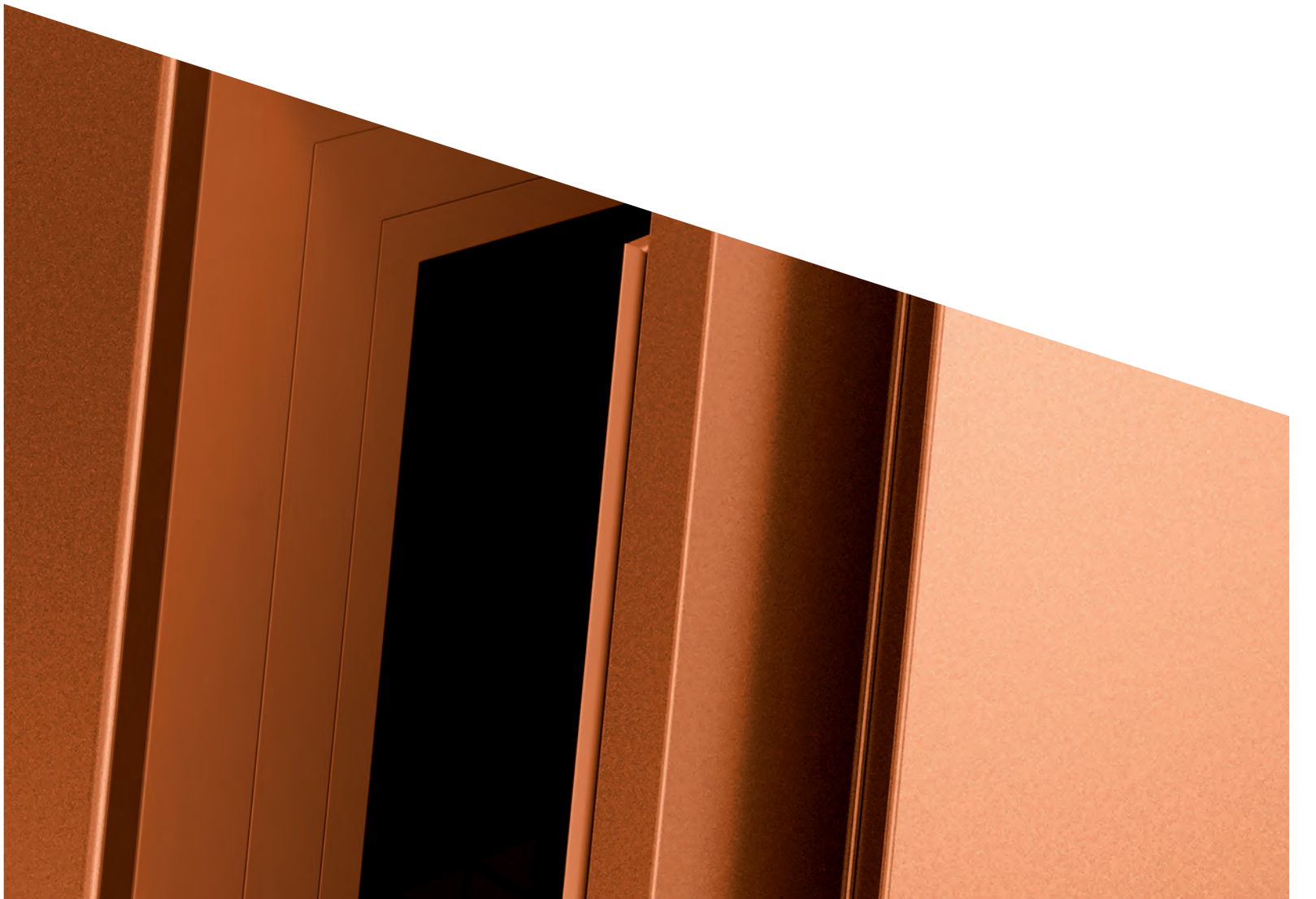

jimo®
cooling technology
CATÁLOGO
CATALOG
CATALOGUE

jimo®
cooling technology

CATÁLOGO
CATALOG
CATALOGUE





R. Frei Luís Santa Clara, n. 128
4490-638 Póvoa de Varzim
Portugal
Tel. (+351) 252 290 000
jimo@jimo.pt
www.jimo.pt

Bem-Vindo!

Este catálogo contém as mais recentes novidades em mobiliário de frio, no entanto, porque procuramos sempre as melhores soluções do mercado, ao longo do ano, poderá estar sujeito a alterações no formato e/ou nas características técnicas do produto. É neste sentido, que aconselhamos a consulta do catálogo digital para se manter sempre atualizado.

:)Welcome!

This catalog contains the latest innovations in cold storage furniture, however, because we always look for the best solutions on the market, throughout the year, it may be subject to changes in the format and/or technical characteristics of the product. It is in this sense that we advise you to consult the digital catalog to stay up to date.

Bienvenue!:)

Ce catalogue contient les dernières innovations en matière de meubles frigorifiques, cependant, parce que nous recherchons toujours les meilleures solutions du marché, tout au long de l'année, il peut être sujet à des changements dans le format et/ou les caractéristiques techniques du produit. C'est en ce sens que nous vous conseillons de consulter le catalogue numérique pour être toujours à jour.

;¡Bienvenido!

