC	18	0	3	3	761	845	320

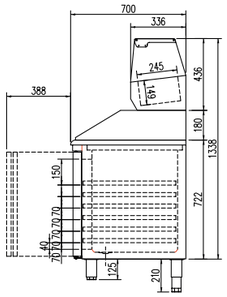
CRUSTUM MPI-80



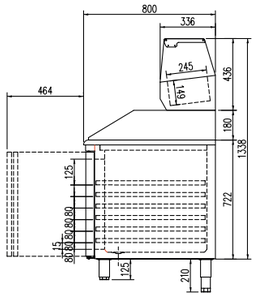
MPI-80-160-R

OPCIONALES · OPTIONS

Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**x set**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
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**



Fondo 700



Fondo 800

MPIC-70-180



MPIC-70-225



MPIC-80-200



MPIC-80-250



	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
	MPIC-70-225	0°C + 8°C	3	3	0	399	10	502	320
	MPIC-80-200	0°C + 8°C	10	0	5	362	9	502	290
	MPIC-80-225	0°C + 8°C	15	0	5	562	12	502	320

CRUSTUM MPIC-80



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

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla 60x40	Grill 60x40	
Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800	
Cajón plastico 60x40x7	60x40x7 plastic drawer	
Cajón plastico 60x40x12	60x40x12 plastic drawer	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**x ud**
Set 4 ruedas	4 Castors set	**x set**
Set 6 ruedas	6 Castors set	**x set**
Motor lado izquierdo	Left side engine	
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**

docriluc

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/m^3, 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.
- Descarche 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

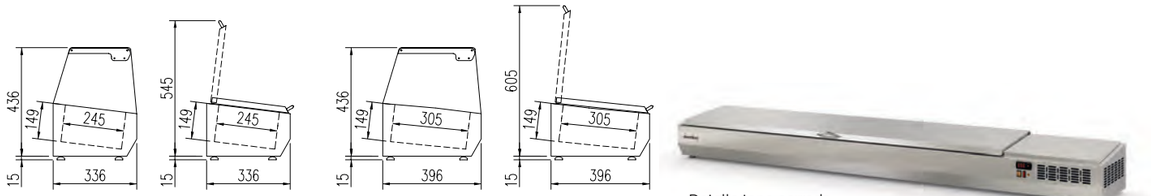
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- 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

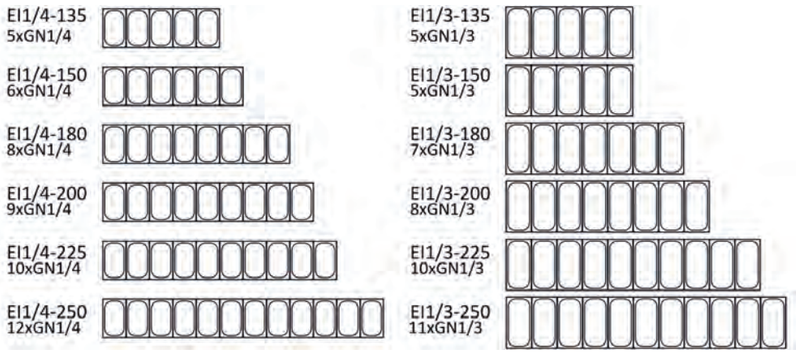
6500K



IE1/4 IE1/4-T IE1/3 IE1/3-T



Detalle tapa cerrada
Closed lid detail





IE 1/4-200-T

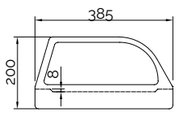
	Modelo Model	Largo Lenght mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad Capacity GN 1/4	Capacidad Capacity GN 1/3	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE-T)	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE)
	IE-1/4-135	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152
	IE-1/4-150	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155
	IE-1/4-180	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162
	IE-1/4-200	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180
	IE-1/4-225	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245
	IE-1/4-250	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245
	IE-1/4-135-T	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152
	IE-1/4-150-T	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155
	IE-1/4-180-T	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162
	IE-1/4-200-T	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180
	IE-1/4-225-T	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245
	IE-1/4-250-T	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245
	IE-1/3-135	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152
	IE-1/3-150	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155
	IE-1/3-180	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162
	IE-1/3-200	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180
	IE-1/3-225	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245
	IE-1/3-250	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245
	IE-1/3-135-T	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152
	IE-1/3-150-T	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155
	IE-1/3-180-T	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162
	IE-1/3-200-T	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180
	IE-1/3-225-T	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245
	IE-1/3-250-T	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245



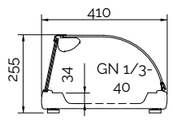
IE 1/3-180

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

VORTEX BS



BS



BSM



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)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)		(W)	(W)
	BSM-4	1050	255	410	160	200	4	33	+4°C+8°C
	BSM-6	1400	255	410	160	220	6	40	+4°C+8°C
	BSM-8	1755	255	410	160	240	8	48	+4°C+8°C
	BS-1400	1400	200	385	160	220	NO	33	+4°C+8°C
	BS-1700	1750	200	385	160	240	NO	40	+4°C+8°C



BSM-6

ARMARIOS

CABINETS


NIMBUS - 395


MIRAGE - 413


LUME - 441



BELLEZA FUNCIONAL
FUNCTIONAL BEAUTY

En Docriluc, evolucionamos sin perder nuestra esencia. Hemos rediseñado nuestra gama de armarios refrigerados para dotarla de una nueva identidad estética: líneas más puras, presencia más elegante y una integración perfecta en los espacios profesionales más exigentes. Este cambio acompaña a una renovada imagen de marca que refleja nuestro compromiso con la innovación, el diseño y la excelencia técnica.

At Docriluc, we evolve without losing what defines us. Our redesigned range of refrigerated cabinets introduces a bold new aesthetic—cleaner lines, a more refined presence, and seamless integration into the most demanding professional spaces. This transformation aligns with our refreshed brand image, a reflection of our commitment to innovation, design, and technical excellence.

docriluc

NIMBUS



Preserva la frescura, Nimbus es el equilibrio perfecto entre innovación y conservación. Cada alimento se mantiene en su estado óptimo, listo para despertar los sentidos.

—

Preserves freshness. Nimbus is the perfect balance between innovation and preservation. Each food remains at its optimal state, ready to awaken your senses.



Nimbus CAR-55-E

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero inoxidable (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel (exterior and interior)
(No price increase)



OPCIONAL • OPTIONAL

Total en acero exterior negro
(Con incremento de precio)

Total black exterior steel
(Price increase)

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON SOPORTES
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON GUÍAS
INTERIOR DETAIL OF GRILLS WITH GUIDES



DETALLE ACABADO CABEZA Y PUERTA VIDRIO
DETAIL OF THE HEAD AND GLASS DOOR

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio full glass (vidrio doble o triple según modelo) con serigrafía perimetral gris metalizado
- Contrapuerta inox
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- 3 sistemas de regulación de estantes: soportes, guías o costado interior embutido (según modelo)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom
- Reversible door opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Full glass doors (double or triple glass depending on the model) with metallic grey border screen printing
- Stainless steel inner door
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable
- 3 shelf adjustment systems: brackets, rails or stamped interior sides (depending on the model)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Iluminación interior estándar LED
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación unidad condensadora desmontables
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior standard LED lighting
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- Fan operation in the chamber managed based on door opening
- Height-adjustable stainless steel tubular legs (135–200 mm)
- Removable control panel and condenser unit ventilation grille
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

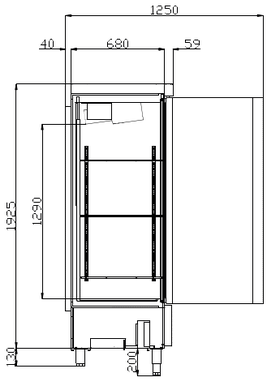
CAS-55 / CAS-75 / CAS-125 / CASP-125 / CAS-140 / CAS-210

- Clase climática 5 (40°C 40% HR) Refrigeración puerta inox / Clase climática 4 (30°C 55% HR) Refrigeración puerta vidrio o congelación todos modelos
- Refrigeración: Temperatura de funcionamiento -2/+8ºC
- Congelación: Temperatura de funcionamiento -20/-15ºC
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH) for refrigeration stainless steel door / Climate class 4 (30°C 55% RH) for refrigeration glass door or all freezer models
- Refrigeration: Operating temperature -2/+8ºC
- Freezing: Operating temperature -20/-15ºC
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

6500K





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
CASR-55	-2ºC + 8ºC	3	409	303	207	E	5 (40ºC 40%)
CASN-55	-20ºC-15ºC	3	409	495	474	E	4 (30ºC 55%)



CASR/CASN-55-1

CASRV-55	-2ºC + 8ºC	4	409	303	213	-	4 (30ºC 55%)
CASNV-55	-20ºC-15ºC	4	409	495	485	-	4 (30ºC 55%)



CASNV-55-1

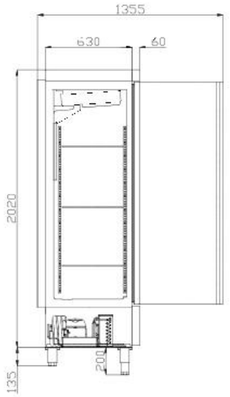
NIMBUS CAS-55



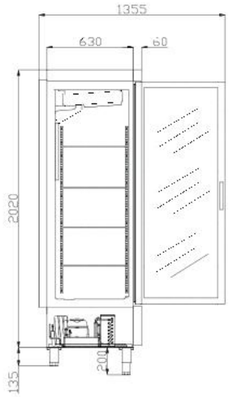
CASR-55-1

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	Extra shelf 600 X 400	x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Tropicalizado 43ºc	Tropicalized to 43ºc	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CASR / CASN



CASRV / CASNV







CASR/CASN-75-1 CASR/CASN-75-2

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	
CASR-75-1	-2ºC + 8ºC	3	505	502	232	C	5 (40ºC 40%)	**2.312 €**
CASR-75-2	-2ºC + 8ºC	3	505	502	232	C	5 (40ºC 40%)	**2.368 €**
CASN-75-1	-20ºC-15ºC	3	505	606	553	E	4 (30ºC 55%)	**3.246 €**
CASN-75-2	-20ºC-15ºC	3	505	606	553	E	4 (30ºC 55%)	**3.295 €**



CASRV-7/CASNV-75-1

CASRV-75	-2ºC + 8ºC	4	505	502	260	-	4 (30ºC 55%)	**2.815 €**
CASNV-75	-20ºC-15ºC	4	505	606	560	-	4 (30ºC 55%)	**3.887 €**

NIMBUS CAS-75



FAST SERVICE

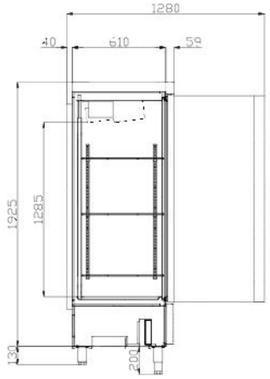
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

CASR-75-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	**560 X 542 Extra shelf**	**35 € x ud**
Cerradura puerta inox	**Solid door lock**	**30 € x ud**
Barras carniceras	**Bars for meat set**	**136 € x set**
Set adicional guías	**Slides extra set**	**30 € x ud**
Cerradura puerta cristal	**Glass door lock**	**62 € x ud**
Set 4 ruedas	**4 Castors set**	**109 € x set**
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**

NIMBUS CAS-125









CASR-125-2-NI



CASRV-125-2-NI

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	
CASR-125-2-NI	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)	**3.471 €**
CASRV-125-2-NI	-2°C + 8°C	8	964	543	416	-	4 (30°C 55%)	**4.019 €**



CASR-125-2



CASR-125-3
CASN-125-3



CASR-125-4
CASN-125-4

CASR-125-2	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)	**2.916 €**
CASR-125-3	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)	**2.958 €**
CASR-125-4	-2°C + 8°C	6	964	543	416	D	5 (40°C 40%)	**2.991 €**
CASN-125-2	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)	**3.920 €**
CASN-125-3	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)	**3.958 €**
CASN-125-4	-20°C-15°C	6	964	833	810	E	4 (30°C 55%)	**4.021 €**



CASRV-125-2
CASNV-125-2

CASRV-125-2	-2°C + 8°C	8	964	543	434	-	4 (30°C 55%)	**3.506 €**
CASNV-125-2	-20°C-15°C	8	964	833	828	-	4 (30°C 55%)	**4.646 €**



CASM-125-2

CASM-125-2	-2°C + 8°C -20°C-15°C	6	830	271 + 385	213 + 432	-	4 (30°C 55%)	**4.922 €**



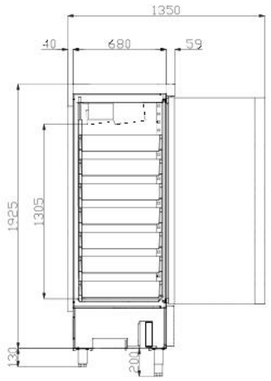
CASR-125-2

FAST SERVICE

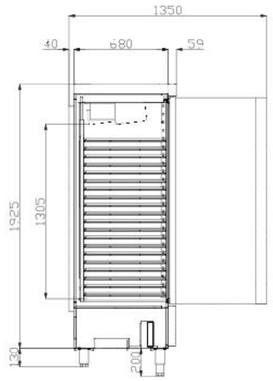
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	35 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x set
Voltaje 230V - 60Hz / 115V - 60Hz	Voltage 230V - 60Hz / 115V - 60Hz	consultar - consult
Preinstalación	Pre-instalation	consultar - consult
Tropicalizado	Tropicalized	consultar - consult



CASRP-125-14



CASRP-125-40





DETALLE CAJONES DE PESCADO
DETAIL OF FISH DRAWERS



CASRP-125-14

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CASRP-125-14	-5° -1°C	0	14	979	833	810	5 (40°C 40%)	**3.645 €**



CASRP/CASNP-125-40

CASRP-125-40	0° + 8°C	6	0	979	543	434	5 (40°C 40%)	**3.416 €**
CASNP-125-40	-20° -15°C	6	0	979	833	810	4 (30°C 55%)	**4.406 €**



CASRPV/CASNPV-125-40

CASRPV-125-40	0° + 8°C	8	0	979	543	434	4 (30°C 55%)	**3.589 €**
CASNPV-125-40	-20° -15°C	8	0	979	833	824	4 (30°C 55%)	**4.912 €**

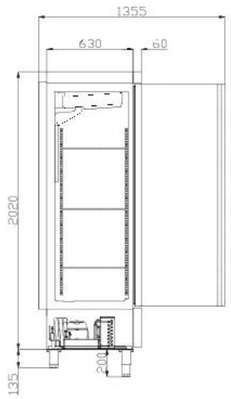
NIMBUS CASP-125



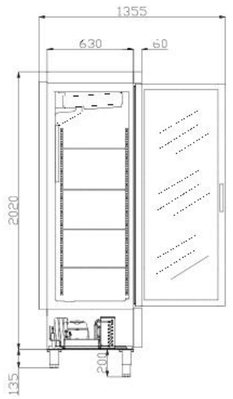
CASRP-125-40

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	**28 € x ud**
Set adicional guías	Slides extra set	**30 € x set**
Cerradura puerta inox	Solid door lock	**30 € x ud**
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	**62 € x ud**
Set 4 ruedas	4 Castors set	**109 € x set**
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	**consultar - consult**
Respaldo inox	Stainless steel rear side	**consultar - consult**
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	**consultar - consult**



CASR / CASN



CASRV / CASNV



CASR/CASN/CASRV/CASNV



CASM



CASR/CASN-140-2



CASRV/CASNV-140-2



CASRP-140-2



CASRP-140-3



CASM-140-2



CASM-140-3

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CASR-140-2	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	**3.150 €**
CASR-140-3	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	**3.220 €**
CASR-140-4	-2°C +8°C	6 + 3	0	1201	845	373	D	5 (40°C 40%)	**3.257 €**
CASN-140-2	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	**4.228 €**
CASN-140-3	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	**4.283 €**
CASN-140-4	-20°C -15°C	6 + 3	0	1201	907	952	E	4 (30°C 55%)	**4.346 €**
CASRV-140-2	-2°C +8°C	8 + 4	0	1201	845	396	-	4 (30°C 55%)	**4.174 €**
CASNV-140-2	-20°C -15°C	8 + 4	0	1201	907	957	-	4 (30°C 55%)	**5.679 €**
CASRP-140-2	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	3	6	1010	502 + 245	253 + 431	-		**4.687 €**
CASRP-140-3	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4 + 1	3	1165	845 + 502	372 + 369	-		**4.352 €**
CASRP-140-4	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	4 + 1	3	1165	845 + 502	372 + 369	-		**4.496 €**
CASM-140-2	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	5 + 1	0	1010	820 + 398	523 + 445	-		**5.448 €**
CASM-140-3	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	4 + 1	0	1165	845 + 606	361 + 553	-		**4.643 €**
CASM-140-4	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	4 + 1	0	1165	845 + 606	361 + 553	-		**4.696 €**

NIMBUS CAS-140



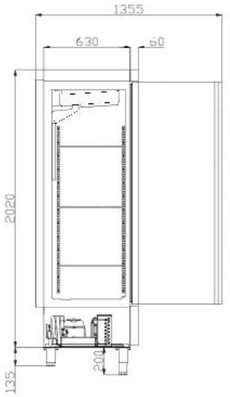
CASN-140-2

FAST SERVICE

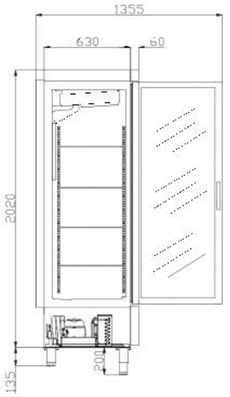
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	**560 X 542 Extra shelf**	**35 € x ud**
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	**450 X 158 Extra middle shelf**	**20 € x ud**
Cerradura puerta inox	**Solid door lock**	**30 € x ud**
Cerradura puerta cristal	**Glass door lock**	**62 € x ud**
Barras carniceras	**Bars for meat set**	**136 € x set**
Set 6 ruedas	**6 Castors set**	**163 € x set**
Set adicional guías	**Slides extra set**	**30 € x set**
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**



CASR / CASN



CASRV / CASNV



CASR/CASN/CASRV/CASNV



CASR-210-3
CASN-210-3

CASR-210-4
CASN-210-4



CASR-210-5
CASN-210-5



CASR-210-6
CASN-210-6



CASRV/CASNV-210-3



CASRP-210-5



CASM-210-5

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CASR-210-3	-2°C +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	**4.955 €**
CASR-210-4	-2°C +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	**5.005 €**
CASR-210-5	-2°C +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	**5.062 €**
CASR-210-6	-2°C +8°C	9 + 6	0	1852	1702	897	E	5 (40°C 40%)	**5.131 €**
CASN-210-3	-20°C -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**6.231 €**
CASN-210-4	-20°C -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**6.271 €**
CASN-210-5	-20°C -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**6.356 €**
CASN-210-6	-20°C -15°C	9 + 6	0	1852	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**6.396 €**
CASRV-210-3	-2°C +8°C	12 + 8	0	1852	1702	943	-	4 (30°C 55%)	**6.314 €**
CASNV-210-3	-20°C -15°C	12 + 8	0	1852	1814	1726	-	4 (30°C 55%)	**7.413 €**
CASRP-210-5	-2°C / -5°C +8°C / -1°C	6 + 3	6	1725	845 + 845	370 + 431	-	-	**5.994 €**
CASM-210-5	-2°C / -20°C +8°C / -15°C	9 + 3	0	1725	845 + 361	370 + 642	-	-	**5.954 €**

NIMBUS CAS-210



CASR-210-6

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 560 X 542	560 X 542 Extra shelf	35 € x ud
Parrilla intermedia adicional 450 X 158	450 X 158 Extra middle shelf	20 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x set
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x set
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

docriluc

MIRAGE



Elegancia y claridad se fusionan en Mirage, donde cada producto se exhibe con precisión y delicadeza. Un escenario en el que los colores, texturas y aromas brillan con luz propia

—

Elegance and clarity merge at Mirage, where each product is displayed with precision and delicacy. A setting where colors, textures, and aromas shine with their own light.



Mirage CAER-125-2 + MBR-200

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero inoxidable (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel (exterior and interior)
(No price increase)



TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE ACABADO CABEZA Y PUERTAS
DETAIL OF THE HEAD AND DOORS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON CREMALLERA
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS INTERIOR EMBUTIDO
INTERIOR DETAIL GRILLS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio full glass (vidrio doble o triple según modelo) con serigrafía perimetral gris metalizado
- Cerradura en puertas
- Contrapuerta inox
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- 3 sistemas de regulación de estantes: soportes, guías o costado interior embutido (según modelo)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom
- Reversible door opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Full glass doors (double or triple glass depending on the model) with metallic grey border screen printing
- Lock on doors
- Stainless steel inner door
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable
- 3 shelf adjustment systems: brackets, rails or stamped interior sides (depending on the model)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Iluminación interior estándar LED
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación unidad condensadora desmontables
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior standard LED lighting
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- Fan operation in the chamber managed based on door opening
- Height-adjustable stainless steel tubular legs (135–200 mm)
- Removable control panel and condenser unit ventilation grille
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

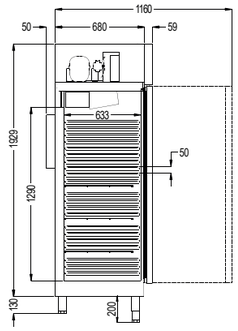
CAG-50 / CAE-55 / CAE-400 / CAG-75 / CAGP-75 / CAE-125 / CAEP-125 / CAG-125 / CAG-140 / CAGP-140 / CAG-210

- Clase climática 5 (40°C 40% HR) Refrigeración puerta inox / Clase climática 4 (30°C 55% HR) Refrigeración puerta vidrio o congelación todos modelos
- Refrigeración: Temperatura de funcionamiento -2/+8°C
- Congelación: Temperatura de funcionamiento -20/-15°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH) for refrigeration stainless steel door / Climate class 4 (30°C 55% RH) for refrigeration glass door or all freezer models
- Refrigeration: Operating temperature -2/+8°C
- Freezing: Operating temperature -20/-15°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

6500K







CAGR / CAGN-50-1



CAGRV / CAGNV-50-1

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
CAGR-50-1	-2°C +8°C	3	301	271	201	E	5 (40°C 40%)
CAGN-50-1	-20°C -15°C	3	301	385	432	E	4 (30°C 55%)
CAGRV-50-1	-2°C +8°C	4	301	271	213	-	4 (30°C 55%)
CAGNV-50-1	-20°C -15°C	4	301	385	445	-	4 (30°C 55%)

MIRAGE CAG-50



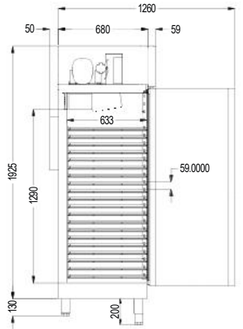
CAGR-50-1

FAST SERVICE

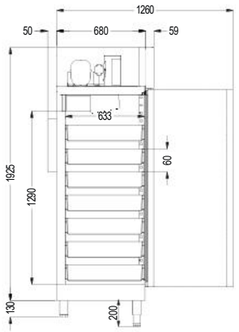
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CAERP-55-20



CAERP-55-7





CAERP-55-7



CAERP / CAENP-55-20



CAERPV / CAENPV-55-20

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CAERP-55-7	-5°C -1°C	0	7	409	303	201	-	5 (40°C 40%)	**2.788 €**
CAERP-55-20	0°C +8°C	3	0	409	303	201	E	5 (40°C 40%)	**2.667 €**
CAENP-55-20	-20°C -15°C	3	0	409	495	474	E	4 (30°C 55%)	**3.091 €**
CAERPV-55-20	0°C +8°C	4	0	409	303	213	-	4 (30°C 55%)	**2.741 €**
CAENPV-55-20	-20°C -15°C	4	0	409	495	485	-	4 (30°C 55%)	**3.352 €**

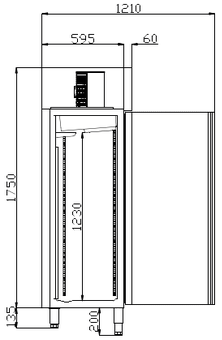
MIRAGE CAERP-55



CAERP-55-20

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla 600 x 400	**600 x 400 shelf**	**28 € x ud**
Set adicional guías AP	**AP slides extra set**	**30 € x ud**
Cerradura puerta inox	**Solid door lock**	**30 € x ud**
Cerradura puerta cristal	**Glass door lock**	**62 € x ud**
Set 4 ruedas	**4 Castors set**	**109 € x ud**
Tropicalizado 43°c	**Tropicalized to 43°c**	**consultar - consult**
Respaldo inox	**Stainless steel rear side**	**consultar - consult**
230V 60hz / 115v 60hz	**230V 60hz / 115v 60hz**	**consultar - consult**





Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range
CAER-401	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	5 40°C 40%
CAER-402	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	5 40°C 40%
CAEN-401	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%
CAEN-402	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%



CAER/CAEN-401



CAER/CAEN-402



CAERV-401

CAERV-401	-2°C +8°C	3	0	337	502	243	D	4 30°C 55%



CAENV-401

CAENV-401	-20°C -15°C	3	0	337	606	546	E	4 30°C 55%



CAERP-401

CAERP-401	-5°C -1°C	5	5	337	845	434	-	4 30°C 55%

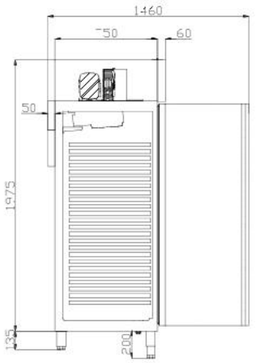
MIRAGE CAE-400



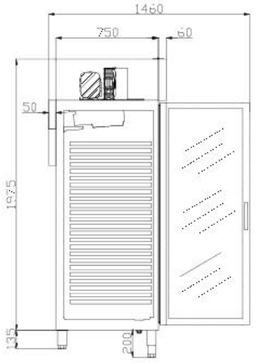
CAER-401

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

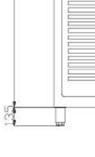


CAGR-75



CAGRV-75







CAGR/CAGN-75-1 CAGR/CAGN-75-2

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	
CAGR-75-1	-2°C +8°C	3	645	502	243	C	5 (40°C 40%)	**2.594 €**
CAGR-75-2	-2°C +8°C	3	645	502	243	C	5 (40°C 40%)	**2.776 €**
CAGN-75-1	-20°C -15°C	3	645	606	553	D	4 (30°C 55%)	**3.476 €**
CAGN-75-2	-20°C -15°C	3	645	606	553	D	4 (30°C 55%)	**3.632 €**



CAGRV / CAGNV-75-1

CAGRV-75-1	-2°C +8°C	4	645	502	260	-	4 (30°C 55%)	**2.966 €**
CAGNV-75-1	-20°C -15°C	4	645	606	560	-	4 (30°C 55%)	**4.117 €**

MIRAGE CAG-75



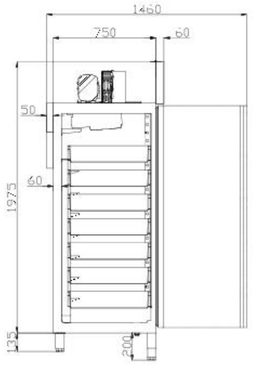
CAGR-75-1

FAST SERVICE

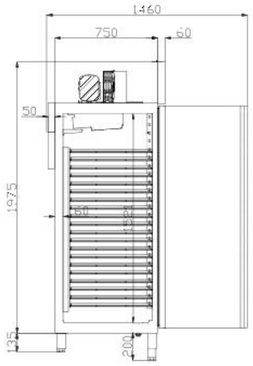
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	56 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CAEPP-75



CAERP/CAENP-75



Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	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	
CAERP-75-1	-2°C +8°C	0	0	645	502	243	C	5 (40ºC 40%)	**3.089 €**
CAENP-75-1	-20°C -15°C	0	0	645	606	553	E	4 (30ºC 55%)	**4.017 €**
CAEPP-75-1	-5°C -1°C	0	7	645	845	434	-	5 (40ºC 40%)	**3.405 €**
CAGRP-75-2	-2°C / -5ºC +8°C / -1ºC	1	3	610	502 + 502	296 + 369	-	-	**3.664 €**
CAGM-75-2	-2°C / -20ºC +8°C / -15ºC	2	0	610	502 + 361	296 + 642	-	4 (30ºC 55%)	**4.464 €**



CAERP/CAENP-75-1



CAEPP-75-1



CAGRP-75-2



CAGM-75-2

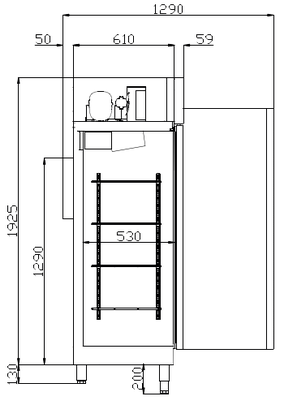
MIRAGE CAEP-75



CAERP-75-1

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 60x40	60x40 extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	30 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
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







CAER/CAEN-125-2



CAERV/CAENV-125-2



CAEM-125-2

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
CAER-125-2	-2°C +8°C	6	964	543	416	D	5 40°C 40%
CAEN-125-2	-20°C -15°C	6	964	833	810	E	4 30°C 55%
CAERV-125-2	-2°C +8°C	8	964	543	434	-	4 30°C 55%
CAENV-125-2	-20°C -15°C	8	964	833	828	-	4 30°C 55%
CAEM-125-2	-2ºC + 8ºC 20°C -15°C	6	830	271 + 385	213 + 432	-	4 30°C 55%

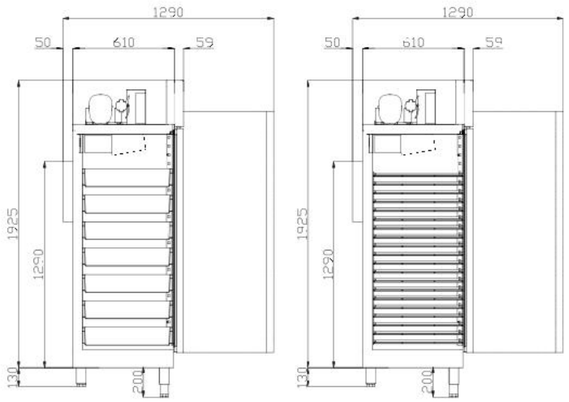
MIRAGE CAE-125



CAER-125-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	x ud
Set adicional guías	Slides extra set	x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CAERP-125-14 CAENP-125-40



CAENP-125-40

CAERP-125-14

CAERPV/CAENPV-125-40

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajas pescado Fish boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range	
CAENP-125-40	-1°C +5°C	0	14	979	833	810	5 (40°C 40%)	**3.657 €**
CAERP-125-14	0°C +8°C	6	0	979	543	434	5 (40°C 40%)	**3.409 €**
CAENP-125-14	-20°C -15°C	6	0	979	833	810	4 (30°C 55%)	**4.406 €**
CAERPV-125-40	0°C +8°C	8	0	979	543	434	4 (30°C 55%)	**3.593 €**
CAENPV-125-40	-20°C -15°C	8	0	979	833	824	4 (30°C 55%)	**4.928 €**

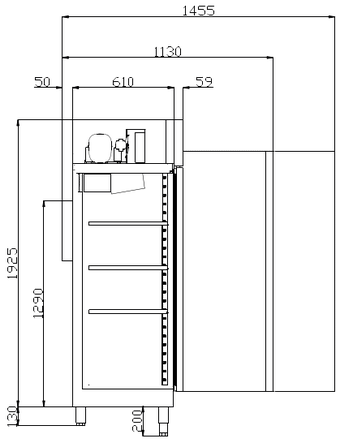
MIRAGE CAEP-125



CAERP-125-40

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 Extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías	Slides extra set	30 € x ud
Cerradura puerta inox	Solid door lock	30 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	62 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	109 € x ud
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult







CAGR/CAGN-125-1/1-2/1



CAGRV/CAGNV-125-1/1-2/1

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
CAGR-125-1/1-2/1	-2°C +8°C	6	964	543	416	D	5 (40ºC 40%)
CAGN-125-1/1-2/1	-20°C -15°C	6	964	833	810	E	4 (30ºC 55%)
CAGRV-125-1/1-2/1	-2°C +8°C	8	964	543	434	-	4 (30ºC 55%)
CAGNV-125-1/1-2/1	-20°C -15°C	8	964	833	828	-	4 (30ºC 55%)

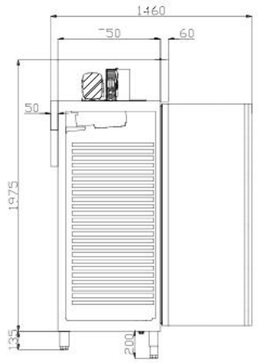
MIRAGE CAG-125



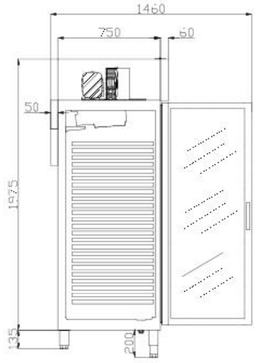
CAGR-125-1/1-2/1

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 650X530 GN2/1	650X530 GN2/1 Extra shelf	x ud
Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1	530 X 325 GN1/1 extra shelf	x ud
Set adicional guías GN	GN slides extra set	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



CAGR-140



CAGRV-140





CAGR-140-2
CAGN-140-2



CAGR-140-3
CAGN-140-3



CAGR-140-4
CAGN-140-4



CAGRV-140-2
CAGNV-140-2

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	
CAGR-140-2	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.017 €
CAGR-140-3	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.156 €
CAGR-140-4	-2°C +8°C	6	1404	845	373	D	5 (40°C 40%)	4.208 €
CAGN-140-2	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	4.828 €
CAGN-140-3	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	5.082 €
CAGN-140-4	-20°C -15°C	6	1282	907	952	D	4 (30°C 55%)	5.148 €
CAGRV-140-2	-2°C +8°C	8	1404	845	396	-	4 (30°C 55%)	4.445 €
CAGNV-140-2	-20°C -15°C	8	1282	907	962	-	4 (30°C 55%)	5.926 €

MIRAGE CAG-140



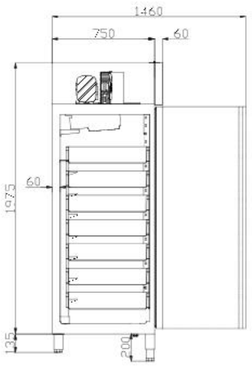
CAGR-140-2

FAST SERVICE

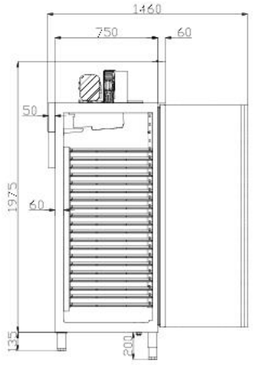
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	56 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
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



CAGRP-140



CAERP-140





CAERP / CAENP-140

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Cajones Drawers	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	
CAERP-140-2	-2˚C +8˚C	0	0	1404	845	373	D	5 (40ºC 40%)	**5.085 €**
CAENP-140-2	-20˚C -15˚C	0	0	1404	907	952	E	4 (30ºC 55%)	**6.092 €**



CAGRPP-140-2

CAGRPP-140-2	-5˚C -1˚C	0	14	1404	845	479	-	5 (40ºC 40%)	**5.494 €**



CAGRP-140-2



CAGRP-140-3



CAGRP-140-4

CAGRP-140-2	-20˚C -15˚C	6		1282	907	952	D	4 (30ºC 55%)	**5.501 €**
CAGRP-140-3	-2˚C / -5ºC +8˚C / -1ºC	4	3	1370	845 + 502	373 + 369	-	-	**5.014 €**
CAGRP-140-4	-2˚C / -5ºC +8˚C / -1ºC	4	3	1370	845 + 502	373 + 369	-	-	**5.036 €**



CAGM-140-2



CAGM-140-3



CAGM-140-4

CAGM-140-2	-2˚C / -20ºC +8˚C / -15ºC	6	0	1290	502 + 606	243 + 553	-	-	**6.467 €**
CAGM-140-3	-2˚C / -20ºC +8˚C / -15ºC	5	0	1370	845 + 606	361 + 553	-	-	**5.471 €**
CAGM-140-4	-2˚C / -20ºC +8˚C / -15ºC	5	0	1370	845 + 606	361 + 553	-	-	**5.496 €**

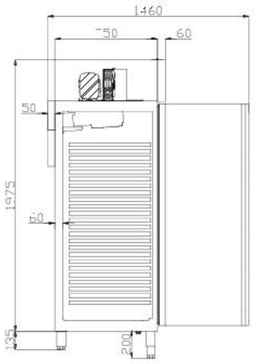
MIRAGE CAGP-140



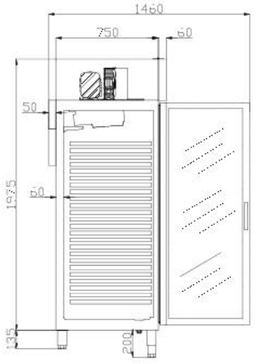
CAGRPP-140-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 600 X 400	600 X 400 extra shelf	28 € x ud
Set adicional guías 600 X 400	600 X 400 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
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



CAGR-140



CAGRV-140





CAGR-210-3
CAGN-210-3



CAGR-210-4
CAGN-210-4



CAGR-210-5
CAGN-210-5



CAGR-210-6
CAGN-210-6

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	
CAGR-210-3	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)	**5.640 €**
CAGR-210-4	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)	**5.868 €**
CAGR-210-5	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)	**6.099 €**
CAGR-210-6	-2°C +8°C	9	2197	1702	897	D	5 (40°C 40%)	**6.314 €**
CAGN-210-3	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**6.978 €**
CAGN-210-4	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**7.183 €**
CAGN-210-5	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**7.442 €**
CAGN-210-6	-20°C -15°C	9	2197	1814	1680	E	4 (30°C 55%)	**7.633 €**



CAGRV-210-3
CAGNV-210-3

CAGRV-210-3	-2°C +8°C	12	2197	1702	943	-	4 (30°C 55%)	**7.252 €**
CAGNV-210-3	-20°C -15°C	12	2197	1814	1726	-	4 (30°C 55%)	**8.360 €**

MIRAGE CAG-210



CAGR-210-3

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	56 € x ud
Set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	30 € x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	136 € x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	163 € x ud
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

docriluc

LUME



La pureza de la luz se refleja en escenario donde la calidad es protagonista.

—

The purity of the light is reflected in a setting where quality is the protagonist.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero plastificado blanco (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in white plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)

TIPOS DE INTERIORES • INTERIORS TYPES



DETALLE INTERIOR PARRILLAS CON SOPORTES
INTERIOR DETAIL GRILLS



DETALLE INTERIOR PARRILLAS INTERIOR EMBUTIDO
INTERIOR DETAIL GRILLS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

DB / DQ

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario
- Puertas sólida blanca de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético
- Cerradura en puertas
- Modelo 600: preparado para estante GN 2/1 (650x530 mm)
- Modelo 460: preparado para estante 600x400 mm
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura (modelos refrigeración)
- Estantes fijos integrados en el evaporador (modelos congelación)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- White plastic-coated steel exterior
- Sanitary white thermoformed polystyrene interior
- Reversible white solid door opening, with automatic closing system and magnetic gasket
- Lock on doors
- Model 600: compatible with GN 2/1 shelf (650X530 mm)
- Model 460: compatible with 600x400 mm shelf
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable (refrigeration models)
- Fixed shelves integrated into the evaporator (freezer models)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

DB / DQ

- Iluminación interior LED (modelo DB)
- Control electrónico de temperatura
- Evaporación automática del agua de descarche
- Enfriamiento ventilado en modelos refrigeración
- Enfriamiento estático en modelos de mantenimiento de congelados
- Descarche automático en modelos refrigeración
- Descarche manual en modelos de mantenimento de congelados
- Reguladores delanteros y rodamientos traseros (modelos DQ)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-185 mm (modelos DB)

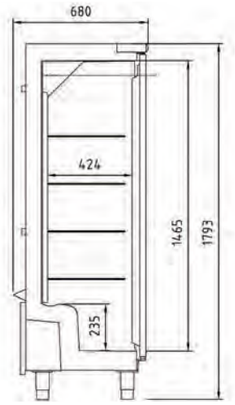
- Interior LED lighting (model DB)
- Electronic temperature control
- Automatic defrost water evaporation
- Fan assisted cooling in refrigeration models
- Static cooling in freezer models
- Automatic defrost in refrigeration models
- Manual defrost in freezer models
- Front leveling feet and rear rollers (DQ models)
- Height-adjustable stainless steel tubular legs, 125–185 mm (DB models)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

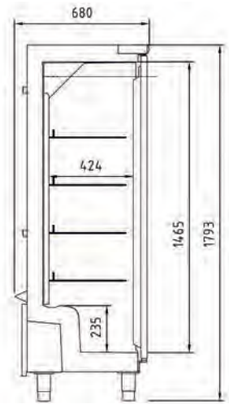
DB / DQ

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Refrigeración: Temperatura de funcionamiento +2/+10°C
- Congelación: Temperatura de funcionamiento -22/-18°C
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Refrigeration: Operating temperature +2/+10°C
- Freezing: Operating temperature -22/-18°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas



DBY-460



DBN-460



LUME DB



DBY-460



DBY-460

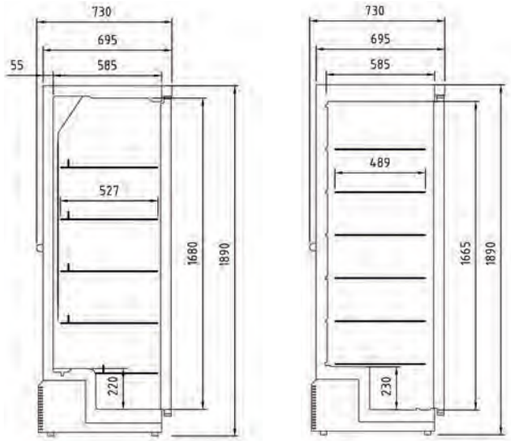


DBN-460

Modelo Model	Rango Range	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Etiqueta energética Energy label Rango Range	Consumo Nom. Nominal Cons. W
DBY-460	+2°C + 8°C	400	170	B	180
DBN-460	-22°C -18°C	400	380	N / A	220



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



DQR-600 DQN-600



LUME DQ



DQN-600

	Modelo Model	Rango Range	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Etiqueta energética Energy label Rango Range	Consumo Nom. Nominal Cons. W
 DQR 600	DQR 600	+2°C + 10°C	600	235	D	200
 DQN 600	DQN 600	-22°C -18°C	600	440	N / A	400

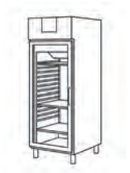


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

DRY AGED

DRY AGED

docriluc



VANTA - 451



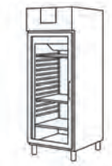
LUMEN - 477



PHAMTON - 485

docriluc

VANTA



Oscuridad absoluta, control total. Vanta es el santuario de las carnes selectas, donde cada corte madura en condiciones óptimas para alcanzar su máxima expresión. Diseñado para quienes entienden la excelencia en el proceso de maduración con precisión inigualable.

—

Absolute darkness, total control. Vanta is the sanctuary of select meats, where each cut matures in optimal conditions to reach its maximum expression. Designed for those who understand excellence in the ripening process with unmatched precision.

Vanta DDA-750



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDARD • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero prelacado poliester color negro
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)

OPCIÓN 2 • OPTION 2

Decoración total exterior negro
(Sin incremento de precio)

Total exterior decoration black
(No price increase)



OPCIÓN 3 • OPTION 3

Decoración total lacado RAL o NCS
(Consultar)

Total lacquered decoration in RAL or NCS colors
(Consult)

DETALLES • DETAILS



DETALLE BLOQUE DE SAL
SALT BLOCK DETAIL



DETALLE ESTANTE PERFORADO
DETAIL OF PERFORATED SHELF



DETALLE GANCHO + BARRA
HOOK + BAR DETAIL

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304 o plastificado negro. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble vidrio securizado.
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior in AISI-304 stainless steel or black coated finish, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90°), with anodized aluminum frame and double safety glass.
- Shelves in AISI-304 stainless steel and butcher-style hanging bars.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm

- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient, with HACCP compliance via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation management in the chamber linked to door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de funcionamiento -2/+8ºC
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30 °C / 55 % RH).
- Operating temperature: -2 / +8 °C.
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz.
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request).
- Refrigerant gas: R-290.

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

RED FRESH



DDA-400



DDA-750



DDA-1002



DDA-2003

	Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
 DDA-400	DDA-400-II	1	2	320	75	-2ºC + 8ºC	488	307	4 30ºC 55%
 DDA-750	DDA-750-II	1	2	645	150	-2ºC + 8ºC	502	307	4 30ºC 55%
 DDA-1002	DDA-1002-II	2	4	1404	300	-2ºC + 8ºC	1000	620	4 30ºC 55%
 DDA-2003	DDA-2003-II	3	6	2197	450	-2ºC + 8ºC	1710	1100	4 30ºC 55%

VANTA DDA-II

+8ºC
-2ºC
40%
90%



DDA-750-II

FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	x ud
Estante adicional	Aditional shelf	x ud
Barras carniceras adicionales	Aditional bars for meat	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	x ud
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	x ud
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult



EL ARTE DE MADURAR LA CARNE
THE ART OF MEAT MATURATION

En el interior de cada corte hay una promesa: sabor, textura, carácter. La maduración es ese lento viaje en el tiempo donde la carne deja de ser simple alimento para convertirse en un manjar. El aire, la humedad, el silencio... todo se alinea para transformar lo bueno en excelente. Cada día que pasa, el aroma se afina, la fibra se suaviza, el sabor se eleva. Es una experiencia que se espera, se respeta, se saborea.

En Docriluc hemos desarrollado una nueva generación de maduradores profesionales, diseñados para proporcionar las condiciones ideales de temperatura, humedad, circulación y esterilización del aire. Gracias a una tecnología precisa y fiable, nuestras cámaras permiten refinar carnes y embutidos con total seguridad, constancia y eficiencia.

Inside every cut lies a promise: flavor, texture, character. Dry aging is the slow journey through time where meat evolves from nourishment into delicacy. Air, humidity, and silence align to turn something good into something exceptional. With each passing day, the aroma sharpens, the fibers soften, and the taste deepens. It's an experience that's awaited, respected, and ultimately savored.

At Docriluc, we have developed a new generation of professional meat aging cabinets, designed to deliver optimal conditions of temperature, humidity, airflow, and air sterilization. Thanks to precise and reliable technology, our units allow you to refine meats and cured products with total safety, consistency, and efficiency.

SABOR FORJADO EN EL TIEMPO
FLAVOR FORGED OVER TIME

El proceso de madurado en seco es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como equipo y usuario especializados.

Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.

Nuestra tecnología de maduración inteligente simplifica el proceso y le permite crear las carnes más sabrosas.

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo, lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, mejorando el sabor y la ternura de la carne.

Este proceso suele durar varias semanas, durante las cuales la carne pierde humedad, lo que da como resultado un sabor más concentrado. La temperatura y la humedad controladas evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del sabor natural de la carne.

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente. Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.

The dry ageing process is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized usser & equipment.

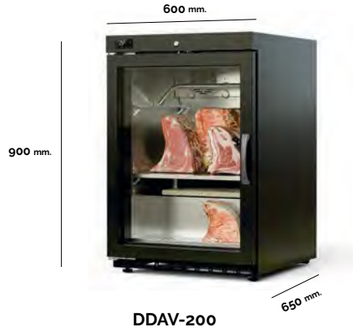
Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.

Our smart ageing technology takes the simple way out of the process, allowing you to create the tastiest meats.

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a temperature and humidity-controlled environment for a period of time, allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, enhancing the flavour and tenderness of the meat.

This process typically takes several weeks, during which the meat loses moisture, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the meat's natural flavour.

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.



DDAV-200



DDAV-400



Detalle interior DDAV-200
Interior detail DDAV-200

	Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
 DDAV-200	DDAV-200	1	1	120	20	-2ºC + 8ºC	304	201	4 30ºC 55%
 DDAV-200-P	DDAV-200-P	1	1	120	20	-2ºC + 8ºC	304	201	4 30ºC 55%
 DDAV-400	DDAV-400	1	2	240	55	-2ºC + 8ºC	460	241	4 30ºC 55%

VANTA DDAV

+8ºC
-2ºC
40%
90%



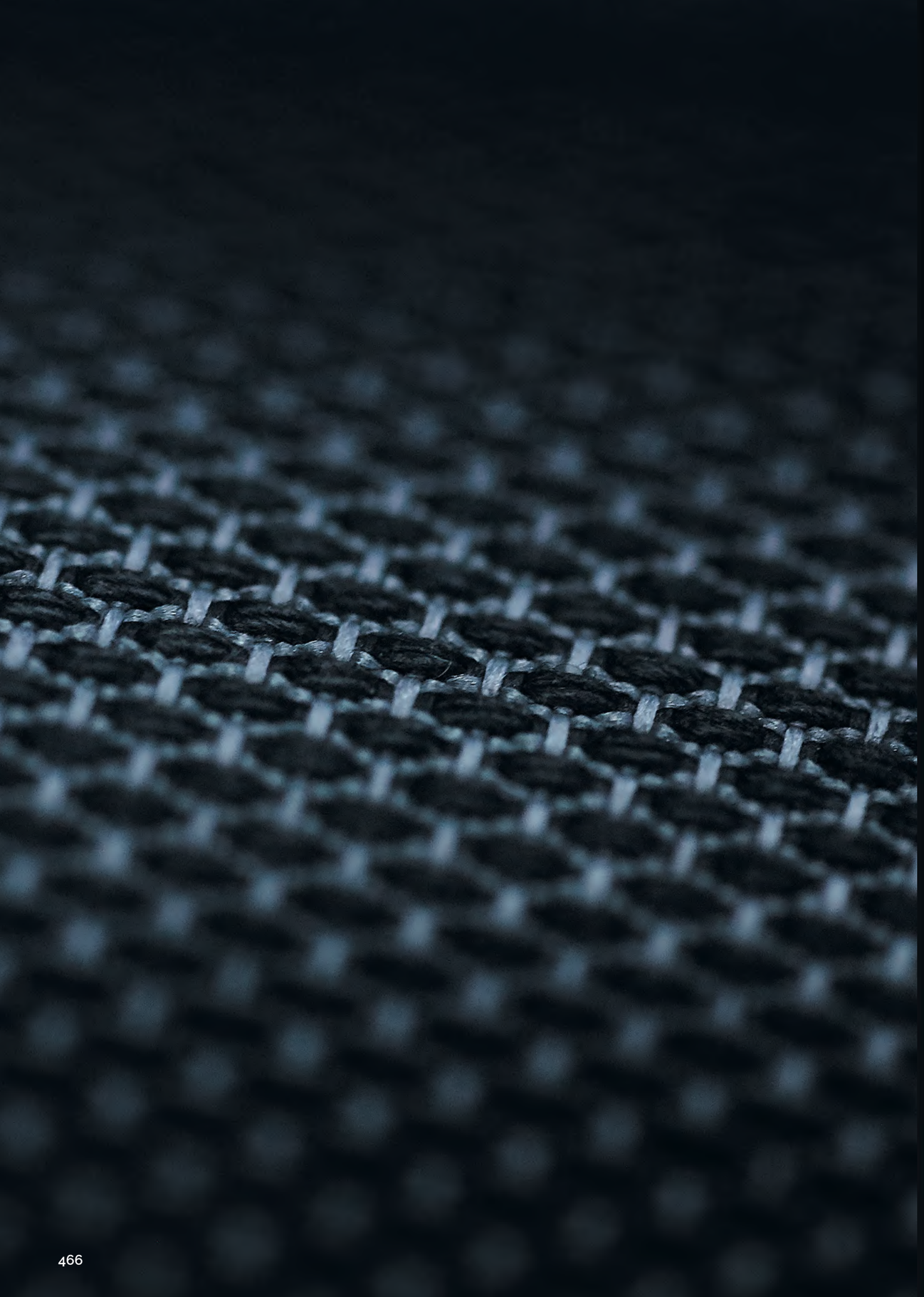
DDAV-400

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV)	Bluetooth or Wifi set (DDAV)	x ud
Estante adicional (DDAV)	Aditional shelf (DDAV)	x ud
Barras carniceras (DDAV)	Bars for meat set (DDAV)	x ud
Set 4 ruedas (DDAV)	4 Castors set (DDAV)	x ud
Bandeja para 2 bloques sal (DDAV)	Tray for 2 salt blocks (DDAV)	x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	x ud



Vanta DDAV-200



PURIFICACIÓN DEL AIRE
AIR PURIFICATION

El aire que rodea la carne no debe ser neutro: debe ser limpio. En cada etapa de la maduración, su pureza influye en el aroma, en la textura y en la seguridad del producto. Un entorno sin impurezas es esencial para que la carne respire, repose y se transforme sin interferencias.

Por eso nuestras cámaras de maduración están equipadas con un filtro de carbón activo que purifica continuamente el aire en circulación. Este sistema ayuda a neutralizar olores y reducir la carga de agentes contaminantes, creando un microclima más higiénico y estable durante todo el proceso.

The air surrounding the meat must not be neutral—it must be clean. At every stage of the aging process, its purity affects aroma, texture, and food safety. A contaminant-free environment is essential for the meat to breathe, rest, and transform undisturbed.

That's why our aging cabinets are equipped with an active carbon filter that continuously purifies the circulating air. This system helps neutralize odors and reduce potential contaminants, creating a more hygienic and stable microclimate throughout the process.

CIRCULACIÓN DE AIRE
AIRFLOW

El aire se mueve despacio, con propósito. No se nota, pero lo transforma todo. Recorre la carne, la seca suavemente, y crea el entorno donde las enzimas hacen su magia. Una corriente invisible que moldea el sabor con paciencia.

Gracias a la tecnología de circulación activa de aire de Docriluc el flujo de aire en nuestras cámaras es constante, uniforme y ajustado a cada etapa del proceso. Esta ventilación controlada evita zonas húmedas o estancamientos, garantizando un microclima estable y resultados homogéneos.

Air moves slowly, with purpose. You don't feel it, but it changes everything. It caresses the meat, gently drying it and creating the environment where enzymes work their magic. An invisible current that shapes flavor with patience.

Thanks to Docriluc's active airflow technology the airflow inside our cabinets is consistent, even, and adapted to each phase of the process. This controlled ventilation prevents moisture pockets and ensures a stable microclimate with uniform results.

VANTA DDA-NN



+8ºC
-2ºC
40%
90%



DDA-400-NI

	Modelo Model	Barras carniceras Butchers bars	Estantes Shelves	Volumen Capacity	Capacidad carne Meat capacity	Rango Range L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
 DDA-400	DDA-400-NI	1	2	320	75	-2ºC + 8ºC	488	307	4 30ºC 55%
 DDA-750	DDA-750-NI	1	2	645	150	-2ºC + 8ºC	502	307	4 30ºC 55%
 DDA-1002	DDA-1002-NI	2	4	1404	300	-2ºC + 8ºC	1000	620	4 30ºC 55%
 DDA-2003	DDA-2003-NI	3	6	2197	450	-2ºC + 8ºC	1710	1100	4 30ºC 55%

FAST SERVICE

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

OPCIONALES · OPTIONS

Módulo Bluetooth o Wifi	Bluetooth or Wifi set	x ud
Estante adicional	Aditional shelf	x ud
Barras carniceras adicionales	Aditional bars for meat	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	x ud
Bandeja para 3 bloques sal	Tray for 3 salt blocks	x ud
Bloque de sal 200x100x25mm	Salt block	x ud
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

HUMEDAD
HUMIDITY

La humedad es el aliento invisible que cuida la carne mientras evoluciona. Demasiada, y el proceso se estanca. Muy poca, y la superficie se endurece. El equilibrio perfecto crea esa corteza natural que protege sin encerrar, permitiendo que el interior se convierta en arte.

Nuestros maduradores gestionan la humedad relativa entre el 40% y el 90% mediante el sistema HumiControl®. Esta regulación permite desarrollar una maduración progresiva sin pérdida excesiva de peso ni riesgo microbiológico, optimizando tanto textura como conservación.

Humidity is the invisible breath that nurtures the meat as it evolves. Too much, and the process slows. Too little, and the surface toughens. The perfect balance forms a natural crust that protects without sealing, allowing the interior to become culinary art.

Our aging units control relative humidity between 40% and 90% via the HumiControl® system. This regulation allows gradual maturation with minimal weight loss and no microbial risk, optimizing both texture and preservation.

TEMPERATURA
TEMPERATURE

La carne madura con lentitud, al ritmo exacto que marca el frío. No se congela, no se altera, solo respira mientras su interior se transforma. La temperatura perfecta no se siente: se insinúa en la ternura, en el aroma, en la jugosidad que se revela con el tiempo.

El control térmico es uno de los factores más decisivos en la maduración. Nuestros equipos permiten regular la temperatura de forma electrónica entre 0°C y +30°C, adaptándose a cada tipo de carne y proceso. La estabilidad térmica garantiza un envejecimiento controlado, seguro y uniforme.

Meat matures slowly, guided by the quiet rhythm of cold. It doesn't freeze or spoil—it breathes, transforming from within. The perfect temperature isn't felt; it's revealed in tenderness, aroma, and deepening flavor.

Temperature control is one of the most crucial aspects of meat aging. Our units allow precise electronic adjustment between 0°C and +30°C, adapting to each type of meat and aging process. Thermal stability ensures safe, uniform, and controlled maturation.

docriluc

LUMEN



Lumen es una unidad de medida del flujo luminoso, es decir, indica la cantidad total de luz visible que emite una fuente en todas direcciones. Es un término técnico muy utilizado en iluminación y arquitectura.

—

Lumen is a unit of measurement for luminous flux, that is, the total amount of visible light emitted by a light source in all directions. It's a technical term widely used in lighting and architecture.

LUMEN CM-254



docriluc

DRY AGED

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



Costados ciegos, respaldo ciego
(Sin incremento de precio)
Blind sides, back panel
(No price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, blind back
(Price increase)



Costados cristal, respaldo ciego
(Con incremento de precio)
Glass sides, back panel
(Price increase)



1 Costado ciego + 1 costado cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
1 Blind side + 1 glass side, glass back
(Price increase)



Costados ciegos, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Blind sides, glass panel
(Price increase)



Costados cristal, respaldo cristal
(Con incremento de precio)
Glass sides, glass back
(Price increase)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES • GENERAL TECHNICAL FEATURES

- **Acabado:**
- Exterior e interior en acero prelacado poliester color negro
- **Aislamiento:**
- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m2
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10ºC. (Sin envejecimiento)
- **Revestimiento**
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color negro.
- Calidad alimentaria.
- **Sistema de Unión:**
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.
- **Paneles:**
- Espesor de 80 mm.
- **Puertas:**
- Puerta de cristal doble, con sistema de cierre y burlete magnético, con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo- emisivo.
- **Iluminación:**
- Doble luz interior LED.

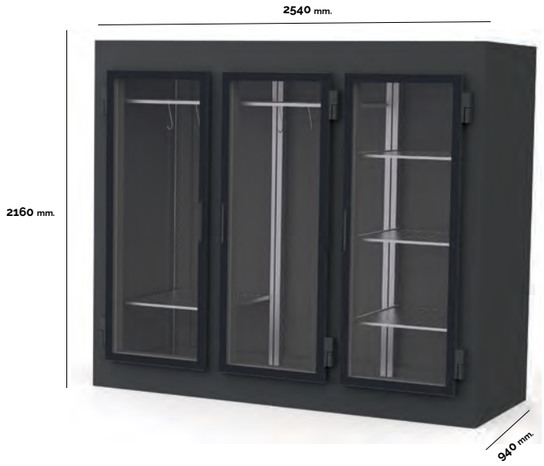
- **Finishes**
- Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
- **Insulation:**
- High-pressure injected rigid polyurethane foam with a CFC-free formulation.
- Density: 45 kg/m2
- Thermal conductivity coefficient: 0.022 W/mK at 10°C (No aging).
- **Cladding:**
- Standard galvanized sheet steel cladding, pre-coated with polyester, with peelable protective film.
- Black.
- Food-grade.
- **Joining System:**
- High-strength, double-acting eccentric hook mechanism (rotates and retracts), housed in ABS housings. The assembly is designed to work in two ways: hooked and unhooked.
- **Panels:**
- 80 mm thick.
- **Doors:**
- Double-glazed door with magnetic closure and weatherstrip, anodized aluminum frame, and double-glazed windows with low-emission treatment.
- **Lighting:**
- Double interior LED lighting.

CARACTERÍSTICAS EQUIPO REMOTO • REMOTE CONDENSER UNIT FEATURES

- Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón quasiestático
- Vol. Máximo Refrig. 15 (m3)
- Potencia frigorífica 1483 (W)
- Tipo condensador axial
- Tensión eléctrica 230V /50Hz
- Monofásico Refrigerante R449A
- Tipo de compresor hermético

- Semi-compact medium-temperature refrigeration equipment consisting of a motor-condensing unit in a silent, horizontal or centrifugal version, and a quasi-static ceiling-type evaporator unit.
- Maximum Refrigerant Volume: 15 (m3)
- Cooling Capacity: 1483 (W)
- Axial Condenser Type
- Electric Voltage: 230V/50Hz
- Single-Phase Refrigerant: R449A
- Compressor Type: Hermetic





	Modelo Model	Largo interior Range mm	Alto interior Shelves mm	Fondo interior Butchers bars mm	Capacidad Capacity m3
 **CM-174**	CM-174	1580	2000	780	2.46
 **CM-254**	CM-254	2380	2000	780	3.71
 **MSF-UG-1016A**	MSF-UG-1016A				

LUMEN CM



CM-174
Opcional costados y respaldo ventana
Optional sides and back window

OPCIONALES · OPTIONS

Costado ventana	**Window side**	**x ud**
Respaldo ventana 2 cuerpos	**2 body window backrest**	**x ud**
Respaldo ventana 3 cuerpos	**3 body window backrest**	**x ud**
Juego 4 pilares	**Set of 4 pillars**	**x set**
Juego de guias	**Guide kit**	**x kit**
Juego barras carniceras	**Butcher bars kit**	**x kit**
Estante perforado	**Perforated shelf**	**x ud**

docriluc

PHANTOM



Silencioso, preciso, inigualable. Phantom redefine el arte de la curación de embutidos con un proceso meticuloso que potencia su sabor y textura. Un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran en perfecta armonía, garantizando calidad superior en cada pieza.

Silent, precise, unmatched. Phantom redefines the art of curing sausages with a meticulous process that enhances their flavor and texture. A space where tradition and innovation meet in perfect harmony, guaranteeing superior quality in each piece.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDARD • STANDARD DECORATION

Exterior e interior en acero inox
(Sin incremento de precio)

Exterior and interior in black polyester pre-lacquered steel
(No price increase)

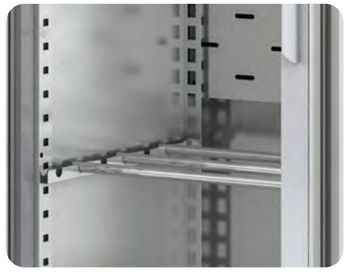
DETALLES • DETAILS



DETALLE PARRILLA INTERIOR
INTERIOR GRILL DETAIL



DETALLE RUEDAS
WHEEL DETAIL



DETALLE BARRAS CARNICERAS
DETAIL OF BUTCHER BARS

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304. Excepto respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura),
- Contrapuerta inox.
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estantes opcionales.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except rear panel.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with rounded corners and deep-drawn bottom.
- Reversible doors with automatic closing system and magnetic gasket (remain open when exceeding 90° opening).
- Stainless steel inner door
- Butcher bar kits (3 bars per kit); optional shelves.
- Injected polyurethane insulation, 40 kg/m^3 density, low GWP and zero ODP impact.

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación interior estándar LED tonos rojizos.
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo y filtro de carbón activo.
- Condensación ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON).
- Control electrónico de temperatura y humedad eficiente en la gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (solo en modo secado)
- Desescarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135-200 mm

- Standard interior LED lighting with reddish tones.
- Ventilated refrigeration system.
- Epoxy-coated anti-corrosion evaporator with activated carbon filter.
- Ventilated condenser.
- Heating elements for cooking phase, with automatic reset safety thermostat (OFF at 50 °C, ON at 35 °C).
- Electronic temperature and humidity control, energy-efficient and HACCP-compliant via WiFi or Bluetooth connectivity (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to process needs.
- Each program allows up to 8 customizable cycles for time, temperature, and humidity (drying mode only).
- Automatic defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Fan operation control inside the chamber during door opening.
- Height-adjustable AISI-304 stainless steel tubular legs (135–200 mm).

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Temperatura de funcionamiento:
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado. +4°C +30°C
- DASC-S: un recinto sólo para secado. +4°C +16°C
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado +4°C +16°C / +22°C +30° C.
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40 °C / 40 % RH).
- Operating temperature range:
- DASC and DASCV: single chamber for heating and drying. +4 °C to +30 °C
- DASC-S: single chamber for drying only. +4 °C to +16 °C
- DASC-ES: two independent chambers, one for heating and one for drying. +4 °C to +16 °C / +22 °C to +30 °C
- Operating voltage (single-phase): 220 V 50 Hz
- Operating voltage (single-phase): 115 V 60 Hz or 220 V 60 Hz (upon request)
- Refrigerant gas: R-290

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

RED FRESH



SECADO DE EMBUTIDOS
THE ART OF MEAT MATURATION

El curado de embutidos, es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de estufaje, fermentación y secado, da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas, así como un equipo especializado.

En nuestra experiencia, diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final.

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja fermentar y secar durante varias semanas o meses, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido pierde humedad y se vuelve más denso, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad ayudan a prevenir el deterioro.

Salami curing is a time-honoured technique that has been passed down through generations.

The process of heat drying and fermenting results in a unique and flavorful product.

This process requires a dedicated temperature and humidity-controlled space, as well as specialized equipment.

In our own experience, different clients need different configurations to get the same excellent final product.

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then stuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it loses moisture and becomes denser, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

The salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity help to prevent spoilage.









Detalle barras carniceras
Butcher bars detail

CICLO - CYCLE	tiempo - time		temperatura - temperature		humedad*- humidity*	
	min	max	min	max	min	max
ESTUFAJE - DRIPPING	1 h	240 h	22°C	30°C	no	no
SECADO - DRYING	1 h	240 h	4°C	16°C	50%	90%



DASC-751



DASCV-751



DASC-S-751



DASC-ES-752

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DASC-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✔	✔	490	812	5 (40ºC 40%)
DASCV-751	+4°C +30°C	Opc.	3 KIT	505	✔	✔	490	812	5 (40ºC 40%)
DASC-S-751	+4°C +16°C	Opc.	3 KIT	505	NO	✔	490	265	5 (40ºC 40%)
DASC-ES-752	+4°C +30°C	Opc.	2 KIT	245+245	✔	✔	630	916	5 (40ºC 40%)

PHANTOM DASC-75

+4°C +30°C 50% 90%



DASCV-751

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	x ud
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult





DASC-140-2



DASCV-140-2



DASC-S-140-2



DASC-ES-140-3

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Barras carniceras Butchers bars	Capacidad Capacity L	Estufaje Dripping	Secado Drying	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range
DASC-140-2	+4˚C +30˚C	Opc.	6 KIT	1201	✔	✔	750	1175	5 (40ºC 40%)
DASCV-140-2	+4˚C +30˚C	Opc.	6 KIT	1201	✔	✔	750	1175	5 (40ºC 40%)
DASC-S-140-2	+4˚C +16˚C	Opc.	6 KIT	1201	NO	✔	750	360	5 (40ºC 40%)
DASC-ES-140-3	+4˚C +30˚C	Opc.	4 + 1 KIT	956+245	✔	✔	1065	1096	5 (40ºC 40%)

PHANTOM DASC-140

+4˚C
+30˚C
50%
90%



DASC-140-2

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional	Extra shelf	x ud
Parrilla adicional intermedia	Extra middle shelf	x ud
Barras carniceras	Bars for meat set	x ud
Set 5 ruedas	5 Castors set	x ud
Set 6 ruedas	6 Castors set	x ud
Cerradura puerta inox	Stainless steel door lock	x ud
Conexion WIFI o BT	WIFI or BT module	consultar - consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	consultar - consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult

CAVAS

WINE CELLARS

docriluc


VITIS - 497


TERROIR - 509


NÉBULA - 519


EOSINE - 529


CÉPAGE - 537


AURATA - 545


VELOUR - 551


BRUMAIRE - 557

docriluc

VITIS



La esencia misma de la vid se encierra en Vitis, un homenaje a la raíz de la tradición vinícola. Cada botella descansa en su abrazo, reflejando el carácter único de su origen y el arte de la enología.

—

The very essence of the vine is encapsulated in Vitis, a tribute to the roots of winemaking tradition. Each bottle rests in its embrace, reflecting the unique character of its origin and the art of oenology.


docriluc
020

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR · STANDARD

Total en acero plastificado negro (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in black plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)



OPCIONAL · OPTIONAL

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in RAL or NCS chart colors
(Price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

EFIW

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado negro
- Puertas de vidrio doble "full glass", con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes en acero pintado epoxi con frontal en acabado madera, inclinables 10°
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Black plastic-coated steel exterior
- Black plastic-coated steel interior
- Double full-glass doors, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Shelves made of epoxy-painted steel with a wood-finish front, can be mounted at a 10° angle
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect.

COMPONENTES • COMPONENTS

EFIW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated maintenance-free condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

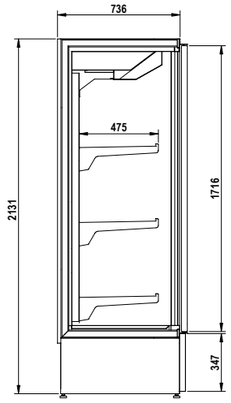
EFIW

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto: +4/+18ºC
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18ºC) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8ºC)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature +4/+18ºC
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



EFIW



Detalle costado ventana
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only



Detalle estante inclinado
Inclined shelf detail

VITIS EFIW



EFIW-2R

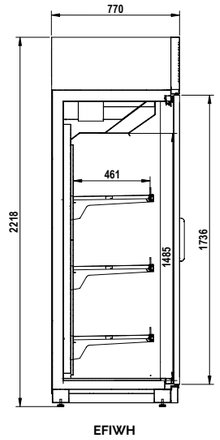


EFIW-3R

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves Uds
	EFIW-1R	642	2131	805	+4°C +18°C	90	555	1132	461	3
	EFIW-2R	1285	2131	805	+4°C +18°C	210	1192	1508	1010	3
	EFIW-3R	1925	2131	805	+4°C +18°C	300	1528	1945	1570	6

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional X nivel Shelve adittional X level	Exterior total lacado Total lacquered exterior
EFIW-1R		
EFIW-2R		
EFIW-3R		



EFIWH

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves Uds
	EFIWH-1R	642	2131	805	+4°C +18°C	90	555	1132	461	3
	EFIWH-2R	1285	2131	805	+4°C +18°C	210	1192	1508	1010	3
	EFIWH-3R	1925	2131	805	+4°C +18°C	300	1528	1945	1570	6

VITIS EFIWH



EFIWH-3R

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional X nivel Shelve adittional X level	Exterior total lacado Total lacquered exterior
EFIWH-1R		
EFIWH-2R		
EFIWH-3R		

EL ALMA DEL VINO

THE SOUL OF WINE

El vino no es solo una bebida: es historia, es arte, es cultura. En Docriluc entendemos que preservar sus cualidades es tan importante como su elaboración. Por eso presentamos nuestra nueva línea de CAVAS profesionales, diseñadas para conservar el vino en sus condiciones ideales. Un equilibrio perfecto entre tecnología, diseño y respeto por la tradición vinícola.

Cada botella encierra un instante irrepetible: la brisa sobre los viñedos, el sol madurando la uva, el silencio de la bodega. El vino evoluciona en la penumbra, guiado por el tiempo y protegido por el entorno. Nuestras CAVAS no solo enfrían; recrean el hábitat perfecto donde el vino respira, reposa y espera su momento para ser descubierto.

Wine is not just a beverage: it is history, art, and culture. At Docriluc, we understand that preserving its qualities is just as important as producing it. That's why we present our new line of professional WINE COOLERS, designed to keep wine under ideal conditions. A perfect balance of technology, design, and respect for winemaking tradition.

Each bottle holds an unrepeatable moment: the breeze over the vineyard, the sun ripening the grape, the silence of the cellar. Wine evolves in the shadows, guided by time and protected by its environment. Our WINE COOLERS don't just chill; they recreate the perfect habitat where wine breathes, rests, and waits to be discovered.

docriluc

TERROIR



La pureza del suelo, el alma de la vid, el equilibrio del clima. Terroir es la conexión entre naturaleza y vinificación, un espacio donde cada botella respira su propia identidad.

—

The purity of the soil, the soul of the vine, the balance of the climate. Terroir is the connection between nature and winemaking, a space where each bottle exudes its own identity.


docriluc
.020

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Exterior en acero plastificado negro, interior acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Exterior in black plastic-coated steel, interior in stainless steel
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

PSTH

- Exterior en acero plastificado negro.
- Interior en acero inoxidable con fondo embutido.
- Puertas de cristal doble con sistema de cierre automático y burlete magnético desmontable (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- 6 estantes horizontales (de serie) en acero inoxidable con frontal en madera (estantes inclinados a dos caras como opcional).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Black plastic-coated steel exterior.
- Stainless steel interior with a recessed bottom.
- Double-paned glass doors with self-closing system and removable magnetic seal (stays open beyond 90°).
- Six horizontal shelves (standard) in stainless steel with a wooden front (inclined shelves on both sides are optional).
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m^3, low GWP, and zero ODP effect.