Este catálogo contiene las últimas novedades en mobiliario frigorífico, sin embargo, debido a que siempre buscamos las mejores soluciones del mercado, durante todo el año puede estar sujeto a cambios en el formato y/o características técnicas del producto. Es en este sentido que te aconsejamos consultar el catálogo digital para estar siempre actualizado.



PT

A **Jimo Cooling Technology** ressalva modificações, sem aviso prévio, no formato, características técnicas, construção, componentes e aspecto dos seus equipamentos, incluindo ainda as opções e os acessórios. Algumas ilustrações contém elementos opcionais e acessórios que não fazem parte das suas especificações standard.

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

EN

Jimo Cooling Technology *informs that there might be made changes, without prior notice, in the format, specifications, construction, components and appearance of their equipment, including options and accessories. Some illustrations contain optional elements and accessories that are not part of their standard specifications.*

In some cases photographic reproductions may not accurately represent the products to which they relate. Although Jimo Cooling Technology has taken all reasonable steps to ascertain the most accurate information possible, some data may be outdated and may contain inaccuracies and r typographical errors. Thus we recommend that all data is consulted and revised with the salesmen on the request for quote, since all the information contained in this catalog is provided for information only.

FR

Jimo Cooling Technology *informe qu´il pourra avoir des modifications, sans préavis, dans le format, les spécifications, la construction, des composants et l'apparence de leur équipement, y compris les options et accessoires.*
Certaines illustrations contiennent des éléments optionnels et des accessoires qui ne font pas partie de leur cahier des charges type.

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

ES

Jimo Cooling Technology *advierte que puede realizar cambios, sin previo aviso, en el formato, las especificaciones de construcción, componentes y la apariencia de su equipo, incluyendo sus opciones y accesorios. Algunas de las ilustraciones contienen elementos opcionales y accesorios que no forman parte de su modelo estándar.*

En algunos casos las reproducciones fotográficas pueden no representar con precisión los productos a los que se refieren. Aunque Jimo Cooling Technology ha tomado todas las medidas razonables para publicar la información lo más precisa posible, algunos datos pueden ser obsoletos y puede contener inexactitudes y/o errores tipográficos. Por lo tanto recomendamos que todos los datos sean consultados y revisados con los vendedores en el pedido de presupuesto, ya que toda la información contenida en este catálogo se proporciona a título informativo.

PT

A **Jimo** conta com mais de duas décadas de conhecimento e experiência, no fabrico de equipamento de frio industrial. Trabalhamos diariamente para apresentar soluções integrais, que correspondam às mais exigentes necessidades e expectativas dos nossos clientes. Desta forma, desenvolvemos móveis frigoríficos de qualidade superior, que se adequam às carências e exigências do sector alimentar, hotelaria, restauração e catering e que resultam em vantagens para as suas atividades, contribuindo para o seu bom funcionamento e crescimento.

Desejamos ter o melhor desempenho do nosso ramo de atividade, apostando na qualidade e inovação dos nossos produtos. Somos certificados pela ISO 9001:2015, regemo-nos por um rigoroso sistema de controlo de qualidade, que cumprem as mais exigentes normas internacionais, CE, e que permitem oferecer produtos com elevado desempenho.

Trabalhamos voltados para a satisfação do cliente, possuímos uma equipa altamente motivada, experiente e dedicada, que nos permite evoluir de forma coesa e sustentável.

EN

***Jimo** has more than two decades of knowledge and experience in the manufacture of industrial refrigeration equipment. We work every day to give integral solutions corresponding to the most demanding needs and expectations of our clients. We develop refrigerated furniture with superior quality, which get the needs and requirements of the food industry , hotel , restaurants and catering sectors , giving advantages for the activities of their areas, contributing for a continually good functioning and growth.*

We work to have the best performance of our industry , betting on the quality and innovation of our products. We are certified by ISO 9001 : 2015 , we are ruled by rigorous quality control system, which meet the most demanding international standards, CE , which allows to offer products with high performance.

We work towards customer satisfaction, we have highly motivated, experienced and dedicated team that permits us to evolve in a cohesive and sustainable way.

FR

***Jimo** a plus de deux décennies de connaissance et d'expérience dans la fabrication d'équipements de réfrigération industrielle. Nous travaillons chaque jour afin de proposer des solutions complétes répondant aux besoins et attentes les plus exigeants de nos clients. Nous concevons des meubles réfrigérés de qualité supérieure, qui répondent aux besoins et aux exigences des secteurs de l' alimentation de l'hôtellerie, de la restauration et du service traiteur ,en apportant des avantages à ces activités et en contribuant à leur bon fonctionnement et à leur croissance.*

Nous travaillons afin d'obtenir les meilleures performances de notre industrie, en misant sur la qualité et l'innovation de nos produits. Nous sommes certifiés ISSO 9001 : 2015 , nous sommes régis par un système de contrôle de qualité rigoureux, qui répond aux normes internationales les plus exigeants , CE, ce qui permet proposer des produits de haute performance.

Nous misons sur la satisfaction du client. Nous avons une équipe très motivée, expérimentée et dévouée, ce qui nous permet d'évoluer de manière choérente et durable.