COMPONENTES • COMPONENTS

PSTH

- Doble iluminación LED 3000K, alojados en el marco de los huecos de puertas.
- Cerradura con llave de serie.
- Reguladores de altura de serie.
- Sistema de frío MONOBLOCK forzado.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- 70mm de espesor del aislante en los costados
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

- Dual 3000K LED lighting, housed in the door frame.
- Standard key lock.
- Standard height adjusters.
- Forced MONOBLOCK cooling system.
- Automatic evaporation of defrost water.
- 70 mm thick insulation on the sides.
- Digital temperature and humidity control, optimized defrost, alarm for open door and high condensation temperature. Efficient energy management.

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

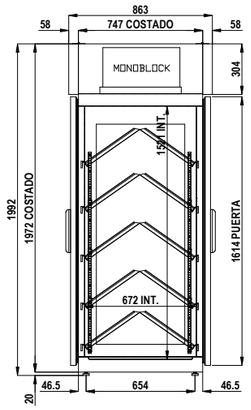
PSTH

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto: +4/+18ºC
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature: +2/+18°C
- Single-phase operating voltage: 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage: 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



PSTH

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height	Fondo Depth	Rango Range (m²)	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power (m²)	Consumo Nominal Nominal power (Lts.)	Volumen bruto Gross volume (Lts.)
	PSTH-751	680	1995	865	+4°C +18°C	132	584	456	565
	PSTH-1002	1370	1995	865	+4°C +18°C	264	706	1508	1285

TERROIR PASS - THROUGH



PSTH-751

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional X nivel Shelve adittional X level
PSTH-751	
PSTH-1002	

LUZ
LIGHT

La luz puede revelar o destruir. En el vino, la penumbra es aliada. Protege sus secretos, preserva su color, deja que los aromas descansen hasta el momento justo. La exposición prolongada puede alterar su estructura y apagar su expresión. La oscuridad, aquí, es sinónimo de respeto.

La luz, especialmente los rayos UV, puede dañar el equilibrio del vino. Por eso nuestras vinotecas incorporan vidrio con protección anti-UV y sistema de iluminación LED fría, activable desde el exterior, para evitar cambios térmicos y preservar sus cualidades organolépticas.

Light can reveal or destroy. For wine, shadow is an ally. It shields its secrets, preserves its color, and lets aromas rest until the perfect moment. Prolonged exposure can damage its structure and dull its expression. In this case, darkness means respect.

Light—especially UV rays—can harm the wine's balance. That's why our wine coolers feature UV-protected glass and cold LED lighting, which can be activated externally to prevent thermal changes and preserve the wine's organoleptic properties.



docriluc

NÉBULA



Cosmos de sabores y aromas preservando cada botella con máxima precisión. Universo de refinamiento, donde la pasión por el vino se convierte en arte.

—

A cosmos of flavors and aromas, preserving each bottle with the utmost precision. A universe of refinement, where passion for wine becomes art.


docriluc
docriluc

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR · STANDAR

Total en acero plastificado negro (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in black plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)



OPCIONAL · OPTIONAL

Decoración total en colores carta RAL o NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in RAL or NCS chart colors
(Price increase)

DETALLES • DETAILS



DETALLE PUERTA ABIERTA
OPEN DOOR DETAIL

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

EVRW / ARW / ARMW / AGMW

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado negro
- Puertas de vidrio doble "full glass", con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes en acero pintado epoxi con frontal en acabado madera, inclinables 30°
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Black plastic-coated steel exterior
- Black plastic-coated steel interior
- Double full-glass doors, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Shelves made of epoxy-painted steel with a wood-finish front, can be mounted at a 30° angle
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

EVRW / ARW / ARMW / AGMW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico (modelo 125)

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated maintenance-free condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control (125 model)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

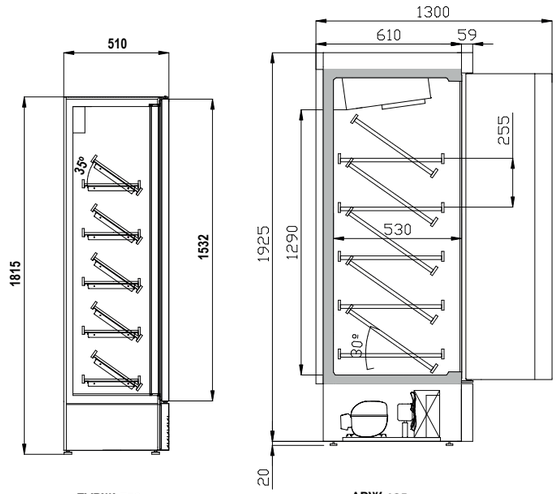
EVRW / ARW / ARMW / AGMW

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto ARW-125 / EVRW-750: un departamento con regulación +4/+18°C
- Temperatura de producto ARMW-125 / AGMW-125: dos departamentos independientes con regulación +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature ARW-125 / EVRW-750: one compartment with adjustable range +4/+18°C
- Product temperature ARMW-125 / AGMW-125: two independent compartments with adjustable range +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



EVRW-750

ARW-125



AGMW-125

NÉBULA ARW / EVRW



ARMW / ARM-125



EVRW-750

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves Uds
	EVRW-750	750	1815	510	+4°C +18°C	105	205	188	385	5
	ARW-125	1250	1935	700	+4°C +18°C	225	543	434	1000	5
	ARMW-125	1250	1935	700	+4°C +18°C	210	271+271	213+213	1000	10
	AGMW-125	1250	1935	700	+4°C +18°C	195	271+271	213+213	1000	10

FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional X nivel Shelve aditional X level	Exterior total lacado Total lacquered exterior
EVRW-750		consultar - consult
ARW-125		consultar - consult
ARMW-125		consultar - consult
AGMW-125		consultar - consult

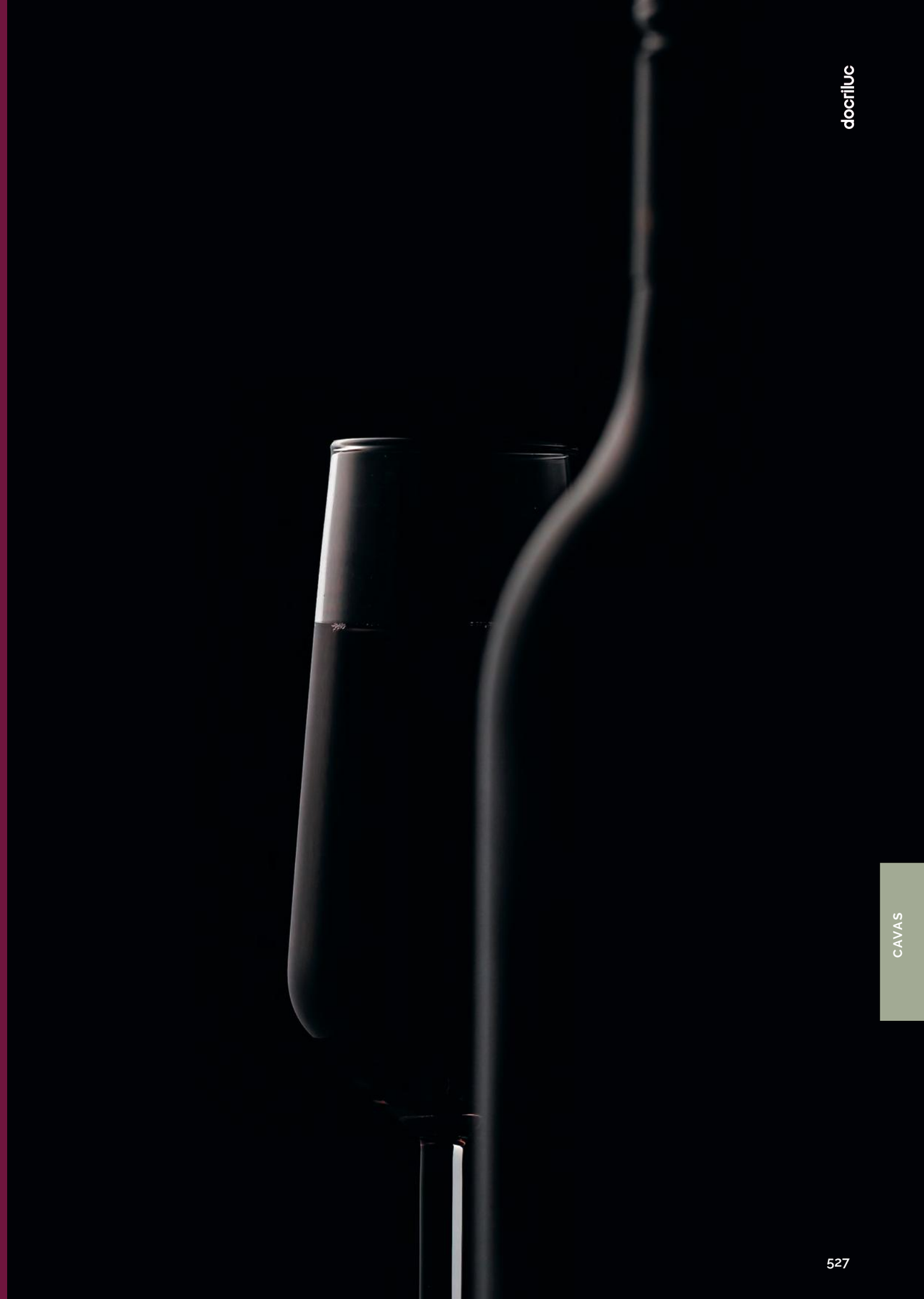
TEMPERATURA
TEMPERATURE

La temperatura es el latido del vino. Silencioso, constante, marca el ritmo de su evolución. Una oscilación brusca puede descomponer su armonía, igual que una nota desafinada arruina una melodía. Conservar el vino es respetar ese pulso, permitir que cada aroma y cada sabor encuentren su equilibrio natural.

El vino es sensible a los cambios de temperatura. Por ello, nuestras vinotecas cuentan con control electrónico de temperatura, permitiendo mantener entre 5°C y 20°C según el tipo de vino. Una temperatura estable garantiza la correcta evolución y conservación de cada botella.

Temperature is the heartbeat of wine. Silent, steady, it sets the rhythm of its evolution. A sudden shift can disrupt its harmony, just like a wrong note ruins a melody. Preserving wine is about respecting that pulse—letting every aroma and flavor reach its natural balance.

Wine is sensitive to temperature changes. Our wine coolers feature electronic temperature control, maintaining a range between 5°C and 20°C depending on the wine type. A stable temperature ensures proper aging and preservation of each bottle.



docriluc

EOSINE



Bajo una tonalidad vibrante y sofisticada, Eosine resguarda la pasión por el buen vino. Una declaración de estilo y sensibilidad en cada copa servida

—

Under a vibrant and sophisticated hue, Eosine preserves the passion for good wine. A statement of style and sensitivity in every glass poured.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero plastificado negro (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in black plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

ARMWI

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero inoxidable
- Puertas de vidrio doble "full glass", con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes en acero inoxidable con frontal en acabado madera, inclinables 30°
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Black staniless steel exterior
- Black stainless steel interior
- Double full-glass doors, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Shelves made stainless steel with a wood-finish front, can be mounted at a 30° angle
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

ARMWI

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico (modelo 125)

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated maintenance-free condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control (125 model)

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

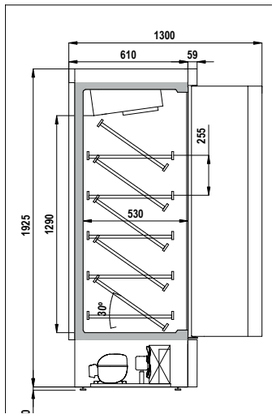
ARMWI

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto ARW-125 / EVRW-750: un departamento con regulación +4/+18°C
- Temperatura de producto ARMW-125 / AGMW-125: dos departamentos independientes con regulación +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature ARW-125 / EVRW-750: one compartment with adjustable range +4/+18°C
- Product temperature ARMW-125 / AGMW-125: two independent compartments with adjustable range +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



ARWI-125

	Modelo Model	Largo Length (mm)	Alto Height	Fondo Depth	Rango Range (m²)	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity (Uds)	Potencia frig. Frig. Power (W)	Consumo Nominal Nominal power (Lts.)	Volumen bruto Gross volume (Uds.)	Estantes Shelves (Uds.)
	ARWI-125-2E	1250	1935	700	+4°C +18°C	252	543	434	1000	10
	AGMWI-125-2-E	1250	1935	700	+4°C +18°C	216	271+271	213+213	1000	10
	ARMWI-125-2-E	1250	1935	700	+4°C +18°C	216	271+271	213+213	1000	10



ARMWI-125

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional X nivel Shelve aditional X level
ARWI-125	
AGMWI-125	
ARMWI-125	



ESTABILIDAD
STABILITY

El vino madura en un entorno de silencio y calma. Cada vibración, cada zumbido persistente o golpe de sonido puede alterar ese delicado equilibrio que solo se logra con tiempo y reposo. No es solo lo que se mueve, sino lo que se escucha, lo que interfiere en su evolución. Respetar la quietud es respetar la esencia del vino.

Por eso nuestras CAVAS están equipadas con sistemas frigoríficos de bajo ruido y tecnología antivibración, diseñados para minimizar cualquier tipo de perturbación. Así garantizamos que el entorno donde el vino descansa sea lo más estable, silencioso y protegido posible.

Wine matures in an environment of silence and stillness. Every vibration, persistent hum, or sudden noise can disrupt the delicate balance built slowly over time. It's not just about movement—sound itself can interfere with its evolution. Respecting stillness is respecting the essence of wine.

That's why our CAVAS are equipped with low-noise refrigeration systems and anti-vibration technology, specifically designed to minimize all forms of disturbance. This ensures the most stable, quiet, and protected environment for the wine to rest and develop undisturbed.

docriluc

CÉPAGE



La diversidad y el carácter de cada variedad se celebran en Cépage, donde cada botella es un testimonio de historia y origen. Un refugio para la complejidad y la belleza del vino.

—

The diversity and character of each variety are celebrated at Cépage, where each bottle is a testament to history and origin. A haven for the complexity and beauty of wine.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total exterior en acero plastificado negro
(Sin incremento de precio)

Exterior total in black plastic coated steel
(No price increase)



OPCIONAL • OPTIONAL

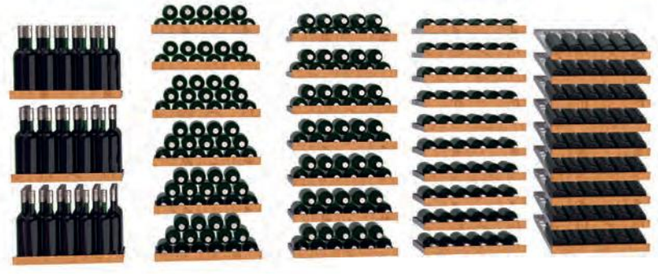
Decoración total en inox o colores carta RAL, NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in stainless steel or RAL/NCS chart colors
(Price increase)

Estantes especiales (inclinación 35° y apoyo central)
Customized shelves (35° inclination and central support)



Estantes estándar (inclinables 20°)
Standard shelves (tiltable 20°)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

DEBRW

- Exterior en acero plastificado negro
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- NI: Interior en acero inox AISI-304
- NN: Interior en acero aluminio negro
- Puertas de vidrio doble "full glass", apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura en puerta
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas

- Black plastic-coated steel exterior
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- NI: AISI-304 stainless steel interior
- NN: Black aluminum steel interior
- Double full-glass doors, reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Lock on door
- AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle
- Fan operation in the chamber managed based on door opening

COMPONENTES • COMPONENTS

DEBRW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

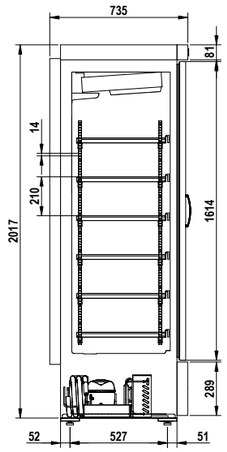
DEBRW

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto +4/+18°C
- Temperatura de producto DEBRW-1302/2 y DEBRW-2003/2: dos departamentos independientes con regulación +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature +4/+18°C
- Product temperature DEBRW-1302/2 and DEBRW-2003/2: two independent compartments with adjustable range +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



DEBRW

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Estantes Shelves Uds	Volumen Capacity L	Capacidad botellas Bottles capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W
	DEBRW-751-NI	680	2055	735	+4°C +18°C	6	505	105	502	260
	DEBRW-751-NN	680	2055	735	+4°C +18°C	6	505	105	502	260
	DEBRW-1302/2-NI	1370	2055	735	+4°C +18°C	12	505 + 505	105 + 105	502 + 502	260 + 260
	DEBRW-1302/2-NN	1370	2055	735	+4°C +18°C	12	505 + 505	105 + 105	502 + 502	260 + 260
	DEBRW-2003-NI	2055	2055	735	+4°C +18°C	18	1852	315	1814	1726
	DEBRW-2003-NN	2055	2055	735	+4°C +18°C	18	1852	315	1814	1726
	DEBRW-2003/2-NI	2055	2055	735	+4°C +18°C	12	1201 + 505	210 + 105	845 + 502	396 + 260
	DEBRW-2003/2-NN	2055	2055	735	+4°C +18°C	12	1201 + 505	210 + 105	845 + 502	396 + 260

CÉPAGE DEBRW



DEBRW-1302/2-NN bi-temperatura



DEBRW-751-NI
Interior INOX y estantes especiales
SS interior,with customized shelves

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional Aditional shelf	Estante especial Special shelf	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 5 ruedas 5 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set	Set 4 patas 4 Leg set	Set 5 patas 5 Leg set	Set 6 patas 6 Leg set	Exterior inox o lacado SS exterior or lacquered
DEBRW-751		consultar - consult		-	-		-	-	consultar - consult
DEBRW-1302		consultar - consult	-		-	-		-	consultar - consult
DEBRW-2003		consultar - consult	-	-		-	-		consultar - consult



HUMEDAD
HUMIDITY

El vino necesita respirar, pero sin perderse. La humedad ideal no se ve, pero se siente: es esa atmósfera sutil que protege el corcho, mantiene viva la esencia y detiene el tiempo. Demasiado seco, y el alma se escapa. Demasiado húmedo, y el entorno la invade. El equilibrio es la clave.

Una humedad adecuada (entre el 60% y el 80%) es fundamental para evitar la oxidación del vino y mantener el corcho en óptimas condiciones. Las CAVAS Docriluc regulan este nivel con precisión, creando un microclima estable que prolonga la vida de cada botella.

Wine needs to breathe—but not to escape. Ideal humidity is invisible yet palpable: a subtle atmosphere that protects the cork, preserves the essence, and slows down time. Too dry, and the soul slips away. Too damp, and the surroundings intrude. Balance is everything.

Proper humidity (between 60% and 80%) is essential to prevent wine oxidation and keep the cork in optimal condition. Docriluc wine coolers regulate this level precisely, creating a stable microclimate that extends the life of every bottle.

docriluc

AURATA



Cuidado en cada detalle. Cuna de los vinos más preciados, resguardados en un santuario de elegancia.

—

Attention to every detail. Home to the most precious wines, protected in a sanctuary of elegance.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total exterior en acero plastificado negro
(Sin incremento de precio)

Exterior total in black plastic coated steel
(No price increase)



OPCIONAL • OPTIONAL

Decoración total en inox o colores carta RAL, NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in stainless steel or RAL/NCS chart colors
(Price increase)

Estantes especiales (inclinación 35° y apoyo central)
Customized shelves (35° inclination and central support)



Estantes estándar (inclinables 20°)
Standard shelves (tiltable 20°)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

DDAW

- Exterior en acero plastificado negro
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- NI: Interior en acero inox AISI-304
- NN: Interior en acero aluminio negro
- Puertas de vidrio doble "full glass", apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura en puerta
- Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°
- Gestión del funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de puertas

- Black plastic-coated steel exterior
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- NI: AISI-304 stainless steel interior
- NN: Black aluminum steel interior
- Double full-glass doors, reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Lock on door
- AISI-304 shelves with front part on wood, can be mounted at a 20° angle
- Fan operation in the chamber managed based on door opening

COMPONENTES • COMPONENTS

DDAW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

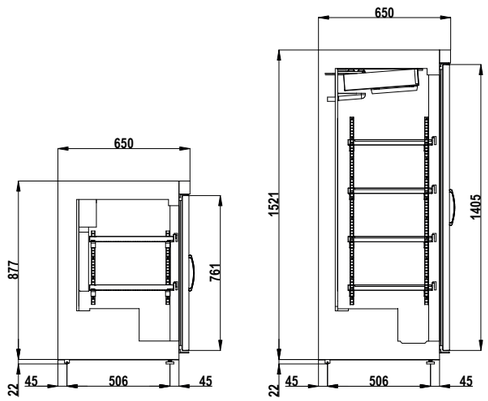
DDAW

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



DDAW-200

DDAW-400

	Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Rango Range	Capacidad máxima botellas Max. bottle capacity	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power	Volumen bruto Gross volume	Estantes Shelves
		mm	mm	mm		Uds	W	W	L	Uds
	DDAW-200-NI	600	900	650	+4°C+ 18°C	30	304	201	120	2
	DDAW-200-NN	600	900	650	+4°C+ 18°C	30	304	201	120	2
	DDAW-400-NI	600	1545	650	+4°C+ 18°C	60	460	241	240	4
	DDAW-400-NN	600	1545	650	+4°C+ 18°C	60	460	241	240	4



DDAW-200-NI



DDAW-400-NI

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional Aditional shelf	Estante especial Special shelf	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 4 patas 4 Leg set	Exterior inox o lacado SS exterior or lacquered
DDAW-200		consultar - consult			consultar - consult
DDAW-400		consultar - consult			consultar - consult

docriluc

VELOUR



Caricia de perfección envuelven a Velour. Un espacio diseñado para quienes entienden el vino como una experiencia sensorial. Donde el tacto, la vista y el gusto se fusionan en armonía.

—

A caress of perfection envelops Velour. A space designed for those who understand wine as a sensorial experience. Where touch, sight, and taste merge in harmony.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero plastificado negro (Exterior e interior)
(Sin incremento de precio)

Total in black plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)



OPCIONAL • OPTIONAL

Decoración total en colores carta RAL, NCS
(Incremento de precio)

Total decoration in RAL/NCS chart colors
(Price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

EVRW

- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado negro
- Puertas de vidrio doble "full glass", apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes en acero pintado epoxi con frontal en acabado madera, inclinables 30° (excepto modelo 620)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- Black plastic-coated steel exterior
- Black plastic-coated steel interior
- Double full-glass doors, reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- Shelves made of epoxy-painted steel with a wood-finish front, can be mounted at a 30° angle (except 620 model)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

EVRW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada libre de mantenimiento
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Bajo nivel sonoro
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated maintenance-free condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Low sound level
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

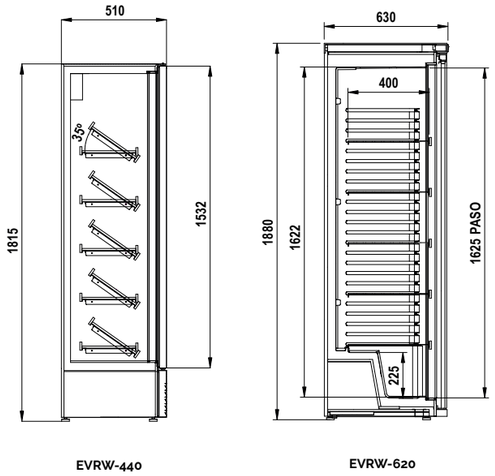
EVRW

- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K



EVRW-440 EVRW-620



Detalle estante inclinado
Inclined shelf detail

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad botellas Bottles capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Volumen bruto Gross volume L	Estantes Shelves Uds
	EVRW-440	430	1815	510	+4°C +18°C	48	205	168	200	5
	EVRW-620	620	1885	578	+4°C +18°C	85	236	189	345	5

VELOUR EVRW



EVRW-440



EVRW-620

FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color negro
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in black exterior finish

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante adicional Aditional shelf	Set 4 ruedas 4 Castors set	Exterior total lacado Total lacquered exterior
EVRW-430			consultar - consult
EVRW-620			consultar - consult

docriluc

BRUMAIRE



Neblina de madrugada. Brumaire guarda los secretos de la viña en su aliento frío. Un espacio donde el tiempo se detiene y el vino encuentra su máxima expresión

—

Early morning mist. Brumaire holds the secrets of the vineyard in its cold breath. A space where time stands still and wine finds its fullest expression.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



ESTÁNDAR • STANDARD

Total en acero plastificado negro
(Sin incremento de precio)

Total in black plastic coated steel (exterior and interior)
(No price increase)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

EHBW

- Exterior en acero plastificado negro
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Interior en acero plastificado gris
- Puertas de vdrio abatibles con sistema de cierre automático y burlete magnético (modelos EHBW)
- Puertas de vidrio deslizantes (modelos EHBWS)
- Cerradura en puertas (modelos EHBW)
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura

- Black plastic-coated steel exterior
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Grey plastic-coated steel interior
- Hinged glass doors with automatic closing system and magnetic gasket (EHBW models)
- Sliding glass doors (EHBWS models)
- Lock on doors (EHBW models)
- Shelves made of plastic-coated steel wire, height adjustable

COMPONENTES • COMPONENTS

EHBW

- Iluminación interior LED 3000k
- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo
- Descarche automático
- Evaporación automática del agua de descarche
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico

- Interior LED lighting, 3000k
- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control, efficient energy management
- Automatic defrost
- Automatic defrost water evaporation
- High-temperature protection of the refrigeration unit using electronic control

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

EHBW

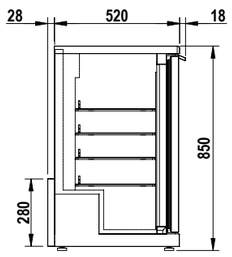
- Clase climática 4 (30°C 55% HR)
- Temperatura de producto +4/+18°C
- Temperatura de producto DEBRW-1302/2 y DEBRW-2003/2: dos departamentos independientes con regulación +4/+18°C
- Rango de Temperatura recomendado según producto: Vino Tinto (+10 / +18°C) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4 / +8°C)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220V 60 Hz (Consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 4 (30°C 55% RH)
- Product temperature +4/+18°C
- Product temperature DEBRW-1302/2 and DEBRW-2003/2: two independent compartments with adjustable range +4/+18°C
- Recommended Temperature Range by Product: Red Wine (+10 / +18°C) or White, Rosé, and Brut Wines (+4 / +8°C)
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- Single-phase operating voltage 115V 60Hz or 220V 60Hz (Consult)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

3000K

BRUMAIRE EHBW



EHBW

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Puertas abatibles Hinged doors	Puertas correderas Sliding doors	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad botellas Bottles capacity Uds	Estantes Shelves Uds
	EHBW-150-L	620	850	565	+2°C +18°C	1	0	255	200	24	4
	EHBW-250-L	925	850	565	+2°C +18°C	2	0	480	351	44	4
	EHBW-350-L	1375	850	565	+2°C +18°C	3	0	502	375	68	4
	EHBWS-250-L	925	850	565	+2°C +18°C	0	2	480	351	44	4
	EHBWS-350-L	1375	850	565	+2°C +18°C	0	2	502	375	68	4



EHBW-350-L



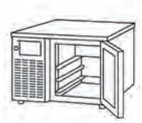
EHBWS-250-L

OPCIONALES · OPTIONS

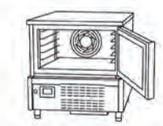
Modelo Model	Cerradura EHBWS EHBWS Lock	Estante chapa perforada 150 Perforated sheet metal shelf 150	Estante chapa perforada 250 Perforated sheet metal shelf 250	Estante chapa perforada 350 Perforated sheet metal shelf 350	Set ruedas Castors set
EHBW-150-L	-		-	-	consultar - consult
EHBW-250-L	-	-		-	consultar - consult
EHBW-350-L	-	-	-		consultar - consult
EHBWS-250-L		-		-	consultar - consult
EHBWS-350-L		-	-		consultar - consult

ABATIDORES

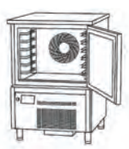
BLAST CHILLERS



DA3N - 567



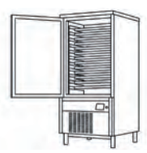
DA5N - 569



DA7N - 571



DA10N - 573



DA15N - 575



DAN-S - 577

QUÉ ES Y CÓMO FUNCIONA UN ABATIDOR DE TEMPERATURA
BLAST CHILLER & FREEZER, WHAT IS AND HOW IT WORKS

¿Qué es un abatidor?
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

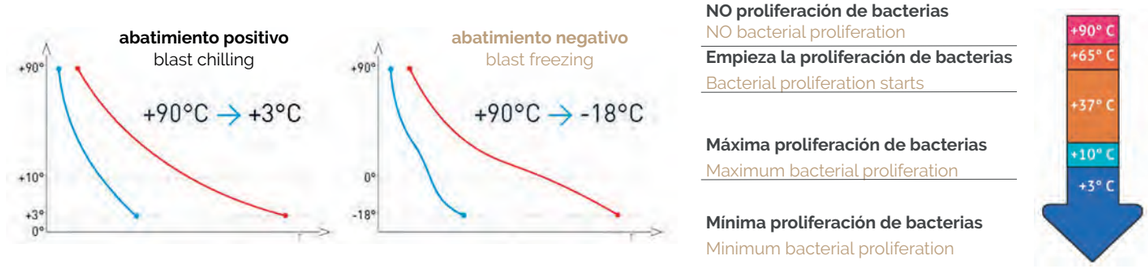
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply cooling it.



Evitar la zona de peligro de temperatura
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes.
Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso.
Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

ENDURECIMIENTO DE HELADO
Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

PRE-ENFRIAMIENTO
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE
We incorporate a touch interface with a 5 "screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs.
Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process.
Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.

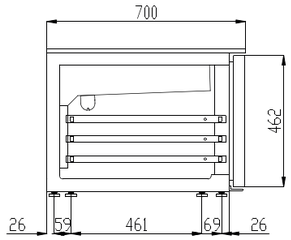
QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DEFROSTING FOOD
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ICE CREAM HARDENING
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-COOLING
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance





CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- Separación de 70mm entre niveles de cubetas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- "Internal capacity GN1/1 (containers not included)
- 70 mm spacing between container levels
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Conectividad RS-485 y USB
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Inductive door opening microswitch
- Heated and removable core temperature probe included
- RS-485 and USB connectivity
- Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
- HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Pares guías Sets slides	Volumen Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40		L	L	H	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA3N	715	520	700	45	3	3	42	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	694	1100	10	6,8	5 40ºC 40%



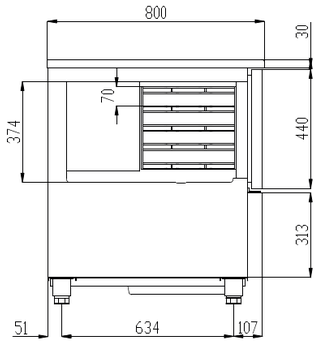


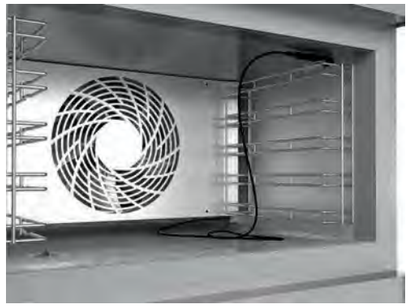


- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet







Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- GN1/1 and 60x40 Combined internal capacity (containers or trays not included)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Conectividad RS-485 y USB
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Inductive door opening microswitch
- Heated and removable core temperature probe included
- RS-485 and USB connectivity
- Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
- HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Capacidad Capacity	Volumen Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle H	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA5N	800	900	800	60	5	4	85	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	907	990	23	14	5 40ºC 40%

DA5N

docriluc

HACCP Hazard•Analysis Critical•Control•Point DIGITAL CONTROL

GN 1/1 - 40



DA5N

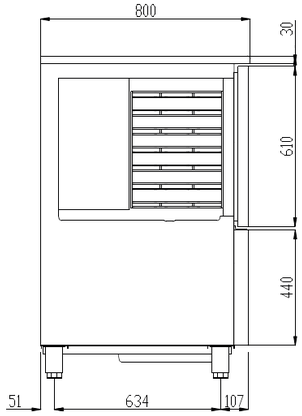




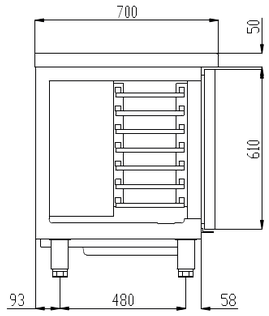
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet





DA7N



DA7N-H



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (modelo DA7N-H solo GN1/1) (cubetas o bandejas no incluidas)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- GN1/1 and 60x40 Combined internal capacity (DA7N-H model GN1/1 only) (containers or trays not included)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Conectividad RS-485 y USB
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Inductive door opening microswitch
- Heated and removable core temperature probe included
- RS-485 and USB connectivity
- Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
- HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Capacidad Capacity	Volumen Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle H	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA7N	800	1240	800	60	7	7	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
DA7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	1309	1150	30	20	5 40°C 40%



GN 1/1 - 40

DA7N

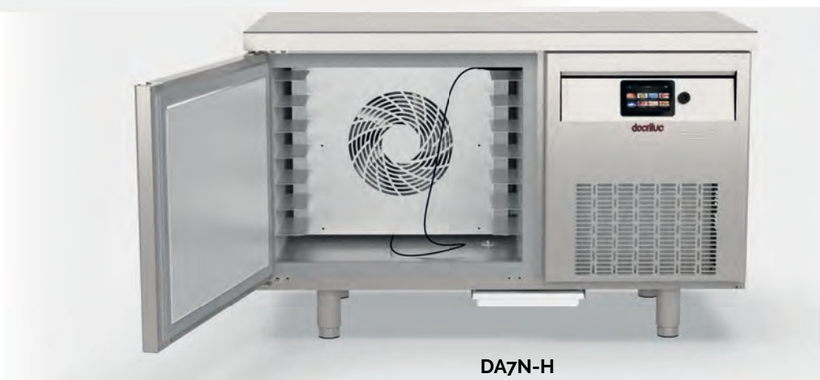


DA7N



DA7N-H

HACCP DIGITAL CONTROL



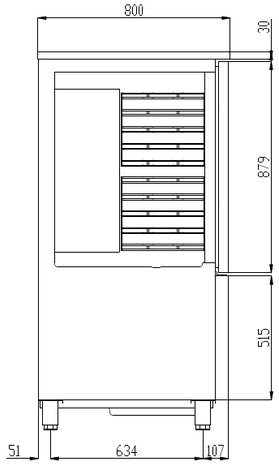
DA7N-H



- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet







Detalle vista apertura frontal
Detail view of front opening



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- GN1/1 and 60x40 Combined internal capacity (containers or trays not included)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Conectividad RS-485 y USB
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Inductive door opening microswitch
- Heated and removable core temperature probe included
- RS-485 and USB connectivity
- Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
- HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Capacidad Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle H	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA10N	800	1590	800	60	10	10	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	2130	2080	42	33	5 40°C 40%



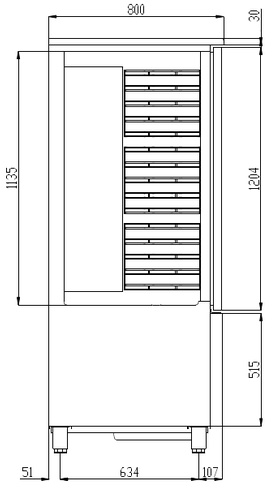
DA10N



- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet







Detalle vista apertura frontal
Detail view of front opening



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- GN1/1 and 60x40 Combined internal capacity (containers or trays not included)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Conectividad RS-485 y USB
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Inductive door opening microswitch
- Heated and removable core temperature probe included
- RS-485 and USB connectivity
- Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
- HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo trifásica 400V 50/60Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Three-phase operating voltage 400V 50/60Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Capacidad Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle H	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA15N	800	1920	800	60	15	15	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	3N 230V 50 Hz	2760	2680	63	37	5 40°C 40%



DA15N

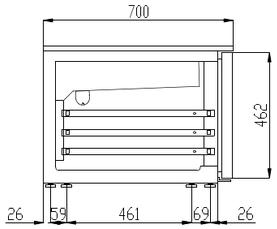




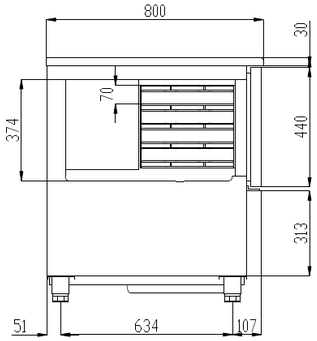
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

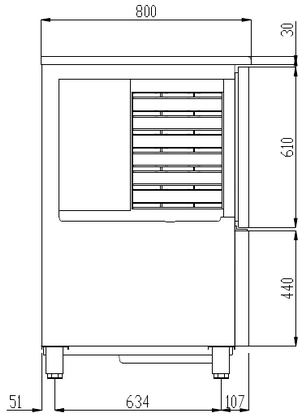




DA3N-S



DA5N-S



DA7N-S

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Encimera en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (modelo DA3N-S solo GN1/1) (cubetas o bandejas no incluidas)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior
- AISI-304 stainless steel top
- Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
- GN1/1 and 60x40 Combined internal capacity (DA3N-S model GN1/1 only) (containers or trays not included)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
- Condensación ventilada
- Válvula de expansión
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- Fan assisted cooling system
- Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
- Ventilated condensation
- Expansion valve
- Heated and removable core temperature probe included
- Digital control panel with touch screen, IP65-rated
- Advanced function management for next-generation blast chillers
- Cycle management by time or core temperature control
- HACCP alarm management directly on the controller screen
- "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
- 4 standard blast chilling cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
- Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
- Tensión de trabajo trifásica 400V 50/60Hz
- Gas refrigerante R-290

- Climate class 5 (40°C 40% RH)
- Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
- Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
- Single-phase operating voltage 220V 50Hz
- R-290 refrigerant gas

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Aislamiento Insulation	Capacidad Capacity	Capacidad Capacity	Pares guías Sets slides	Volumen Capacity	Ciclo sonda Probe cycle	Ciclo tiempo Time cycle H	Duración Time	Duración Time	Voltaje Voltage	Potencia Frig. Frig. Power	Potencia Power	Producción Production	Producción Production	Clase clim. Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40		L	L	L	+90/+3min	+90/-18min			W	W	+90/+3 kg.	+90/-18 kg.
DA3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
DA5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	907	990	23	14	5 40°C 40%
DA7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

GN 1/1 - 40



DA7N-S



DA5N-S



DA3N-S



- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



ENFRIADORES

BEVERAGE COOLERS

docriluc



EBEG / EBI - 581



DEC-3/400 - 585



EVR-370/750 - 587



EVR-440 - 589



EVR-600-D - 591



EVR-620 - 595



EVR-710 - 599



AGPA/ARPA-125 - 601



DEBR / DEBC - 603



EHB / EHBS - 607



DSB - 611

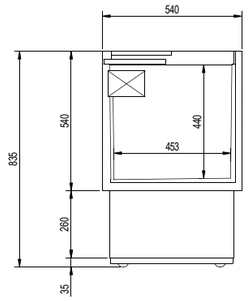


EAP - 615



DEC / DEE - 617

ENFRIADORES DE BOTELLAS EBEG



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior, según especificaciones
- EA = Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado
- I = Exterior e interior acero inox AISI-304
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado
- Temperatura de funcionamiento K1(0/+7°C), clase climatica CC2(32°C 65%H.R.), según EN22044, excepto modelo SZ K3 (-3,5 / +1°C)
- Tensión monofásica 230V 50Hz (Opcional 220V 60Hz)
- Refrigerante R-600a (excepto modelo SZ R-290)

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior, according to specifications
- EA = Exterior in plastic-coated steel and interior in galvanized steel
- I = Exterior and interior in AISI-304 stainless steel
- Interior wire dividers in plastic-coated steel
- Operating temperature K1 (0 /+ 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% R.H.), according to EN22044, except SZ model K3 (-3,5 / +1°C)
- Voltage 230V 50Hz (Optional 220V 60Hz)
- Refrigerant R-600a (except SZ model: R-290)

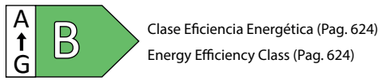
	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Volumen bruto Gross volume L	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Peso Neto Net Weight Kg	Puertas Doors Uds	Separador Interior Interior Separator Uds
	EBEG-70-EA	705	840	545	129	144	66	42	1	0
	EBEG-70-I	705	840	545	129	144	66	42	1	0
	EBEG-100-EA	1020	840	545	184	167	111	52	2	1
	EBEG-100-I	1020	840	545	184	167	111	52	2	1
	EBEG-100-SZ-EA	1020	840	545	142	369	408	52	2	0
	EBEG-100-SZ-I	1020	840	545	142	369	408	52	2	0
	EBEG-150-EA	1510	840	545	290	236	128	68	3	2
	EBEG-150-I	1510	840	545	290	236	128	68	3	2
	EBEG-200-EA	2010	840	545	389	360	187	84	4	3
	EBEG-200-I	2010	840	545	389	360	187	84	4	3



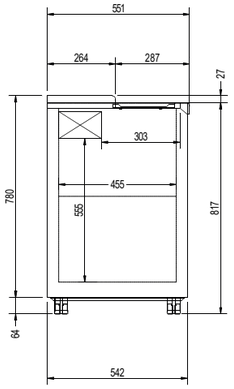
EBEG-100-EA

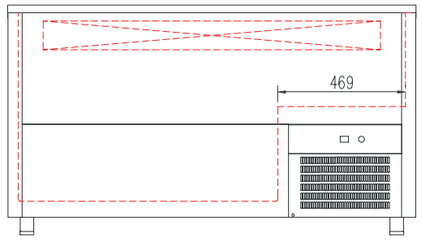


EBEG-150-EA



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)





Area de capacidad
Capacity area

DSD Producto refrigerado por inundación
DSD Flood-cooled product



DSD-100 Producto no refrigerado
Non-refrigerated product

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EBI/DSD = Exterior e interior en acero inox AISI-304
- EBA = Exterior en acero inox AISI-304, interior en aluminio
- EB - Separadores interiores de alambre en acero plastificado
- EB - Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C), clase climatica CC2(32°C 65%H.R.), según EN22044 / DSD - Temperatura de funcionamiento +12+16°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V 50Hz (Opcional 220V 60Hz)
- EB / DSD: Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- EBI/DSD = Exterior and interior in AISI-304 stainless steel
- EBA = Exterior in AISI-304 stainless steel, interior in aluminum
- EB - Interior wire dividers in plastic-coated steel
- EB - Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% R.H.), according to EN22044 / DSD - Operating temperature +12 to +16°C at 32°C ambient
- Voltage 230V 50Hz (Optional 220V 60Hz)
- EB / DSD: Refrigerant R-290

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Volumen bruto Gross volume L	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Peso Neto Net Weight Kg	Puertas Doors Uds	Separador Interior Interior Separator Uds	
	EBI-100	1010	850	550	270	176	125	61	2	1	
	EBA-100	1010	850	550	270	176	125	61	2	1	
	EBI-150	1500	850	550	420	205	132	77	3	2	
	EBA-150	1500	850	550	420	205	132	77	3	2	
	EBI-200	1990	850	550	580	304	180	96	4	3	
	EBA-200	1990	850	550	580	304	180	96	4	3	
	EBI-250	2480	850	550	720	502	208	115	5	4	
	EBA-250	2480	850	550	720	502	208	115	5	4	
	EBI-300	2970	850	550	860	533	244	134	6	5	
	DSD-100	1010	800	545	63	502	290	52	-	-	
	DSD-150	1500	800	545	85	502	350	65	-	-	

ENFRIADORES DE BOTELLAS EB



EBI-100

FAST SERVICE

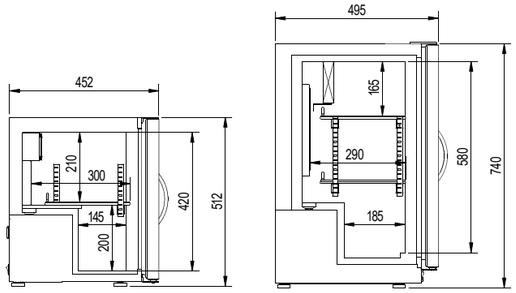
Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set	Motor lado izquierdo Left side engine	Control digital con pantalla Digital control with display	Puerta con cerradura Lockable door
EB-100	x set	-			
EB-150	x set	-			
EB-200	-	x set			
EB-250	-	x set			
EB-300	-	x set			



DECVA-3 DECVA-400



DECVA-3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior vertical LED
- Unidad condensadora estática
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7ºC), excepto SZ que es K3(-3,5ºC +1ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%HR), según EN22044
- Tensión monofásica 230V 50Hz (opcional 230V 60Hz)
- Refrigerante R-600a

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting vertical LED
- Static condensing unit
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7ºC), except SZ which is K3 (-3.5ºC +1ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% RH), according to EN22044
- Voltage 230V 50Hz (option 230V 60Hz)
- Refrigerant R-600a

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds
	DECVA-3	415	512	462	-	4	24	142	85	38	1+1
	DECVA-400	450	740	495	-	5	45	156	99	69	2
	DECVA-400-SZ	450	740	495	-	5	45	187	162	69	2



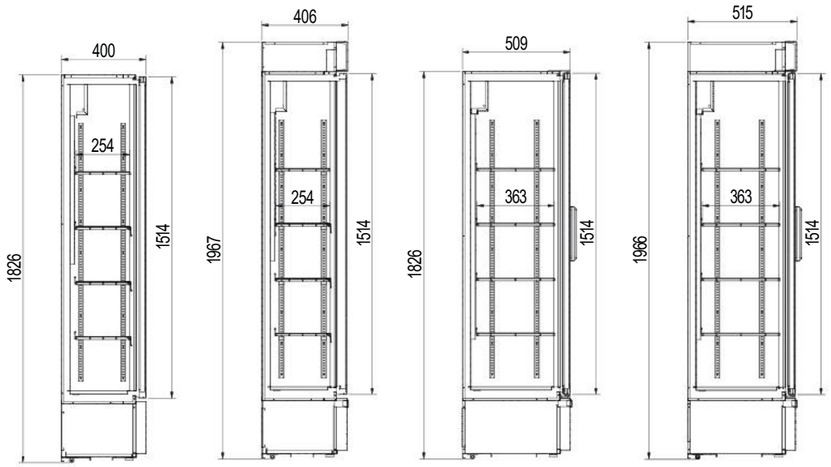
DECVA-400

FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color blanco
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in white exterior finish

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



EVR-370 EVR-370-C EVR-750 EVR-750-C

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN22044
- Tensión monofásica 230V 50Hz (Opcional 230V 60 Hz)
- Refrigerante R-600a
- EVR-370/750: Puerta cristal, rejilla delantera
- EVR-370/750-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN22044
- Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)
- Refrigerant R-600a
- EVR-370/750: Glass door, front grille
- EVR-370/750-C: Glass door, front grille and canopy

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-370	370	1926	400	-	4	120	205	164	132	4	**1.144 €**
	EVR-370-C	370	1967	400	1	4	120	205	168	132	4	**1.186 €**
	EVR-750	750	1826	510	-	10	500	215	188	412	4	**1.625 €**
	EVR-750-C	750	1967	510	1	10	500	215	198	412	4	**1.669 €**

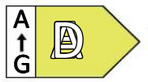
EXPOSITOR REFRIGERADO EVR-370 / 750



EVR-370-C

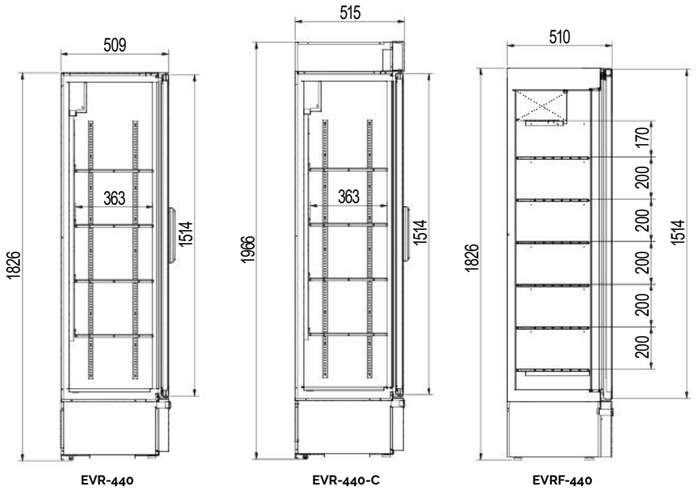


EVR-750



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

EXPOSITOR REFRIGERADO EVR/EVRF-440



EVR-440 EVR-440-C EVRF-440

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERISTICAS COMUNES

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Tensión monofásica 230V 50Hz
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- EVR / EVR-C
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C) clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044
- Refrigerante R-600a