ES

***Jimo** tiene más de dos décadas de conocimiento y experiencia en la fabricación de equipos de refrigeración industrial. Trabajamos todos los días en soluciones integrales que correspondan a las necesidades y expectativas más exigentes de nuestros clientes. Desarrollamos muebles refrigerados con calidad superior, que satisfacen las necesidades y los requisitos de los sectores de la industria de la alimenticia, hoteles, restaurantes y catering, que resultan en vantaja para las actividades de sus áreas, contribuyendo a un buen funcionamiento y crecimiento continuos.*

https://ssl.gstatic.com/ui/v1/icons/mail/images/cleardot.gif Trabajamos para tener el mejor desempeño de nuestra industria, apostando por la calidad e innovación de nuestros productos. Estamos certificados por ISO 9001: 2015, nos regimos por un riguroso sistema de control de calidad, que cumple con los estándares internacionales más exigentes, CE, que permite ofrecer productos con un alto rendimiento.

Trabajamos para la satisfacción del cliente, tenemos un equipo altamente motivado, experimentado y dedicado que nos permite evolucionar de una manera cohesiva y sostenible.



CERTIFICADOS

Certificates | Certificats | Certificados

Certificado

Norma de controlo **ISO 9001:2015**

N° de reg. do certific. 0 01 08768

Titular do certificado: **JIMO - Mobiliário de Frio, S.A.**
Rua Frei Luis de Sta Clara, 128
4490-638 Póvoa do Varzim
Portugal

Âmbito: Fabrico de equipamento para hotelaria.

Através de uma auditoria, relatório nº 0 01 08768 em 2017-12-13, comprovou-se o cumprimento dos requisitos da norma.

Validade: Este certificado é válido de 26.03.2018 a 28.01.2021.

04.04.2018

IPAC acreditação
A0010
ISO/IEC 17021-1
Sistemas de Gestão

António Silva
Business Stream Manager Systems
TÜV Rheinland Portugal, Lda.
Rua Dr. Ant.º Loureiro Borges, 9, 3º
1495-131 Algés

A validade deste certificado pode ser confirmada através da consulta do site www.certipedia.com

www.tuv.pt

TÜVRheinland®
Precisely Right.

10/201 4.08 E A4 ® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Certificate

Standard **ISO 9001:2015**

Certificate Registr. N°. 0 01 08768

Certificate Holder: **JIMO - Mobiliário de Frio, S.A.**
Rua Frei Luis de Sta Clara, 128
4490-638 Póvoa do Varzim
Portugal

Scope: Manufacture of Hostelry equipment.

An audit was performed, report nº 0 01 08768 in 2017-12-13.
Proof has been furnished that the standard requirements are fulfilled.

Validity: This certificate is valid from 2018-03-26 until 2021-01-28.

2018-04-04

IPAC acreditação
A0010
ISO/IEC 17021-1
Sistemas de Gestão

António Silva
Business Stream Manager Systems
TÜV Rheinland Portugal, Lda.
Rua Dr. Ant.º Loureiro Borges, 9, 3º
1495-131 Algés

The validity of this certificate can be confirmed by consulting the site www.certipedia.com

www.tuv.pt

TÜVRheinland®
Precisely Right.

10/201 4.08 E A4 ® TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

Certificat

Norme de contrôle **ISO 9001:2015**

N° d'enreg. du certif. 0 01 08768

Titulaire du certificat: **JIMO - Mobiliário de Frio, S.A.**
Rua Frei Luis de Sta Clara, 128
4490-638 Póvoa do Varzim
Portugal

Domaine: Fabrication de matériel de hôtellerie.

Par l'audit consigné dans le rapport n° 0 01 08768 en 2017-12-13, la conformité aux exigences de la norme a été démontrée.

Validité: Ce certificat est valable du 26.03.2018 jusqu'au 28.01.2021.

04.04.2018

IPAC acreditação
A0010
ISO/IEC 17021-1
Sistemas de Gestão

António Silva
Business Stream Manager Systems
TÜV Rheinland Portugal, Lda.
Rua Dr. Ant.º Loureiro Borges, 9, 3º
1495-131 Algés