EVRF / EVRF-C

- Diseñado para conservar producto congelado
- Evaporación estática
- 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Temperatura de funcionamiento C1(-18°C-16°C), clase climática 4 (30°C, 55%HR)
- Refrigerante R-290
- EVR-440: Puerta cristal, rejilla delantera
- EVR-440-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy
- EVRF-440: Puerta cristal, rejilla delantera, mantenimiento congelados

TECHNICAL DATA

FEATURES IN COMMON

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Voltage 230V 50Hz
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- EVR / EVR-C
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044
- Refrigerant R-600a

EVRF / EVRF-C

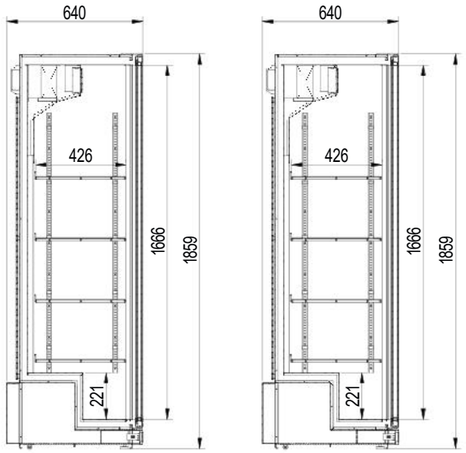
- Designed to preserve frozen product
- Static evaporation
- 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment
- Maintenance-free condensing unit
- Operating temperature C1 (-18°C-16°C), climatic class 4 (30°C, 55%HR)
- Refrigerant R-290
- EVR-440: Glass door, front grille
- EVR-440-C: Glass door, front grille and canopy
- EVRF-440: Glass door, front grille, frozen maintenance

Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
EVR-440	437	1826	510	-	5	250	205	164	219	4	**1.698 €**
EVR-440-C	437	1967	510	1	5	250	205	168	219	4	**1.754 €**
EVRF-440	437	1826	510	-	-	-	385	550	219	6	**1.928 €**
EVRF-440-C	437	1967	510	1	-	-	385	554	219	6	**1.984 €**



EVR-440

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



EVR-600 EVRF-600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERISTICAS COMUNES
- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- I = Exterior Inox, interior acero plastificado blanco
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- EVR
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C), excepto SZ que es K3(-3,5°C +1°C), clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044
- Refrigerante R-600a

EVRF
- Diseñado para conservar producto congelado
- Evaporación estática
- 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo
- Temperatura de funcionamiento C1(-18°C-16°C), clase climática 4 (30°C, 55%HR)
- Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

FEATURES IN COMMON
- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- I = Stainless steel exterior, white plastified steel interior
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Maintenance-free condensing unit
- Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- EVR
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7°C), except SZ which is K3 (-3.5°C +1°C), climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044
- Refrigerant R-600a

EVRF
- Designed to preserve frozen product
- Static evaporation
- 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment
- Operating temperature C1 (-18°C-16°C), climatic class 4 (30°C, 55%HR)
- Refrigerant R-290

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-600-D	600	1860	580	-	7	378	205	164	248	4	**1.731 €**
	EVR-600-SZ	600	1860	580	-	7	378	205	168	248	4	**2.050 €**
	EVRF-600-D	600	1860	580	-	-	-	385	550	248	6	**2.281 €**
	EVR-600-D-I	600	1860	580	-	7	378	385	554	248	4	**2.054 €**

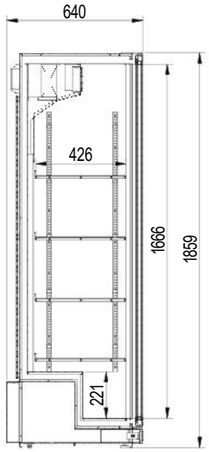
EXPOSITOR REFRIGERADO EVR-600-D



EVR-600-D



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



EVR-600

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERISTICAS COMUNES
- EA = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- EI = Exterior en acero inoxidable, interior en acero plastificado blanco
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- EVR
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C) clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044
- Refrigerante R-600a

TECHNICAL DATA

FEATURES IN COMMON
- EA = Exterior and interior in white plastic-coated steel
- EI = Exterior in stainless steel, interior in white plastic-coated steel
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- EVR
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044
- Refrigerant R-600a

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-600-D-EA	600	1860	580	-	7	378	205	164	248	4	**1.710 €**
	EVR-600-D_EI	600	1860	580	-	7	378	205	164	248	4	**2.174 €**

EXPOSITOR REFRIGERADO EVR-600-D

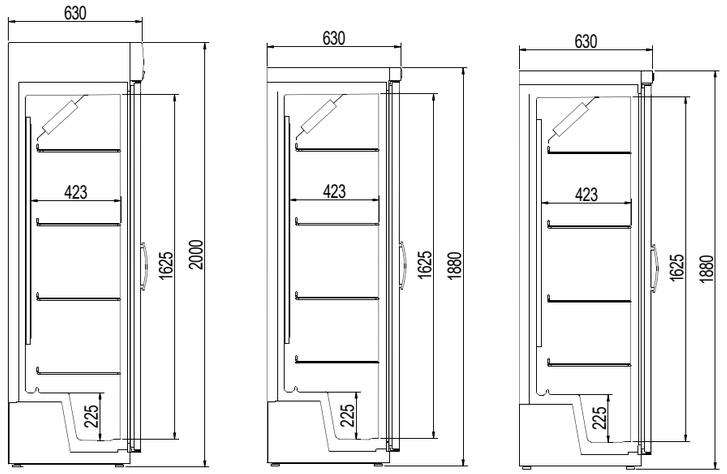


EVR-600-D-EI



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

EXPOSITOR REFRIGERADO EVR/EVRF-620



EVR-620-C | EVR-620 | EVRF-620

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- EVR - Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- EVRF - 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo
- Compresor hermético alto par de arranque
- EVR - Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7ºC), excepto SZ que es K3(-3,5ºC +1ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%HR), según EN22044
- EVRF - Evaporación estática
- Temperatura de funcionamiento C1(-18ºC-16ºC), clase climática 4 (30ºC, 55%HR)
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatíca libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Tensión monofásica 230V 50Hz (Opcional 230v 60Hz)
- EVR:Refrigerante R-600a / EVRF: Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- EVR - Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- EVRF - 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment
- Hermetic compressor high starting torque
- EVR - Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Operating temperature K1 (0 + 7ºC), except SZ which is K3 (-3.5ºC +1ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% RH), according to EN22044
- EVRF - Static evaporation
- Operating temperature C1 (-18ºC-16ºC), climatic class 4 (30ºC, 55%HR)
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Static condensing unit, maintenance-free
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Voltage 230V 50Hz (Optional 230v 60Hz)
- EVR: Refrigerant R-600a / EVRF Refrigerant R-290

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-620-C	620	1970	578	1	7	399	236	189	348	4	
	EVR-620-C-SZ	620	1970	578	1	7	399	296	236	348	4	
	EVR-620	620	1885	578	-	7	399	236	189	348	4	
	EVR-620-SZ	620	1885	578	-	7	399	296	236	348	4	
	EVRF-620	620	1885	578	-	-	-	231	233	348	6	



EVRF-620-C



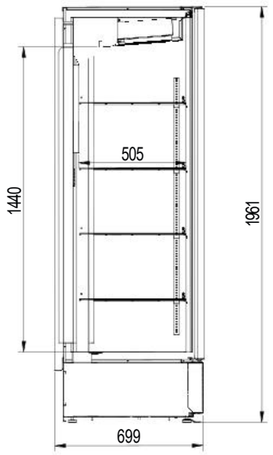
EVR-620-C

FAST SERVICE

Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Disponible en decoración exterior color blanco
Your quick choice, always in stock, always ready
Available in white exterior finish



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



EVR-620



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- EA = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatica libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%HR), según EN22044
- Tensión monofásica 230V 50Hz, (Opcional 230V 60 Hz)
- Refrigerante R-600a

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- EA = Exterior and interior in white plastic-coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Static condensing unit, maintenance-free
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature K1 (0 + 7ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% RH), according to EN22044
- Voltage 230V 50Hz, (Optional 230V 60 Hz)
- Refrigerant R-600a

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-620-EA	620	1885	578	-	7	399	236	189	348	4	**1.440 €**
	EVR-620-EI	620	1885	578	-	7	399	236	189	348	4	**2.117 €**



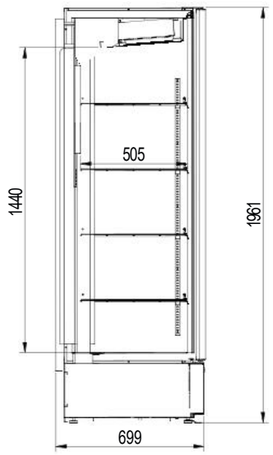
EVR-620-EA



EVR-620-EI



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)





Detalle puerta abierta
Open door detail

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- EA = Exterior e interior en acero plastificado, puerta ciega
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatica libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- EVR: Temperatura de funcionamiento K1(0+7°C), clase climatica CC2(32°C 65%HR), según EN22044
- EVRF: Temperatura de funcionamiento C1(-18°C-16°C), clase climática 4 (30°C, 55%HR)
- Tensión monofásica 230V 50Hz
- Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- EA = Exterior and interior in plastic-coated steel, solid door
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Static condensing unit, maintenance-free
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- EVR:Operating temperature K1 (0 + 7°C), climatic class CC2 (32°C 65% RH), according to EN22044
- EVRF: Operating temperature C1 (-18°C-16°C), climatic class 4 (30°C, 55%HR)
- Voltage 230V 50Hz
- Refrigerant R-290

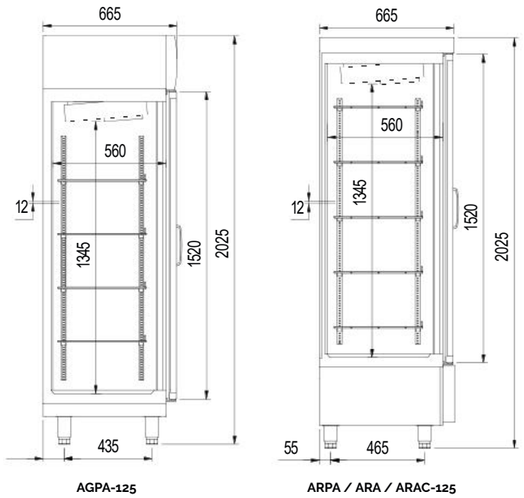
	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Facings lata 33 cl 33 cl Facings Uds	Capacidad lata 33 cl 33 cl can capacity Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	EVR-710	707	1962	660	-	8	448	236	189	549	4	**1.951 €**
	EVRF-710	707	1962	660	-	8	448	296	236	549	4	**2.992 €**
	EVR-710-EA	707	1962	660	-	8	448	236	189	549	4	**1.799 €**
	EVRF-710-EA	707	1962	660	-	8	448	296	236	549	4	**2.751 €**



EVR-710



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)



AGPA-125 ARPA / ARA / ARAC-125

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- BB = Exterior e interior en acero plastificado blanco
- NN = Exterior e interior en acero plastificado negro
- Estantes de alambre de acero plastificado, dotación 8 unidades (modelos ARPA /AGPA)
- Estantes planos de acero plastificado, dotación 8 unidades (modelos ARA)
- Puertas batientes de aluminio con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura
- Desescarche natural para modelos refrigeración, desescarche por resistencias para modelos mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 6500k en montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- a. M1: -1°+5°C, apropiado para bebidas, lácteos, delis y embutidos (modelos ARA, ARPA, AGPA)
- b. L1: -15°-18°C, apropiado para producto congelado (MODELOS ARAC, ARPAC)
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

TECHNICAL DATA

- BB = Exterior and interior in white plastic coated steel
- NN = Exterior and interior in black plastic coated steel
- Plastic-coated steel wire shelves, supply of 8 units (ARPA /AGPA models)
- Flat plastic-coated steel shelves, supply of 8 units (ARA models)
- Aluminum swing doors with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening beyond 90°)
- Ventilated evaporator painted in with anti-corrosion coating
- Height adjustable shelves
- Natural defrost for refrigeration models, defrost by resistances for frozen maintenance models
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 6500k LED lighting on collums
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
- a. M1: -1°+5°C, suitable for beverages, dairy products, delis and sausages (ARA, ARPA, AGPA models)
- b. L1: -15°-18°C, appropriate for frozen product (ARAC, ARPAC, MODELS)
- Climate class 3 (25°C, 60 H.R.)

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Pantalla publicidad Canopy	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	
	ARPA-125	1250	2040	700	-	851	671	1000	8	**3.205 €**
	ARPAC-125	1250	2040	700	-	833	828	1000	8	**4.644 €**
	AGPA-125	1250	2040	700	1	851	671	1000	8	**3.205 €**
	ARA-125	1250	1935	700	-	543	434	669	8	**3.812 €**
	ARAC-125	1250	1935	700	-	833	828	669	8	**5.223 €**

EXPOSITOR REFRIGERADO AGPA/ARPA-125



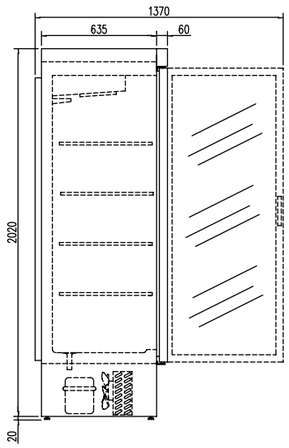
AGPA-125



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Total lacado Laquered total	Set 4 ruedas 4 Castors set
AGPA-125	**369 €**	**109 €**
ARPA / ARPAC-125	**369 €**	**109 €**
ARA / ARAC-125	**369 €**	**109 €**



DEBR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DEBR-BI: Exterior en acero plastificado color blanco, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-NI Exterior en acero plastificado color negro, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-BB Exterior e interior en acero plastificado color blanco
- DEBR-NN Exterior e interior en acero plastificado color negro
- Puertas de color negro, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DEBR: Doble cristal
- Estantes interiores REFORZADOS de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados,alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de funcionamiento a 32°C ambiente
- Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- DEBR-BI: White plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
  DEBR-NI: Black plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
  DEBR-BB: White plastified steel exterior and interior
  DEBR-NN: Black plastified steel exterior and interior
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- DEBR:Double glazed
- Shelves made REINFORCED of plasticized steel wire, height adjustable
- Height adjusters, wheels or optional legs
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumptionOperating temperature 32°C ambient
- Refrigerant R-290

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Estantes Shelves Uds	Capacidad Capacity L	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W
	DEBR-751	680	2055	735	-2+8	4	505	502	260
	DEBR-1302	1370	2055	735	-2+8	8	1201	845	396
	DEBR-2003	2055	2055	735	-2+8	12	1852	1702	943



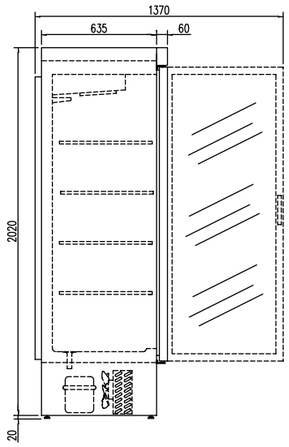
DEBR-1302-NI

A C G

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set	Set 4 patas 4 feet set	Set 6 patas 6 feet set	Porta-precios Label-holder srtip	Parrilla adicional Extra shelf	Cerradura puerta cristal Glass door lock
DEBR-751	x set	-	x set	-			x set
DEBR-1302	x set	-	x set	-			x set
DEBR-2003	-	x set	-	x set			x set



DEBC

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DEBR-BI: Exterior en acero plastificado color blanco, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-NI Exterior en acero plastificado color negro, e interior en acero inoxidable AISI-304
- DEBR-BB Exterior e interior en acero plastificado color blanco
- DEBR-NN Exterior e interior en acero plastificado color negroInterior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de color negro, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DEBC: Triple cristal
- Estantes interiores REFORZADOS de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados,alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de funcionamiento a 32°C ambiente
- Refrigerante R-290

TECHNICAL DATA

- DEBR-BI: White plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
  DEBR-NI: Black plastified steel exterior, AISI-304 stainless steel interior
  DEBR-BB: White plastified steel exterior and interior
  DEBR-NN: Black plastified steel exterior and interior
- Interior in white stainless steel AISI-304, with curved edges and embedded stainless steel
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- DEBC:Triple glazed
- Shelves made REINFORCED of plasticized steel wire, height adjustable
- Height adjusters, wheels or optional legs
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumptionOperating temperature 32°C ambient
- Refrigerant R-290

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Estantes Shelves Uds	Capacidad Capacity L	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W
	DEBC-751	680	2055	735	-20-15	4	505	606	560
	DEBC-1302	1370	2055	735	-20-15	8	1201	907	902
	DEBC-2003	2055	2055	735	-20-15	12	1852	1814	1726



DEBC-2003-NI

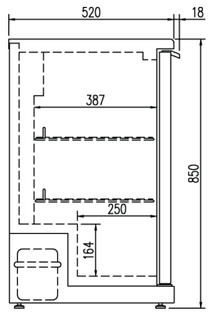
A C G

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set	Set 4 patas 4 feet set	Set 6 patas 6 feet set	Porta-precios Label-holder strip	Parrilla adicional Extra shelf	Cerradura puerta cristal Glass door lock
DEBC-751	x set	-	x set	-			x set
DEBC-1302	x set	-	x set	-			x set
DEBC-2003	-	x set	-	x set			x set

EXPOSITOR REFRIGERADO PUERTAS ABATIBLES EHB



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EHB-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

EHB-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estática o ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento +4°C +8°C a 32°C 65% HR ambiente

TECHNICAL DATA

EHB-L
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on folding frame with lock as standard

EHB-LI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 °C 65% HR ambient

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad latas 33 cl 33 cl can capacity Uds	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	Puertas abatibles Swing doors Uds	Puertas correderas Sliding doors Uds
	EHB-150-L	620	850	520	205	176	150	130	2	1	0
	EHB-150-LI	620	850	520	205	176	150	130	2	1	0
	EHB-250-L	925	850	520	418	260	225	200	2	2	0
	EHB-250-LI	925	850	520	418	260	225	200	2	2	0
	EHB-350-L	1375	850	520	418	287	320	305	2	3	0
	EHB-350-LI	1375	850	520	418	287	320	305	2	3	0

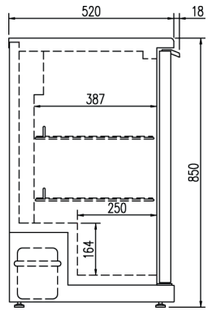


EHB-250-LI

Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante chapa perforada 150 Perforated sheet shelf 150	Estante chapa perforada 250 Perforated sheet shelf 250	Estante chapa perforada 350 Perforated sheet shelf 350
EHB-150-L		-	-
EHB-250-L	-		-
EHB-350-L	-	-	



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EHBS-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

EHBS-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estática o ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento +4°C +8°C a 32°C 65% HR ambiente

TECHNICAL DATA

EHBS-L
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

EHBS-LI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 °C 65% HR ambient



EHBS-350-L

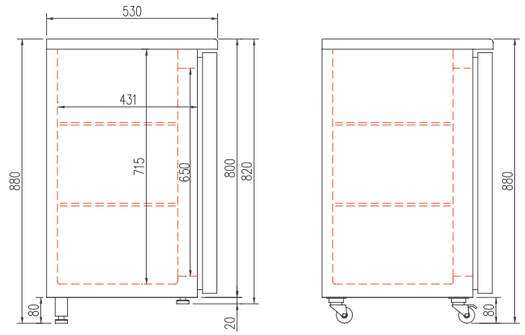
Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W	Capacidad latas 33 cl 33 cl can capacity Uds	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	Puertas abatibles Swing doors Uds	Puertas correderas Sliding doors Uds
EHBS-250-L	925	850	520	418	260	225	200	2	0	2
EHBS-250-LI	925	850	520	418	260	225	200	2	0	2
EHBS-350-L	1375	850	520	418	287	320	305	2	0	2
EHBS-350-LI	1375	850	520	418	287	320	305	2	0	2



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante chapa perforada 250 Perforated sheet shelf 250	Estante chapa perforada 350 Perforated sheet shelf 350	Cerradura EHBS EHBS Lock
EHBS-250-L		-	
EHBS-350-L	-		



DSBE



DSBE + RUEDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DSBE / DSBEP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

DSBIE / DSBIEP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Descarche por resistencia
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento a CC2 a 32°C 65%
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

TECHNICAL DATA

DSBE / DSBEP
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

DSBIE / DSBIEP
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Defrosting by heating element
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature CC2 a 32°C 65%
- Voltage 230V - 50Hz

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Capacidad latas 33 cl 33 cl can capacity Uds	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	Puertas abatibles Swing doors Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W
	DSBE-150	1485	820 / 880	530	350	325	4	2	845	420
	DSBIE-150	1485	820 / 880	530	350	325	4	2	845	420
	DSBE-200	2025	820 / 880	530	525	490	6	3	845	427
	DSBIE-200	2025	820 / 880	530	525	490	6	3	845	427
	DSBE-250	2565	820 / 880	530	725	650	8	4	845	433
	DSBIE-250	2565	820 / 880	530	725	650	8	4	845	433



DSBIE-250



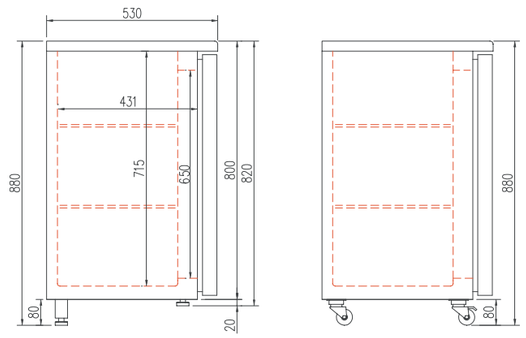
DSBE-250



Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante chapa inox Stainless steel shelf	Cerradura puerta de cristal Glass door lock	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set
DSB-150				
DSB-200				
DSB-250				



DSB

DSB + RUEDAS



Detalle apertura cajones
Detail of drawer opening



Evaporador lateral
Side evaporator

Estantes de chapa inox opcional
Extra staintess steel shelves

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DSB
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

DSBI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISITCAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Descarche por resisténcia
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de funcionamiento CC2 a 32°C 65%HR
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

TECHNICAL DATA

DSB
- Black plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

DSBI
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON
- Designed for beverages and packaged
- "Built-in" designed
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Defrosting by heating element
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature CC2 a 32°C 65%RH
- Voltage 230V - 50Hz

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Capacidad latas 33 cl 33 cl can capacity Uds	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	Puertas abatibles Swing doors Uds	Potencia frig. Frig. Power W	Consumo Nominal Nominal power W
	DSB-150	1485	820 / 880	530	350	325	4	2	613	300
	DSBI-150	1485	820 / 880	530	350	325	4	2	613	300
	DSB-200	2025	820 / 880	530	525	490	6	3	678	310
	DSBI-200	2025	820 / 880	530	525	490	6	3	678	310
	DSB-250	2565	820 / 880	530	725	650	8	4	743	320
	DSBI-250	2565	820 / 880	530	725	650	8	4	743	320



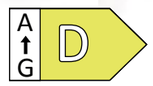
DSB-250

4 Set cajones
4 Drawers set



DSBI-200

3 Set cajones
3 Drawers set

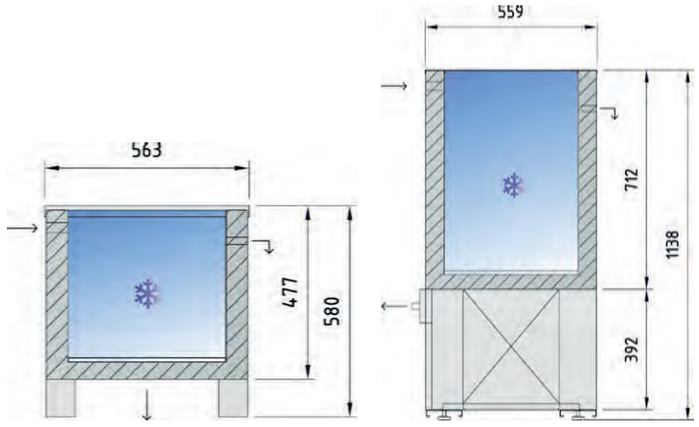


Clase Eficiencia Energética (Pag. 624)
Energy Efficiency Class (Pag. 624)

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Estante chapa inox Stainless steel shelf	Separador interior cajón Interior drawer divider	Cerradura puerta ciega Blind door lock	Set 4 ruedas 4 Castors set	Set 6 ruedas 6 Castors set	Cajonera doble inox Double inox chest of drawers	Cajonera doble plast. negro Double black plast chest of drawers	Cajonera triple inox Triple inox chest of drawers	Cajonera triple plast. negro Triple black plast chest of drawers
DSB-150									
DSB-200									
DSB-250									

ENFRIADOR DE AGUA EAP



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EAPI Exterior en acero inox AISI 304.
- EAP Exterior en acero plastificado blanco.
- Serpentín evaporador interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP (Espesor 60mm)
- Llenado automático por boya, diametro 1/2"
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico.
- Encimera desmontable.
- Rebosadero de seguridad diametro 3/4"

TECHNICAL DATA

- EAPI Exterior in AISI 304 stainless steel.
- EAP white plastic coated steel exterior.
- AISI 304 stainless steel Internal evaporator coil
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect (60mm thickness)
- Automatic fill, float system, 1/2" diameter
- Interior water shaker
- Digital electronic control.
- "Trop plein" security, diameter 3/4"

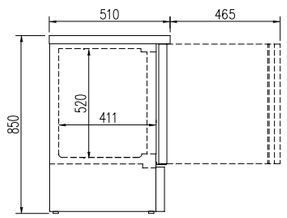


EAP-175V

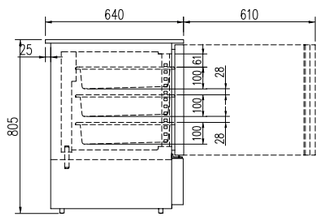


EAP-100H

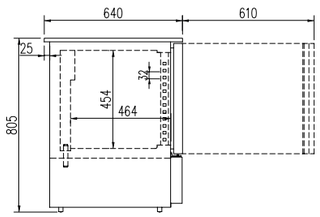
Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Potencia Frig. Frig Power W	Capacidad Capacity L	Peso neto Net Weight Kg	Consumo nominal Power consumption W	Caudal grifo abierto (l/h) ΔT=10°C Open flow faucet (l/h) ΔT=10°C L	Rango Range
EAP-175V	880	1140	560	1012	175	103	594	110	+1°C+3°C
EAPI-175V	880	1140	560	1012	175	103	594	110	+1°C+3°C
EAP-100H	1405	580	565	583	100	100	346	79	+1°C+3°C
EAPI-100H	1405	580	565	583	100	100	346	79	+1°C+3°C



DEC/ DEE - 85



DDP - 140



DEC/ DECE / DNR - 140

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador placa fría (modelos DEC-85)
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión (modelos DEC-140)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de funcionamiento a 32°C ambiente
- DEE-85 puerta cristal
- DEC-85 puerta ciega
- DEC: puerta ciega
- DNR: puerta ciega
- DDP: pescado puerta ciega

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-30418/10 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Cold plate evaporator (DEC-85 models)
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating. (DEC-140 models)
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m^3, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature
- Operating temperature 32°C ambient
- DEE-85 glass door
- DEC-85 solid door
- DEC: blind door
- DNR: blind door
- DDP: fish blind door

	Modelo Model	Largo Length mm	Alto Height mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad Capacity L	Estantes Shelves Uds	Cajas Container Uds	Juego de guías Sets of slides Uds	Consumo Nominal Nominal power W	Potencia Frig. Frig Power W
	DEE-85	510	850	505	-10°C -5°C	85	1	-	-	160	158
	DEC-85	510	850	505	-10°C -5°C	85	1	-	-	160	158
	DEC-140	645	805	640	-15°C -5°C	125	2	0	2	285	361
	DECE-140	645	805	640	-15°C -5°C	125	2	0	2	285	361
	DDP-140	645	805	640	-5°C -1°C	125	0	3	3	185	225
	DDPE-140	645	805	640	-5°C -1°C	125	0	3	3	185	225
	DNR-140	645	805	640	-2°C+8°C	125	2	0	2	164	190
	DNRE-140	645	805	640	-2°C+8°C	125	2	0	2	164	190

ESCARCHADORES DE COPAS DE/DEC



DEC-85



DEE-85



DDP-140



DEC-140

OPCIONALES · OPTIONS

Modelo Model	Set 4 ruedas 4 Castors set	Cerradura puerta de cristal Glass door lock	Cerradura puerta inox Inox door lock
DEE-85	x set		-
DEC-85	x set	-	
DEC-140	x set	-	
DDP-140	x set	-	
DNR-140	x set	-	
DECE-140	x set		-
DDPE-140	x set		-
DNRE-140	x set		-

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL FEATURES

Materiales / Materials 620

Calidad / Quality 622

Eficiencia energética / Energy efficiency 624

Condiciones de venta / Term of sales 626

Uso y cuidado / Use and care 632

Creemos que un buen diseño comienza con una elección inteligente de materiales. No se trata solo de estética: se trata de durabilidad, higiene, eficiencia y carácter. El acero es el alma de nuestros equipos: resistente, elegante, eterno. Pero el rendimiento óptimo requiere equilibrio. Por eso lo combinamos con materiales técnicos de última generación como el termoconformado, vidrios templados de alta seguridad o acabados en madera para aportar calidez y funcionalidad donde hace falta.

Cada superficie, cada unión, cada textura está pensada para resistir el uso intensivo, facilitar la limpieza y mantener su presencia impecable a lo largo del tiempo. Porque cuando la materia se elige con criterio, el resultado no es solo un producto: es una experiencia profesional que se toca, se ve y se confía.

We believe that good design starts with smart material choices. It's not just about aesthetics—it's about durability, hygiene, efficiency, and character. Steel is the soul of our equipment: strong, elegant, timeless. But optimal performance requires balance. That's why we combine it with cutting-edge technical materials such as thermoformed components, high-security tempered glass, or wood finishes to bring warmth and functionality where it's needed.

Every surface, every joint, every texture is designed to withstand intensive use, facilitate cleaning, and maintain a flawless appearance over time. Because when materials are chosen with care, the result isn't just a product—it's a professional experience you can feel, see, and trust.



DOCRILUC fabrica con la normativa CE en seguridad electrica y en compatibilidad electromagnética, cumpliendo las directivas del consejo DC-2004/108/CE y DC 2006/951/CE.

DOCRILUC gestiona en todos sus fabricados la calidad basándose en las normas que determinan la ISO-9001-2000.

DOCRILUC aplica el sistema de gestión ambiental determinado por la las normas ISO-14001.

DOCRILUC manufacture under CE standards in electrical, safety and electromagnetic compatibility, in compliance with DC DC-2004/108/CE 2006/951/CE directives.

DOCRILUC manage the quality in all their products under ISO-9001-2000 directives.

DOCRILUC apply environmental management system established by ISO-14001 standards.


Bureau Veritas Certification

Certificación

Concedida a

DOCRILUC, S.L.

CRTA. CORDOBA-MALAGA, KM 75.80 - 14900 - LUCENA - CORDOBA - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MUEBLES FRIGORÍFICOS COMERCIALES E INDUSTRIALES, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y ESTANTERÍAS DE ALMACENAMIENTO. LABORATORIO DE PRUEBAS DE MUEBLES PARA LA HOSTELERÍA.

Número del Certificado:	ES130888 - 1
Aprobación original:	09-12-2005
Auditoría de certificación/renovación:	21-06-2022
Caducidad de ciclo anterior:	06-09-2022
Certificado en vigor:	07-09-2022
Caducidad del certificado:	06-09-2025

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España

1/1


Bureau Veritas Certification

Certificación

Concedida a

DOCRILUC, S.L.

CRTA. CORDOBA-MALAGA, KM 75.80 - 14900 - LUCENA - CORDOBA - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MUEBLES FRIGORÍFICOS COMERCIALES E INDUSTRIALES, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y ESTANTERÍAS DE ALMACENAMIENTO. LABORATORIO DE PRUEBAS DE MUEBLES PARA LA HOSTELERÍA.

Número del Certificado:	ES130889 - 1
Aprobación original:	06-09-2010
Auditoría de certificación/renovación:	21-06-2022
Caducidad de ciclo anterior:	06-09-2022
Certificado en vigor:	07-09-2022
Caducidad del certificado:	06-09-2025

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España

1/1

CE

Directiva del Consejo DC de Seguridad eléctrica DC73/23CEE y de incompatibilidad electro-magnética DC89/336/CEE y su modificación por la directiva DC93/68/CEE.

Electrical safety of DC council directive DC73/23CEE, electro-magnetic incompatibility DC89/336/CEE and its modification under DC93/68/CEE directives.

ES- 14 - 0003
HT DB

Certificamos que los embalajes y palets de madera que protegen nuestros productos son tratados con choque térmico certificado por nuestro proveedor en cumplimiento de las normas internacionales NIMF nº 15.

We certify that packaging and wooden pallets that protect our products are treated with heat shock certified by our supplier in compliance with international standards MIMF no. 15.DC93/68/CEE directives.

HACCP
digital control

Todos nuestros fabricados están preparados para el cumplimiento del Reglamento CE852/2004 incorporando el módulo HACCP que se suministra bajo demanda.

All our products are under CE852/2004 directives and have HACCP module that is supplied on demand.

RoHS

Nuestros productos cumplen con la normativa ROHS 2002/93/CE que determina la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Our products are under RoHS 2002/93/EC directives that determines the non-use of hazardous substances in certain allowed concentrations allowed in electrical and electronic equipments.

Docriluc cumple con un sistema integrado de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Docriluc meets an integrated management of waste electrical and electronic system

THE GLOBAL COMPACT
Network Spain
WE SUPPORT

Docriluc, sigue políticas de responsabilidad social y es socio de Pacto Mundial

Docriluc, follows policies of social responsibility and is a member of Global Compact

Búsqueda constante de equipos altamente eficientes de acuerdo con la Directiva 2009/125/CE a través del Reglamento Delegado (UE) 2019/2024 (requisitos de diseño ecológico para aparatos de refrigeración con función de venta directa).

Cumplimiento de etiquetado energético de acuerdo con la Directiva 2010/30/ UE + 2017/1369, a través del Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 (ecoetiquetado de equipos de venta directa)

* La información relativa a la clase energética (según Reglamentos UE 2019/2018 y 2019/2024) se refiere a la mejor configuración disponible para estos modelos. Cualquier configuración diferente a la misma puede variar significativamente en la información relativa a la clase energética. Además, esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de esta página.

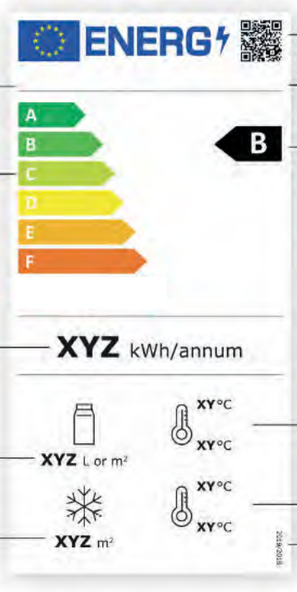
Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

Constant search for highly efficient equipment in accordance with Directive 2009/125 / EC through Delegated Regulation (EU) 2019/2024 (eco-design requirements for refrigeration appliances with direct sales function).

Compliance with energy labeling in accordance with Directive 2010/30 / EU + 2017/1369, through Delegated Regulation (EU) 2019/2018 (eco-labeling of direct sales equipment)

* The information regarding the energy class (according to EU Regulations 2019/2018 and 2019/2024) refers to the best configuration available for these models. Another different configuration can vary significantly in the information about the energy class. Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this page.

For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.



Codigo QR
QR code

Nombre del fabricante
Supplier´s name

Identificador de modelo
Model identifier

Escala de clases de eficiencia energética
Energy efficiency class scale

Clase energética determinada
Energy class of the model

Consumo anual en kWh / año
Annual consumption in kWh/year

Rango de temperatura (valor máximo y mínimo) de las temperaturas de refrigeración
Temperature range (maximum and minimum value) of the chilled temperatures

Suma de las superficies de exposición con temperaturas de funcionamiento de refrigeración
Sum of display areas with chilled operating temperatures

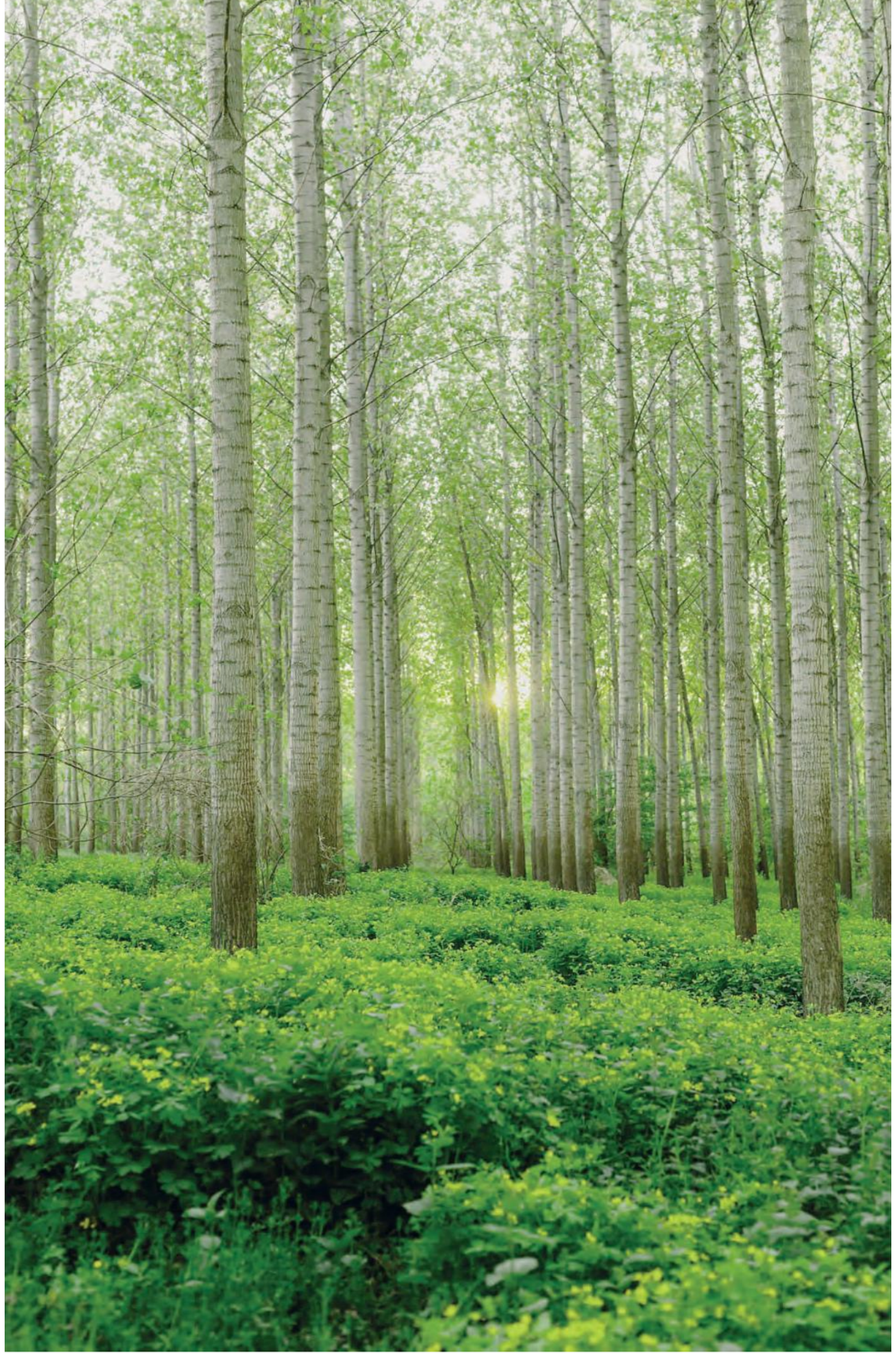
Rango de temperatura (valor máximo y mínimo) de las temperaturas de congelación
Temperature range (maximum and minimum value) of the frozen temperatures

Suma de las superficies de exposición con temperaturas de funcionamiento de congelación
Sum of display areas with frozen operating temperatures

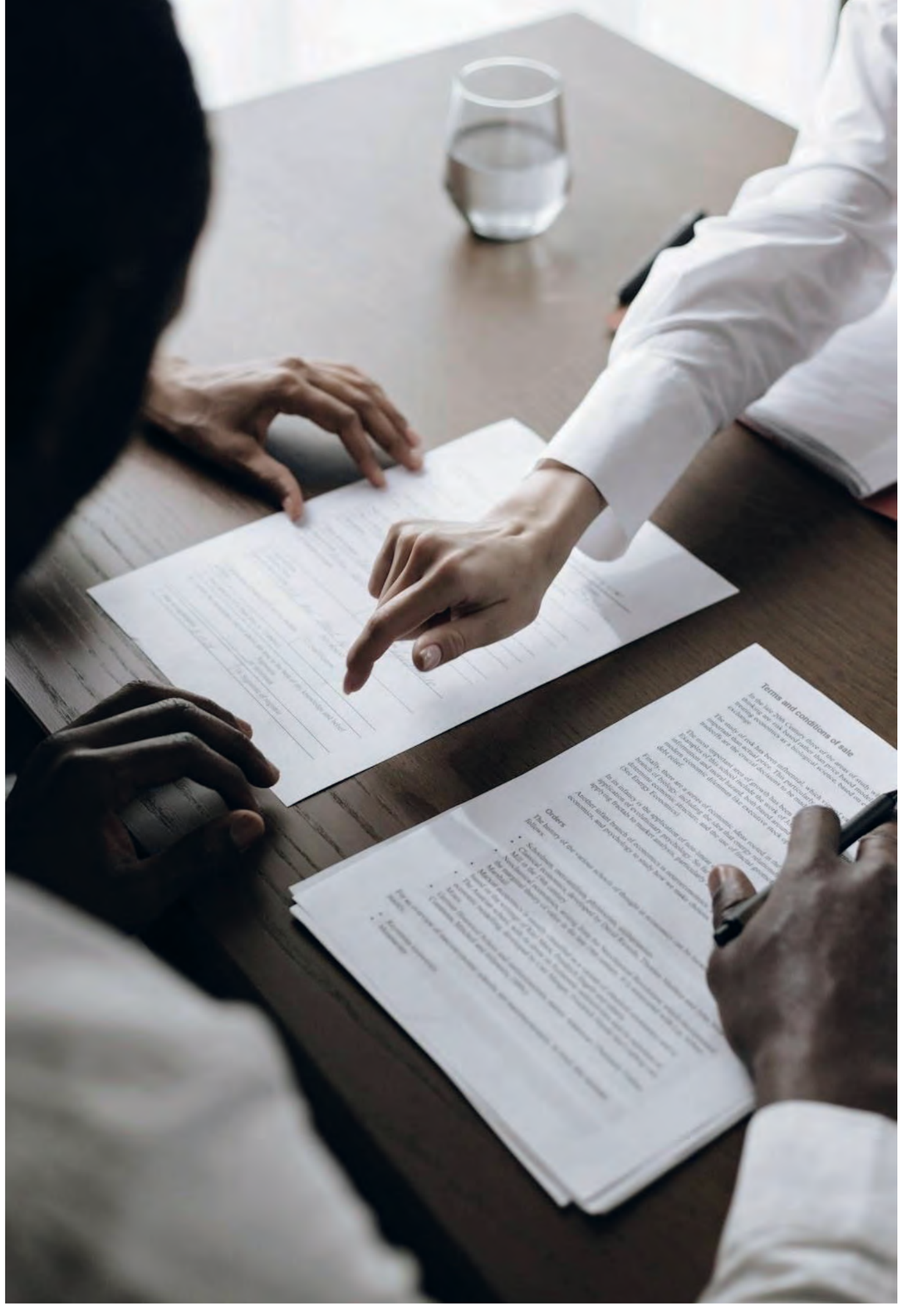
Reglamento 2019 /2018 vigente
Current 2019 / 2018 regulation

ÍNDICE EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY CLASS

A	EEI < 10
B	10≥EEI < 20
C	20≥EEI < 35
D	35≥EEI < 50
E	50≥EEI < 65
F	65≥EEI < 80



EFICIENCIA ENERGÉTICA / ENERGY EFFICIENCY



GENERAL

- Las presentes condiciones generales de venta (CCGGV) se aplicarán a todas las ventas y pedidos realizados a Docriluc, S.L (en adelante, “Docriluc”), excepto aquellas ventas en las que las Docriluc y el comprador establezcan de manera específica, expresamente y por escrito, otras condiciones particulares, que deberán ser suscritas por el Consejero Delegado de DOCRILUC SL. Carecerán de efecto todas aquellas condiciones que no hayan sido aceptadas expresamente por Docriluc. Asimismo, serán inválidas todas aquellas condiciones que contradigan lo dispuesto en las presentes CCGGV, y no hayan sido pactadas expresamente por Docriluc.
- Las CCGGV se entenderán aceptadas tácita e irrevocablemente una vez recibidas por el comprador, ya sea de manera on-line o de forma física, durante la tramitación de su pedido. Así pues, las presentes condiciones de venta reemplazan y dejan sin efecto cualquier otra disposición incluida por el cliente, ya sea en el pedido, en negociaciones previas o actuales, o en transacciones comerciales anteriores entre DOCRILUC S.L. y el cliente, representando el acuerdo completo entre ambas partes para la venta de los productos..
- Se deja constancia expresa de que las CCGGV se aplican sólo a empresarios y comerciantes. En ningún caso será atribuible la condición de consumidor al comprador, ni las ventas realizadas bajo estas CCGGV están sometidas a la legislación vigente en defensa de los consumidores y usuarios, ni otras leyes complementarias.
- El comprador, al momento de formalizar el pedido, está acreditando su (i) condición de empresario del sector; (ii) que realiza el pedido en condición de empresario, con ánimo de lucro y en relación con su actividad mercantil; (iii) el carácter mercantil de la compra; (iv) que no aplica a la relación contractual mantenida con Docriluc la normativa de defensa de los consumidores y usuarios; (v) conocer y obligarse a respetar la normativa aplicable al almacenamiento, conservación, manipulación, seguridad, transporte, etc, y toda aquella relacionada con la compra de las mercancías.
- Clausula de modificación: Las especificaciones técnicas, materiales y constructivos descritas en este catálogo pueden modificarse sin previo aviso, en función de mejoras del producto o actualizaciones del fabricante.

PEDIDOS

- Todos los pedidos deberán cursarse por escrito (e-mail) y estarán sujetos a su aceptación por parte de Docriluc.
- El cliente deberá solicitar la cancelación del pedido dentro de las 48 horas siguientes a su tramitación, y esta deberá ser aprobada por Docriluc en todo caso.
- No será posible cancelar el pedido una vez haya sido enviado o si su fabricación es de carácter especial según Docriluc.
- Docriluc se reserva el derecho de imponer una penalización como compensación por la cancelación del pedido.
- Queda reservado el derecho a inadmitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Docriluc se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias a las presentes CCGGV, sin que ello perjudique a las características principales de los productos y mercancías ofrecidas.

GENERAL

- These General Terms and Conditions of Sale (GTCS) shall apply to all sales and orders made with Docriluc, S.L. (hereinafter referred to as “Docriluc”), except for those sales where Docriluc and the buyer specifically and expressly agree in writing to other particular conditions, which must be signed by the CEO of DOCRILUC S.L. Any conditions not expressly accepted by Docriluc will have no effect. Furthermore, any conditions that contradict the provisions of these GTCS and have not been expressly agreed upon by Docriluc will be invalid.
- The GTCS will be understood as tacitly and irrevocably accepted once received by the buyer, either online or physically, during the processing of their order. Thus, these sales conditions replace and render null any other provision included by the customer, whether in the order, prior or current negotiations, or previous commercial transactions between DOCRILUC S.L. and the customer, representing the complete agreement between both parties for the sale of products.
- It is expressly stated that the GTCS apply only to businesspersons and traders. Under no circumstances will the buyer be considered a consumer, nor will the sales made under these GTCS be subject to the current consumer protection legislation or any other complementary laws.
- The buyer, upon formalizing the order, certifies their (i) status as a businessperson in the sector; (ii) that the order is being made as a businessperson, for profit, and in relation to their commercial activity; (iii) the commercial nature of the purchase; (iv) that the consumer protection regulations do not apply to the contractual relationship with Docriluc; (v) that they are aware of and agree to comply with the applicable regulations regarding storage, conservation, handling, safety, transportation, etc., and all other regulations related to the purchase of the goods.
- Amendment Clause: The technical specifications, materials, and construction details described in this catalogue are subject to change without prior notice, as part of product improvements or manufacturer updates

ORDERS

- All orders must be submitted in writing (via email) and will be subject to acceptance by Docriluc.
- The customer must request the cancellation of the order within 48 hours following its processing, and such cancellation must be approved by Docriluc in all cases.
- It will not be possible to cancel the order once it has been shipped or if its manufacturing is considered special by Docriluc.
- Docriluc reserves the right to impose a penalty as compensation for the cancellation of the order.
- Docriluc reserves the right to reject orders from customers who have breached previous contracts.