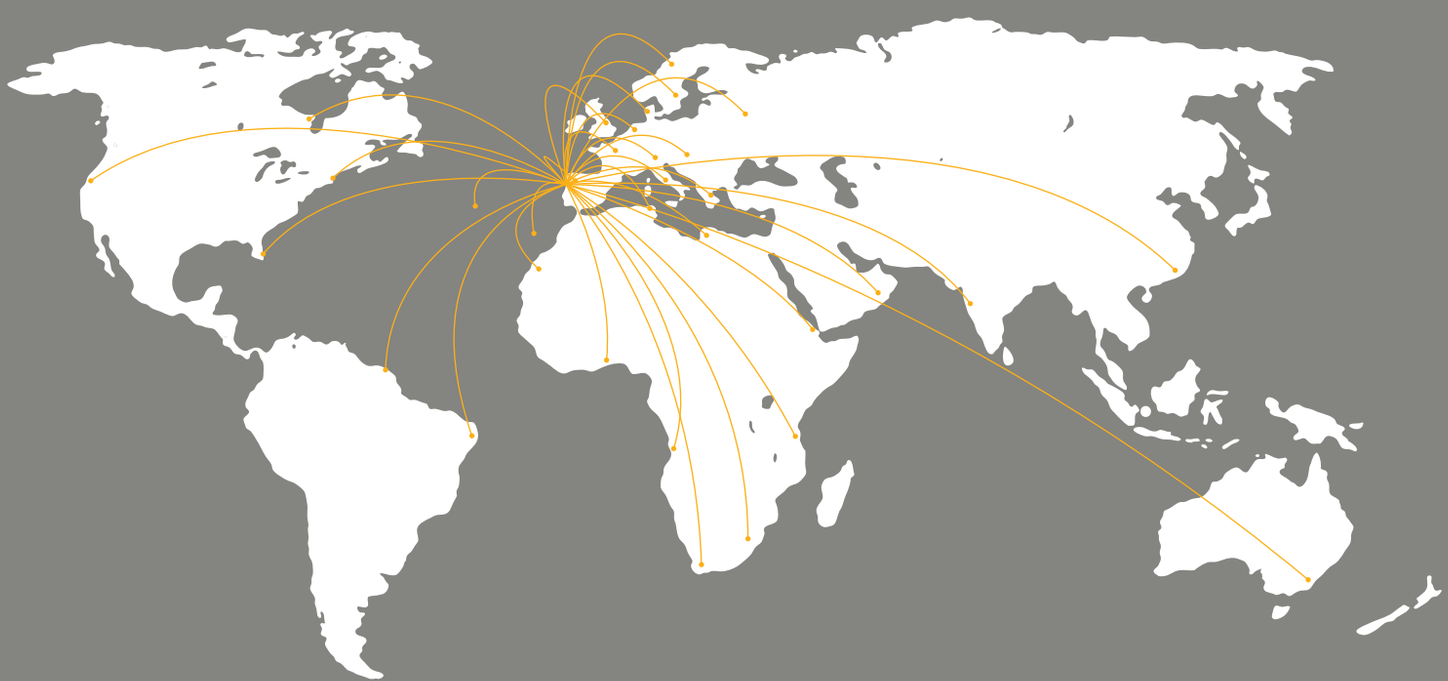
La validité de ce certificat peut être confirmée par la consultation du site www.certipedia.com

www.tuv.pt

TÜVRheinland®
Precisely Right.

10/2011 4.08 E A4 © TÜV, TUEV and TUV are registered trademarks. Utilisation and application requires prior approval.

MERCADOS
Markets | Marchés | Mercados



EUROPEU
European | Européenne | Europeo

65%

RESTO DO MUNDO
Rest of the World | Reste du Monde | Resto del Mundo

35%

QUALIDADE

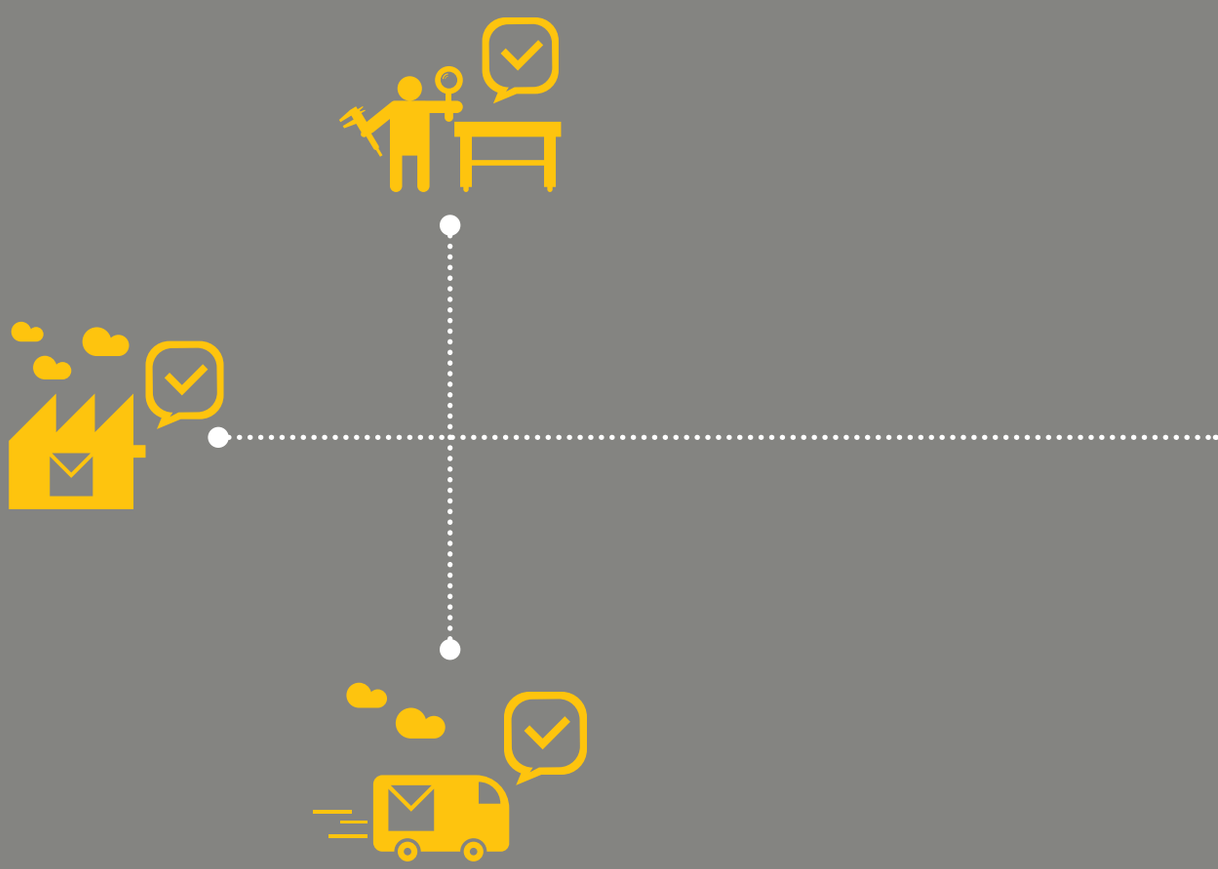
Quality | Qualité | Calidad

Todos os produtos Jimo passam, antes de saírem das nossas instalações, por rigorosíssimos exames de controlo e testes de performance, garantindo aos nossos clientes a qualidade e fiabilidade esperada.

All of the Jimo products, before leaving our facilities, go thorough very rigorous control and performance tests, in order to guarantee to our customers that all of them meet the quality and reliability expected.

Tout les produits Jimo, avant de quitter nos installations, sont rigoureusement testés pour assurer à nos clients la qualité et la fiabilité attendue.

Todos los productos Jimo pasan, antes de salir de nuestras instalaciones, por rigorosísimas pruebas de control y exámenes de performance, para garantizar a nuestros clientes la calidad y fiabilidad esperada.



1

Orçamentação
Budgeting
Budgétisation
Presupuestar
(+351) 252 290 001
(+351) 926 572 312

2

Encomenda
Planeamento
Order planning
Planification des commandes
Planificación de pedidos
(+351) 252 290 005
(+351) 962 164 168

3

Projeto
Desenho
Drawing
Conception
Diseño
(+351) 252 290 002
(+351) 967 705 218
(+351) 964 770 855
(+351) 252 249 290

4

Controlo e Qualidade /
Reclamações
Control and quality / Claims
Contrôle et qualité / Réclamations
Control y calidad / Quejas
(+351) 252 290 006
(+351) 961 714 437

Os nossos comerciais
Our commercials
Nous commerciales
Nuestros comerciales
Norte - (+351) 967 053 611
Norte - (+351) 924 733 488
Sul - (+351) 963 803 756
Internacional -(+351) 964 770 804

5





6

Departamento Financeiro
Accounting department
Département financier
Departamento financiero
(+351) 252 290 004

Departamento de compras
Purchasing department
Service des achats
Departamento de compras
(+351) 252 290 003
(+351) 919 040 363

7



PT

Inovação

A empresa tem feito uma aposta constante na atualização, modernização e inovação quer em termos de processos quer em termos de produtos, tendo a qualidade e a excelência como objetivos da sua atividade.
Oferta de diferentes soluções técnicas, procurando responder às necessidades evidenciadas pelos clientes.
Investimento constante na atualização de maquinaria, caraterizado por um elevado nível tecnológico, automatização do ciclo produtivo e informatização.

Sistema de controlo

A Jimo procura diariamente por soluções de excelência para os seus clientes, no que respeita os nossos sistemas de controlo, os aparelhos utilizados são:

- Um controle de temperatura mais preciso, salvaguardando toda a integridade e o desgaste elétrico dos componentes.
- Fácil e prática visualização da temperatura e de todos os programas através do visor digital
- Facilidade ajuste de intervalos de temperatura
- As sondas de temperatura são do tipo NTC e estão encapsuladas e seladas.

Modelos Positivos
Entradas- uma sonda NTC que tem como função controlar a temperatura da câmara.

Modelos Negativos
Entradas – duas sondas NTC
1º Tem como função controlar a temperatura da câmara.
2º Tem como função controlar a forma de descongelação.

Sistema de refrigeração

O sistema de refrigeração ventilada garante uma constante circulação de ar dentro da unidade.
O sistema de refrigeração estático garante um consumo elétrico de forma mais lenta.
Aparelhos negativos e de congelação:

Frio incorporado – descongelação por resistências
Frio à distância – descongelação por resistências

Todos os aparelhos Jimo estão construídos de forma a facilitar a sua limpeza e manutenção e possuem uma bandeja que recolhe a água libertada pelo evaporador, ou evaporação automática por tubo da alta.

Construção

Estrutura
As peças Jimo possuem uma estrutura compacta em aço inoxidável 304 AISI 18/8, que combinada com uma injeção de poliuretano com a densidade de 40 Kg/m^3, garantem à peça uma forte estabilidade. Todos os interiores são em aço inoxidável AISI 304 18/8, o que incluí: teto, fundo, costas, laterais, frentes e contra portas. Os tampos das peças são originalmente em aço inoxidável da mesma qualidade, existindo também a opção para mármore, granito ou silestone (sob pedido de orçamento).

Compartimentos Independentes
As bancadas e armários com compartimentos independentes funcionam de forma autónoma, tendo cada compartimento o seu próprio compressor, desta forma, não existe uma sobrecarga no funcionamento dos compressores o que muitas vezes origina a sua rápida deterioração e subsequente avaria.
Uma outra vantagem desta particularidade prende-se com a continuação do funcionamento dos restantes compartimentos em caso de avaria de um deles, permitindo que os alimentos neles guardados conservem as suas características.