ADDITIONAL INFORMATION

- Docriluc reserves the right to make modifications to these General Terms and Conditions of Sale (CCGGV) without prior notice, provided that the main characteristics of the products and goods offered are not affected.

PRECIOS

- Los precios de la tarifa correspondiente no incluyen impuestos y son precios recomendados de venta al público. Los precios se indican en euros.
- Los precios podrán ser revisados de forma unilateral por Docriluc, y modificados según las exigencias del mercado, i.e subida de las materias primas y otras circunstancias que influyan en la alteración del precio (gravámenes, cambio de legislación vigente, impuestos, etc).
- Estos precios no incluyen en ningún caso la puesta en marcha ni instalación de los equipos.

PRICES

- The prices in the corresponding price list do not include taxes and are recommended retail prices. Prices are stated in euros.
- Prices may be unilaterally reviewed by Docriluc and modified according to market demands, such as increases in raw material costs and other circumstances affecting price changes (levies, changes in applicable legislation, taxes, etc.).
- These prices do not include the commissioning or installation of the equipment under any circumstances.

TRANSPORTE, ENTREGA Y EMBALAJE

- Las entregas se efectuarán en la dirección de destino proporcionada en el pedido.
- Las mercancías viajaran siempre por cuenta y riesgo del comprador.
- El cliente garantiza que dispone de los medios oportunos para realizar la descarga de bienes de equipo en un lugar apto para medios de transporte pesado.
- Así mismo, el comprador queda obligado a disponer, por su cuenta, de los medios necesarios para la recepción de la mercancía.
- Las reexpediciones corren a cuenta y riesgo del comprador.
- El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último. Todos los equipos incluyen embalaje individual.
- La fecha de entrega será orientativa. El incumplimiento de la misma no dará derecho al comprador a recibir compensación y/o indemnización de ningún tipo, por ningún concepto, ni tendrá opción de cancelar el pedido ya tramitado.
- Si un pedido no planificado resulta en varias entregas, podría aplicarse un cargo adicional según la empresa de transporte empleada.
- El cliente deberá revisar los productos en el momento de la entrega. Si detecta algún defecto en los productos o cualquier otra incidencia relacionada con el suministro, como entregas incompletas, erróneas o productos no entregados, debe informar a DOCRILUC S.L. de manera detallada en un plazo no superior a 24 horas. En tal caso, será aplicable lo dispuesto en la cláusula “Devoluciones”
- Si el cliente no realiza dicha notificación, se considerará que los productos están conformes con el contrato y sin defectos evidentes, y se dará por aceptada la entrega por parte del cliente.
- El cliente debe rechazar los paquetes dañados al momento de la entrega y justificarlo con una fotografía. En ningún caso DOCRILUC S.L. será responsable de indemnizar al cliente por daños, falta de entrega, retraso en la entrega de todos o parte de los productos, o por cualquier pérdida o daño derivado de la falta o retraso en la entrega.
- Las reclamaciones de transporte deben estar indicadas en parte de entrega con la anotación del daño visible aparente. “Aparente” significa claramente visible o claramente perceptible. El daño o la pérdida de los bienes debe ser evidente para que quien manipule los bienes se dé cuenta del daño de inmediato y tenga la oportunidad de documentarlo de alguna manera, a través de reservas en la carta de porte o, a veces, en la pantalla de un terminal electrónico de bolsillo. (Reservas no aceptadas legalmente: Pte de revisión, conforme salvo examen)
- Para documentar el daño las imágenes son obligatorias, y también descripción completa de los daños: qué cantidad / artículos están afectados. Muy importante descripción del embalaje (externo e interno).

TRANSPORT, DELIVERY AND PACKAGING

- Deliveries will be made to the destination address provided in the order.
- The goods will always travel at the buyer’s risk and expense.
- The customer guarantees that they have the appropriate means to unload the equipment at a location suitable for heavy transport vehicles. Additionally, the buyer is obliged to provide, at their own expense, the necessary means to receive the goods.
- Re-shipments are at the buyer’s risk and expense.
- Packaging will be standard. Any special packaging or shipping system expressly required by the customer will be at the customer’s expense. All equipment includes individual packaging.
- The delivery date is indicative. Failure to meet the delivery date will not entitle the buyer to compensation and/or indemnification of any kind, nor will it give them the right to cancel the processed order.
- f an unplanned order results in multiple deliveries, an additional charge may apply based on the transport company used.
- The customer must inspect the products at the time of delivery. If any defects in the products or any other issues related to the supply are detected, such as incomplete, incorrect, or undelivered products, they must inform DOCRILUC S.L. in detail within a period not exceeding 24 hours. In such cases, the provisions of the clause “Returns and Handling Costs” will apply.
- If the customer fails to make such notification, the products will be considered in compliance with the contract and free from any evident defects, and the delivery will be deemed accepted by the customer.
- The customer must reject damaged packages at the time of delivery and provide photographic evidence. Under no circumstances will DOCRILUC S.L. be liable to compensate the customer for damages, failure to deliver, delay in delivery of all or part of the products, or any loss or damage arising from the lack or delay in delivery.
- Transport claims must be indicated on the delivery note with a remark about the visible apparent damage. “Apparent” means clearly visible or clearly perceptible. The damage or loss of goods must be obvious so that the person handling the goods notices it immediately and has the opportunity to document it in some way, either by making a reservation on the bill of lading or, in some cases, on the screen of a handheld electronic terminal.
- (Legally unacceptable reservations: Pending inspection, Accepted subject to examination.)
- To document the damage, images are mandatory, as well as a complete description of the damage: what quantity/items are affected. A detailed description of the packaging (both external and internal) is also very important.

- La mercancía y los embalajes para los casos de daños deben conservarse para su inspección, a menos que Docriluc indique lo contrario por parte de su compañía de seguros.

- The goods and packaging must be preserved for inspection in cases of damage, unless Docriluc indicates otherwise through its insurance company.

GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

- Según certificado que se acompaña en cada producto, de acuerdo con la legislación vigente. El equipo se ajusta a las leyes de comercio debido a un uso industrial y no doméstico.
- La garantía del equipo y sus componentes tiene una duración de 12 meses a partir de la fecha de venta, y cubre la reposición de las piezas defectuosas, siempre y cuando no sea por un uso incorrecto, inapropiado, o condiciones no especificadas. No se considerarán cubiertas por la garantía, incluso dentro del plazo indicado, las averías o roturas de piezas causadas por el uso del mueble en condiciones de trabajo diferentes a las especificadas en la ficha técnica. La garantía no cubre los costos de mano de obra asociados con la sustitución de las piezas.
- No tendrán derecho a la garantía aquella mercancía deteriorada por manipulación o montaje, almacenamiento, o conservación indebida; o aquella que haya sufrido alguna modificación sin el consentimiento por escrito de Docriluc. La garantía repercute exclusivamente al comprador directo de la mercancía, no siendo extensible a terceros adquirientes.
- La responsabilidad de Docriluc se limita a lo establecido en estas CCGGV, no resultando oponible la legislación vigente en materia de defensa de consumidores y usuarios.
- El comprador será responsable del pedido que realice, así como de validarlo al momento de su recepción.
- La responsabilidad de Docriluc, salvo acuerdo expreso, imperativo legal o declaración judicial firme, no excederá en conjunto del precio de los productos comprados, sin incluir ningún otro concepto y su importe máximo no podrá ser superior a los límites contractuales establecidos en las pólizas de seguros suscritas por Docriluc y vigentes al tiempo de formalizarse el pedido. La responsabilidad de Docriluc se limitará en todos los casos a pérdidas directas, con exclusión de todas las pérdidas consecuentes.
- Los distribuidores son responsables de gestionar las garantías de los usuarios finales, contactando con el departamento SAT de la empresa para coordinar con los SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES, salvo que se acuerden condiciones distintas en el contrato comercial, si lo hubiera.
- La garantía no cubre la rotura de cristales ocurrida después de la entrega por parte de DOCRILUC, ni los daños causados por un uso inapropiado o el desgaste normal.
- Los resultados de pruebas adicionales serán evaluados por nuestro equipo técnico, y su inclusión como una incidencia cubierta por la garantía dependerá de dicha evaluación.

- Durante los primeros 6 meses tras la entrega del equipo, si se detecta alguna anomalía, se priorizará la reparación del equipo para dejarlo en condiciones óptimas. En caso de que se determine que la reparación no es posible o viable, y que el equipo no pueda ser restaurado a su estado original, se optará por la sustitución, garantizando que el cliente reciba un producto en perfectas condiciones. Después de este período, no se considerará la opción de sustitución bajo ninguna circunstancia.
- No se aceptarán devoluciones de material salvo que sean expresamente autorizadas por DOCRILUC S.L. En todo caso, el material deberá ser enviado libre de portes y gastos.
- Cualquier intervención no autorizada por nuestro SAT que afecte al sistema eléctrico, la parte frigorífica, el controlador electrónico o alguna parte mecánica, resultará en la pérdida del período restante de garantía.

WARRANTY AND LIABILITY

- According to the certificate attached to each product, in compliance with current legislation, the equipment conforms to trade laws due to its industrial, not domestic, use.
- The warranty for the equipment and its components lasts for 12 months from the date of sale and covers the replacement of defective parts, provided the issue is not caused by incorrect, inappropriate use, or unspecified conditions. Breakdowns or damage to parts caused by using the product in working conditions other than those specified in the technical datasheet will not be covered by the warranty, even within the indicated period. The warranty does not cover labor costs associated with the replacement of parts.
- Goods that are damaged due to handling, assembly, improper storage, or preservation, or those that have been modified without written consent from Docriluc, will not be entitled to the warranty. The warranty applies exclusively to the direct buyer of the goods and is not transferable to third-party purchasers.
- Docriluc’s liability is limited to what is outlined in these GTCS, and the current consumer protection legislation will not apply.
- The buyer is responsible for the order they place and for validating it upon receipt.
- Docriluc’s liability, unless explicitly agreed otherwise, by legal imperative, or by a binding judicial ruling, will not exceed the total price of the purchased products, excluding any other concepts. The maximum liability will not exceed the contractual limits set in the insurance policies subscribed by Docriluc and in force at the time the order is formalized. In all cases, Docriluc’s liability will be limited to direct losses, excluding all consequential losses.
- Distributors are responsible for managing warranties for end-users by contacting the company’s After-Sales Department to coordinate with the OFFICIAL TECHNICAL SERVICES, unless otherwise agreed in the commercial contract, if applicable.
- The warranty does not cover glass breakage occurring after delivery by DOCRILUC, nor damages caused by improper use or normal wear and tear.
- The results of additional tests will be evaluated by our technical team, and whether they are included as a warranty-covered issue will depend on this evaluation.

- During the first 6 months after the delivery of the equipment, if any anomaly is detected, priority will be given to repairing the equipment to bring it to optimal condition. If it is determined that repair is not possible or viable, and the equipment cannot be restored to its original state, a replacement will be provided, ensuring that the customer receives a product in perfect condition. After this period, the replacement option will not be considered under any circumstances.
- Returns of material will not be accepted unless expressly authorized by DOCRILUC S.L. In any case, the material must be sent free of charge and expenses.
- Any unauthorized intervention by our After-Sales Service (SAT) that affects the electrical system, refrigeration unit, electronic controller, or any mechanical part will result in the loss of the remaining warranty period.

GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

- Las devoluciones autorizadas por el SAT, ya sea para reparación o sustitución, serán inspeccionadas en nuestras instalaciones, y DOCRILUC S.L. se reserva el derecho de imputar cargos adicionales si el equipo llega dañado durante la inspección.
- Si se detectan anomalías no relacionadas con las reclamaciones iniciales o causadas por un mal uso, DOCRILUC S.L. no se hará cargo de los costos de reparación, sustitución o transporte, los cuales serán responsabilidad del cliente.
- Las incidencias derivadas de un mal uso o de la falta de mantenimiento del equipo no están cubiertas por la garantía, ya que es responsabilidad del usuario seguir las indicaciones de uso y mantenimiento recomendadas.
- Las condiciones de la garantía no se modificarán, salvo que exista un acuerdo escrito entre DOCRILUC S.L. y el cliente para alterar las condiciones del contrato de suministro.
- Las reparaciones deben realizarse con repuestos originales de DOCRILUC S.L., ya que los equipos que utilicen componentes no oficiales o diferentes a los proporcionados por la compañía quedarán fuera de la cobertura de la garantía.

WARRANTY AND LIABILITY

- Returns authorized by the After-Sales Service (SAT), whether for repair or replacement, will be inspected at our facilities, and DOCRILUC S.L. reserves the right to charge additional fees if the equipment arrives damaged during the inspection.
- If anomalies unrelated to the initial claims or caused by improper use are detected, DOCRILUC S.L. will not be responsible for the repair, replacement, or transportation costs, which will be the responsibility of the customer.
- Issues resulting from improper use or lack of maintenance of the equipment are not covered by the warranty, as it is the user's responsibility to follow the recommended usage and maintenance guidelines.
- The terms of the warranty will not be modified unless there is a written agreement between DOCRILUC S.L. and the customer to alter the supply contract conditions.
- Repairs must be carried out with original spare parts from DOCRILUC S.L., as equipment that uses non-official components or parts different from those provided by the company will be excluded from warranty coverage.

DEVOLUCIONES

- El comprador está obligado a comprobar la conformidad del pedido en el momento de la recepción del mismo. De conformidad con el art. 336 del Código de Comercio, Docriluc exige que en el acto de la entrega se haga el reconocimiento y examen de la mercancía, en cuanto a cantidad y calidad, a contento del comprador, entendiéndose desde entonces irrevocablemente aceptado.
- En caso de que, al momento de la entrega, el comprador detecte daños en la mercancía, habrá que anotar en el albarán de entrega del transporte el daño y la referencia o producto dañado. En caso de que no haya anotaciones se dará por buena la entrega y no habrá posibilidad de presentar reclamaciones posteriores.
- No se admitirán devoluciones salvo que expresamente sea autorizado por Docriluc. En ese caso, el comprador deberá conservar las mercancías custodiándolas con la debida diligencia y cuidado hasta que, en su caso, sean retiradas por Docriluc. En ningún caso se podrá retener el pago total o parcial del pedido en caso de disputa, sea cual fuere el motivo.
- La aceptación dependerá de la inspección del material por parte del personal de Docriluc S.L. una vez recibido el material devuelto. Los abonos por las devoluciones se efectuarán después de revisar el material, y siempre de acuerdo con los precios de venta indicados en el albarán de entrega. El reembolso se realizará utilizando el mismo método de pago empleado en la compra
- Si el cliente decide devolver el/los productos por desistimiento o por error de su parte, deberá realizar la devolución dentro de los treinta (30) días posteriores a la recepción del material. Los gastos de envío relacionados con la devolución serán asumidos por el cliente. Durante el proceso de devolución, el cliente será responsable de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir con el/los productos. Se aplicará un cargo del 20% como depreciación para cubrir los costes de manipulación y gestión. No se aceptarán productos cuyo envío sea a portes debidos. El departamento SAT asignará un número de devolución, pero esto no implica la aceptación de la misma hasta que el/los productos sean revisados y verificados

RETURNS

- The buyer is obliged to verify the conformity of the order at the time of receipt. In accordance with Article 336 of the Commercial Code, Docriluc requires that upon delivery, the buyer checks and inspects the goods regarding quantity and quality to their satisfaction, and from that point on, the order will be irrevocably accepted.
- If, upon delivery, the buyer detects damage to the goods, the damage and the reference or damaged product must be noted on the transport delivery note. If no such notation is made, the delivery will be considered accepted, and no subsequent claims can be made.
- Returns will not be accepted unless expressly authorized by Docriluc. In such cases, the buyer must keep the goods under proper care and custody until they are collected by Docriluc. Under no circumstances can any partial or full payment of the order be withheld in case of a dispute, regardless of the reason.
- Acceptance of the return will depend on the inspection of the material by Docriluc S.L. staff once the returned goods are received. Refunds for returns will be processed after the material has been inspected, and always according to the sale prices indicated on the delivery note. The refund will be made using the same payment method used for the purchase.
- If the customer decides to return the product(s) due to withdrawal or error on their part, the return must be made within thirty (30) days after receiving the goods. Shipping costs related to the return will be borne by the customer. During the return process, the customer will be responsible for any loss or damage that may occur to the product(s). A 20% depreciation fee will apply to cover handling and management costs. Products with postage due will not be accepted. The After-Sales Department (SAT) will assign a return number, but this does not imply acceptance of the return until the product(s) are inspected and verified.

CONDICIONES DE PAGO

- Los pedidos serán abonados mediante pago anticipado en euros, según factura.
- Se entiende que la factura ha sido aceptada irrevocablemente por el comprador, si éste no reclama ningún concepto en el plazo de 48 horas siguientes a su recepción.
- De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el comprador se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora. Docriluc tendrá derecho a cancelar los pedidos pendientes del comprador, sin necesidad de previo aviso, y sin que corresponda indemnización alguna a favor del comprador por dicha cancelación.
- Ante la falta de pago de alguna factura por el comprador, ya sea parcial o total, Docriluc pasará al cobro inmediatamente del importe íntegro de la factura, sin mediar preaviso al comprador.
- A partir de la fecha de vencimiento, anticipado o no, Docriluc, sin previo aviso, aplicará a todas las facturas impagadas los intereses de demora del pago retrasado, ex art. 341 del Código de Comercio, que se calcularán conforme a lo previsto en el artículo 7 de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, más una indemnización equivalente al 10% del importe de cada factura impagada, más todos los costes de cobro que haya sufrido Docriluc a causa de la mora del comprador. El pago de dicha cantidad indemnizatoria no liberará al comprador de abonar el importe de la factura pendiente de abono en las condiciones acordadas.

TERMS OF PAYMENTS

- Orders will be paid in advance in euros, according to the invoice.
- The invoice will be considered irrevocably accepted by the buyer if no claims are made regarding any item within 48 hours following its receipt.
- If the payment of invoices is not made by the agreed due date, the buyer will be responsible for any return and/or delay costs. Docriluc will have the right to cancel any pending orders from the buyer without prior notice, and without the buyer being entitled to any compensation for such cancellation.
- In the event of non-payment of an invoice, whether partial or total, by the buyer, Docriluc will immediately collect the full amount of the invoice without prior notice to the buyer.
- From the due date, whether anticipated or not, Docriluc will, without prior notice, apply delay interest on all unpaid invoices, as per Article 341 of the Commercial Code. These will be calculated in accordance with Article 7 of Law 3/2004, of December 29, plus compensation equivalent to 10% of the amount of each unpaid invoice, in addition to all collection costs incurred by Docriluc due to the buyer's delay. Payment of this compensation will not release the buyer from paying the outstanding invoice amount under the agreed conditions.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

- Todos los repuestos se enviarán a portes debidos, no se admiten devoluciones de material salvo que sea autorizado por el servicio de asistencia técnica de Docriluc (SAT).

SPARE PARTS AND ACCESSORIES

- Todos los repuestos se enviarán a portes debidos, no se admiten devoluciones de material salvo que sea autorizado por el servicio de asistencia técnica de Docriluc (SAT).

PROPIEDAD Y RIESGO

- La propiedad sólo se transferirá al comprador con el pago íntegro del precio, reservándose Docriluc el derecho a reclamar los bienes cuando lo considere.
- Todos los riesgos se transferirán al comprador en el momento de la entrega (INCOTERM 2020 CPT).
- Docriluc es el único titular y exclusivo propietario de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial de las mercancías. Las presentes condiciones no otorgan al comprador ningún derecho sobre dicha propiedad intelectual y/o industrial.
- DOCRILUC S.L. no será responsable por ningún retraso, cancelación o imposibilidad de entrega de cualquier pedido. Aunque DOCRILUC S.L. hará todo lo posible para cumplir con la fecha de entrega acordada, en ningún caso se le podrá atribuir responsabilidad por retrasos, cancelaciones o la incapacidad para entregar los productos.
- El comprador y Docriluc se comprometen a mantener la más absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier información y documentación proporcionada por la otra parte con motivo de la relación contractual.

PROPERTY AND RISK

- Ownership will only be transferred to the buyer upon full payment of the price, with Docriluc reserving the right to reclaim the goods whenever it deems necessary.
- All risks will be transferred to the buyer at the time of delivery (INCOTERM 2020 CPT).
- Docriluc is the sole and exclusive owner of all intellectual and industrial property rights of the goods. These conditions do not grant the buyer any rights to such intellectual and/or industrial property.
- DOCRILUC S.L. will not be responsible for any delay, cancellation, or inability to deliver any order. Although DOCRILUC S.L. will make every effort to meet the agreed delivery date, it will not be held liable for delays, cancellations, or the inability to deliver the products.
- The buyer and Docriluc agree to maintain the utmost confidentiality and secrecy regarding any information and documentation provided by the other party in connection with the contractual relationship.

JURISDICCIÓN

- Cualquier controversia o disputa relacionada con las presentes CCGGV se interpretarán de acuerdo con el Derecho Común Español.
- En caso de no existir una solución amistosa, y renunciando expresamente las partes a cualquier foro al que pudieran corresponderles, acuerdan someter su disputa a los Juzgados y Tribunales de Lucena (Córdoba). Siendo los únicos competentes y a los que ambas partes se someten con renuncia a cualquier otro fuero que pudiese corresponderles.

JURISDICTION

- Any dispute or controversy related to these General Terms and Conditions of Sale (CCGGV) will be interpreted in accordance with Spanish Common Law.
- In the event that an amicable solution cannot be reached, and both parties expressly waive any forum that may correspond to them, they agree to submit their dispute to the Courts and Tribunals of Lucena (Córdoba), which shall be the sole competent authority, and to which both parties submit, waiving any other forum that may apply.

Nuestros equipos están diseñados para ofrecer un rendimiento fiable y constante durante muchos años. Pero como cualquier maquinaria de precisión, requieren un uso responsable y algunos cuidados básicos para preservar su eficiencia, apariencia y seguridad. Se recomienda instalar los productos en espacios bien ventilados, lejos de fuentes de calor directo o exposición prolongada al sol. La conexión eléctrica debe seguir las indicaciones técnicas del fabricante, asegurando una línea estable y adecuada al consumo del equipo. La carga interna debe distribuirse correctamente, sin bloquear salidas de aire, y respetando siempre la capacidad recomendada para garantizar una refrigeración uniforme.

Para mantener el acabado de los materiales en perfecto estado, es importante aplicar rutinas de limpieza regulares. El acero inoxidable debe limpiarse con paños suaves, productos neutros y movimientos en dirección al pulido para evitar manchas o microabrasiones. Los cristales templados deben limpiarse con soluciones específicas para vidrio, evitando productos abrasivos. En el caso de superficies en termoconformado o madera técnica, se recomienda no usar estropajos ni químicos agresivos. También es fundamental revisar periódicamente los filtros, bandejas de condensación y componentes de ventilación, realizando una limpieza profesional cada cierto tiempo si el uso es intensivo. Cuidar bien de un equipo Docriluc no es solo proteger una inversión: es asegurar que siga siendo una herramienta de confianza, día tras día.

Our equipment is designed to deliver reliable and consistent performance for many years. However, like any precision-engineered machine, it requires responsible use and basic care to maintain its efficiency, appearance, and safety. We recommend installing the units in well-ventilated spaces, away from direct heat sources or prolonged sun exposure. Electrical connection must follow the manufacturer's technical guidelines, ensuring a stable power supply compatible with the unit's requirements. Internal storage should be distributed evenly, without blocking air outlets, and always respecting the recommended capacity to guarantee uniform cooling.

To keep materials in excellent condition, regular cleaning routines are essential. Stainless steel should be cleaned with soft cloths, neutral detergents, and strokes following the grain to prevent staining or micro-scratches. Tempered glass requires dedicated glass cleaners, avoiding harsh chemicals. For thermoformed or technical wood surfaces, abrasive pads or strong solvents should be avoided. It's also important to periodically check filters, condensation trays, and ventilation components, scheduling professional maintenance when necessary—especially with intensive use. Taking care of a Docriluc unit is not just about protecting your investment: it's about ensuring that it remains a reliable, high-performing tool day after day.



docriluc

www.docriluc.es

Ctra. Córdoba - Málaga, km. 75,8.
14900 Lucena, Córdoba
España
+34 957 510 126
info@docriluc.es
www.docriluc.es

docriluc