Portas
As dobradiças usadas nas portas Jimo possuem um sistema de retorno automático que é acionado quando o ângulo de abertura supera os 95 graus, e exercem uma pressão permanente quando a porta está fechada, minimizando desta forma as perdas de temperatura e o aumento de energia para a regularizar. É possível mudar o sentido da abertura de todas as portas, sendo apenas necessário mencionar isso no pedido de orçamento, originalmente, o puxador localiza-se do lado esquerdo. Os aros vedantes utilizados nas nossas portas utilizam como matéria-prima PVC flexível livre de materiais pesados PBB e PBBE, de acordo com a diretiva 2002/95/EU e 2003/11/EU. São compostos por uma câmara tripla de isolamento auto compensada e através de sistema de arpão, a sua colocação e substituição é extremamente simples.

Limpeza

Para facilitar a limpeza dos seus móveis a Jimo presta especial atenção a vários detalhes:

- Junções arredondadas no interior das peças;
- Acessórios interiores facilmente desmontáveis, nomeadamente, guias e calhas;
- Pés com altura ajustável;
- Acesso através da decoração ou painel de comandos para uma fácil limpeza do condensador (com exceção do Rapado 800);

Pode ser aplicado a cada equipamento um sistema de drenagem, o que irá facilitar a evacuação de líquidos usados na limpeza e águas sujas resultantes da descongelação de alguns produtos. O referido sistema de drenagem pode também ser conectado à rede de saneamento.

Material

- Guias telescópicas;
- Evaporadores estáticos e ventilados Centauro;
- Compressores – Aspera;
- Condensadores – Centauro;
- Grades rilsanizadas;
- Vidros frontais das vitrinas removíveis facultando um fácil acesso para a limpeza das mesmas;
- Lâmpadas LED;
- Tampos em granito isolados com tela na parte inferior.

Internacionalização

Ao longo dos anos a Jimo tem criado ligações com clientes nos diferentes continentes, estando presente em mais de 12 países. A internacionalização é um dos pontos que a Jimo destaca como necessário para assegurar a sua competitividade na indústria. É fundamental diversificar mercados.

Sustentabilidade

A utilização do gás R290 faz parte do compromisso da Jimo na procura soluções integrais baseadas no crescimento sustentado, reduzindo o impacto da refrigeração no meio ambiente.

EN

Innovation

The company has made a constant commitment to update, increase and innovate both in terms of processes and in terms of products, having the quality and excellence as objectives of its activity.

Offering different technical solutions, trying to respond to the needs evidenced by the clients.

Constant investment in the modernising of machinery, characterized by a high technological level, automation of the production cycle and computerization.

Control systems

Jimo searches daily for solutions of excellence for its customers, with respect to our control systems, the devices used are:

- A more precise temperature control, safeguarding all the integrity and electrical wear of the components.
- Easy and practical viewing of temperature and all programs through the digital display
- Easy adjustment of temperature ranges
- Temperature probes are NTC type and are encapsulated and sealed.

Positive models

Entries - an NTC probe that controls the temperature of the camera

Negative models

Entries - two NTC probes

1º It has as a function to control the temperature of the camera

2º Its function is to control the defrost form.

Refrigeration system

The ventilated cooling system ensures a constant air circulation inside the unit.

The static cooling system ensures a slower electrical consumption.

Appliances with negative and freezing temperature:

- Incorporated Cold - defrosting by hot gas
- Cold at a Distance – defrosting by resistance heater

All Jimo´s equipment's are constructed to ease cleaning and maintenance and all the units have an automatic evaporation system using a tray that collects the water liberated by the evaporator, or automatic evaporation by high tube.

Construction

Structure

Jimo products a compact structure made in stainless steel AISI 304 18/8, which combined with an injection of polyurethane with a 40 kg/m^3 density, ensure that the piece has a strong stability. All interiors are stainless steel AISI 304 18/8, this includes: roof, bottom, back, sides, fronts and the back of the doors. The working tops of the pieces are originally made in stainless steel of the same quality, and there is also the option for marble, granite or silestone (on request).

Independent Compartments

Counters and cabinets with independent compartments work separately, each having its own compressor compartment, therefore there´s no overcharge in the operation of the compressors which often leads to their rapid deterioration and subsequent failure. Another advantage of this arrangement relates to the continued operation of the other compartments in case of failure of one, allowing the food stored in them to maintain their characteristics.

Doors

The hinges used on Jimo´s doors have an automatic closing system that is triggered when the opening angle exceeds 95 degrees, and exert a constant pressure when the door is closed, thus minimizing the loss of temperature and increase power to regulate it. You can change the direction of opening of all doors and only need to mention this in the budget request, the originally the handle is located on the left. The magnetic gaskets used in our doors are made in flexible PVC free of heavy materials PBBE and PBB, according to the directive 2002/95/EU and 2003/11/EU. It consists of a triple-chamber insulation auto compensated and by a harpoon system and their placement and replacement is extremely simple.

Cleaning

To facilitate the cleaning of our products Jimo pays special attention to several details:

- Rounded joints inside the pieces;
- Easily removable interior accessories;
- Feet with adjustable height;
- Access through the decoration or control panel for easy cleaning of the condenser (except the Cutted 800);

It can be applied to each device a draining system that will facilitate the evacuation of liquid used to clean and/or the dirty water from the defrosting of products. This drain can also be connected to the sewer.

Material

- Telescopic guides;
- Evaporators static and ventilated Centauro;
- Compressors – Aspera;
- Condensers - Centauro;
- Rilsan shelf;
- Frontal glass from the displays is removable providing easy access to clean;
- LED Lamp;
- Working granite tops are insulated on the bottom.

Internationalization

Ao longo dos anos a Jimo tem criado ligações com clientes nos diferentes continentes, estando presente em mais de 12 países. A internacionalização é um dos pontos que a Jimo destaca como necessário para assegurar a sua competitividade na indústria. É fundamental diversificar mercados.

Sustainability

The use of R290 gas is part of Jimo's commitment to pursuing integrated solutions based on sustained growth, reducing the impact of refrigeration on the environment.

FR Innovation

L'innovation l'entreprise a fait un pari constant dans la mise à jour, la modernisation et l'innovation veut en termes de processus veut en termes de produits, a tendance la qualité et l'excellence comme les objectifs de son activité.
Offrir différentes solutions techniques, cherchant à répondre aux besoins mis en évidence les clients.
Investissement constant dans la modernisation des machines, caractérisé par un niveau élevé de technologique, automatisation du cycle de production et informatisation.

Système de Contrôle

Jimo recherche quotidiennement des solutions d'excellence pour ses clients, en ce qui concerne nos systèmes de contrôle, les appareils utilisés sont:

- Un contrôle de la température plus précis, en préservant l'intégrité et usure des composants.
- Une vision pratique et facile de la température et de tous les programmes utilisant l'affichage numérique.
- Meilleur facilité à régleur des températures
- Les sondes de la température sont NTC et sont encapsules et scellé.

Modèles Positifs
Entrées - une sonde NTC qui est conçu pour contrôler la température de la caméra

Modèles Négatifs
Entrées - Deux sondes NTC
1ere. Sa fonction de contrôler la température de la caméra
2eme. Sa fonction est de contrôler la forme du dégivrage

Système de réfrigération

Le système de refroidissement ventilé assure une circulation d'air constante à l'intérieur de l'unité.
Le système de refroidissement statique assure une consommation électrique plus lente.
Appareils à température négative et de congélation:

- Froid incorporé - dégivrage au gaz chaud
- Froid à distance - dégivrage par résistance électrique

Tous les équipements Jimo sont conçus pour faciliter le nettoyage et l'entretien. Tous les appareils sont équipés d'un système d'évaporation automatique utilisant un plateau qui collecte l'eau libérée par l'évaporateur, ou évaporation automatique par tube haut.

Construction

Structure
Jimo produit une structure compacte en acier inoxydable AISI 304 18/8 qui, combinée avec une injection de polyuréthane avec une densité de 40 Kg/m^3 assure une forte stabilité à la pièce. Tous les intérieurs sont en acier inox AISI 304 18/8, qui comprend: le toi, le bas, le dos, les côtes, les fronts ainsi que les intérieur des portes. Les sommets des pièces sont à l´origine en acier inoxydable de la même qualité, si le client le désire, le haut peut être remplacé par un autre en marbre ou en granit, chacun avec leurs propres frais.

Compartiments Indépendants
Les dessertes et les armoires avec des compartiments séparés travaillent de façon indépendante, ayant chaque compartiment son propre compresseur, il n'y a donc pas un surcharge du fonctionnement des compresseurs qui conduit souvent à leur rapide dégradation et la rupture subséquente. Un autre avantage de cette disposition se rapporte à la poursuite du fonctionnement des compartiments restants en cas de défaillance d'un, ce qui permet les aliments stockés conservent leurs caractéristiques.

Les Portes
Les charnières des portes Jimo ont un système de rétroaction automatique qui se déclenche lorsque l'angle d'ouverture dépasse 95 degrés, et exerce une pression constante lorsque la porte est fermée, réduisant ainsi la perte de puissance et évitant la consommation extra d´énergie pour régler à nouveau la température. Vous pouvez changer le sens de l'ouverture de toutes les portes il faut seulement le mentionner lors de votre demande de devis, à l'origine, la poignée est située sur la gauche. Les joints magnétiques utilisés dans nos portes sont fait avez des matériaux flexibles sans PVC et sans lourds PBB et PBBE conformément à la directive et 2002/95/EU 2003/11/EU. Ils sont constitués d'une triple chambre d'isolation auto compensée par le système de harpon, leur emplacement et leur remplacement est très simple.

Nettoyage

Pour faciliter le nettoyage de nos produits, Jimo accorde une attention particulière à plusieurs détails:

- Joints arrondis sur les parties intérieures;
- Aménagement intérieur facilement démontables, y compris des guides et des caniveaux;
- Pieds réglables en hauteur;
- Accès par la décoration ou du panneau de commande pour faciliter le nettoyage du condenseur (à l'exception le Droit 800);

Peut être appliqué à chaque appareil un système de drainage qui facilitera l'évacuation des liquides utilisés pour nettoyer et l'eau sale provenant du grivage de certains produits. Ce drainage peut aussi être relié au réseau d'égouts.

Matériau

- Guides télescopiques;
- Évaporateurs statiques et ventilés Centauro;
- Compresseurs - Aspera;
- Condenseurs - Centauro;
- Grilles fil plastifiée
- Les vitres frontale de las vitrines sont amovibles, offrant un accès facile pour le nettoyage de la même;
- Lampes à LED;
- Plans de travail en granit isolés sur l'écran du bas.

Internationalisation

Au fil des ans, Jimo a créé des liens avec des clients de différents continents et est présent dans plus de 12 pays. L'internationalisation est l'un des points sur lesquels Jimo a souligné la nécessité de garantir sa compétitivité dans le secteur. Il est essentiel de diversifier les marchés et nous sommes prêts à le faire.

Durabilité

L'utilisation du gaz R290 fait partie de l'engagement de Jimo à rechercher des solutions intégrées basées sur une croissance soutenue, réduisant l'impact de la réfrigération sur l'environnement.

ES

Innovación

La empresa ha hecho una apuesta constante en la actualización, modernización e innovación tanto en relación con procesos sino también con productos, teniendo la calidad y la excelencia como objetivos de su actividad.
Oferta de diferentes soluciones técnicas, buscando responder a las necesidades demonstradas por los clientes.
Inversión constante en la actualización de maquinaria, caracterizada por un alto nível tecnológico, automatización del ciclo productivo e informatización.

Sistema de control

Jimo busca diariamente soluciones de excelencia para sus clientes, en lo que se refiere a nuestros sistemas de control, los aparatos utilizados son:

- Un control de temperatura más preciso, salvaguardando toda la integridad y desgaste eléctrico de los componentes.
- Una visión sencilla y práctica de la temperatura y todos los programas utilizando la pantalla digital
- Mayor facilidad en el ajuste de los intervalos de temperatura
- Las sondas de temperatura son del tipo NTC y están encapsuladas y selladas.

Modelos Positivos

Entradas - una sonda NTC, cuya función es controlar la temperatura de la cámara.

Modelos Negativos

Entradas - Dos sondas NTC
1º Con la función de controlar la temperatura en la cámara
2º Con la función de controlar la forma de descongelación.

Sistema de refrigeración

El sistema de enfriamiento ventilado garantiza una circulación de aire constante dentro de la unidad.
El sistema de refrigeración estática asegura un consumo eléctrico más lento.
Los equipos con temperatura negativa y de congelación:

- Frío incorporado: descongelación por gas caliente.
- Frío a distancia: descongelación por resistencia térmica

Todos los equipos de Jimo están diseñados para facilitar la limpieza y el mantenimiento, y todas las unidades tienen un sistema de evaporación automático que utiliza una bandeja que recoge el agua liberada por el evaporador, o evaporación automatica por tubo alto.

Construccíon

Estructura

Los productos Jimo están fabricados en una estructura compacta en acero inoxidable AISI 304 18 / 8, que conyugada con una inyección de poliuretano con una densidad de 40 kg/ m^3, asegura que la pieza tenga una gran estabilidad. Todos los interiores están hechos en acero inoxidable AISI 304 18 / 8, esto incluye: techo, hondo, trasera, laterales, frentes y contra puertas. Las encimeras de las piezas son hechas originalmente en acero inoxidable de la misma calidad, pero si el cliente no lo desea así, la encimera de acero se puede substituir por outra de mármol ó granito ó silestone (bajo petición de presupuesto).

Compartimientos Independientes

Las encimeras y armarios con compartimientos independientes operan de manera autónoma, así cada compartimiento tiene su propio compresor, por lo que no hay ninguna sobrecarga en el funcionamiento de los compresores lo que a menudo conduce a su rápido deterioro y posterior avería. Otra ventaja de este sistema es continuación del funcionamiento de los restantes compartimientos en caso de fallo de uno de ellos, permitiendo que los alimentos almacenados conserven sus características.

Puertas

Las bisagras de las puertas Jimo utilizan un sistema de retorno automático se activa cuando el ángulo de apertura es superior a 95 grados, y ejercen una presión constante cuando la puerta está cerrada, reduciendo, al mínimo, la pérdida de frio y el aumentando de energía necesario para reponer la temperatura deseada. Se puede cambiar la dirección de abrir de todas las puertas, bastando para ello mencionarlo en la solicitud de presupuesto, el modelo standard tiene el mango a la izquierda. Los anillos de sellado utilizado en nuestras puertas tienen como materia prima el PVC flexible libre de materiales pesados PBB y PBBE, de acuerdo con la Directiva 2003/11/EU y 2002/95/EU. Se componen de una triple cámara de aislamiento auto compensada y mediante el sistema de arpón, su colocación y sustitución es extremadamente simple.

Limpieza

Para facilitar la limpieza de sus piezas Jimo presta especial atención a varios detalles:

- Uniones redondas en las partes interiores;
- Accesorios interiores fácilmente desmontables, incluyendo guías;
- Pies con altura regulable;
- Acceso mediante la decoración ó el panel de control para facilitar la limpieza del condensador (con excepción de Recto 800).

Se puede aplicar a cada dispositivo un sistema de drenaje que facilite la evacuación de los líquidos utilizados para la limpieza y el agua sucia de la descongelación de algunos productos. Este drenaje también puede ser conectado a las aguas residuales.

Material

- Guías telescópicas;
- Evaporadores estáticos y ventilados Centauro;
- Compresores – Aspera;
- Condensadores - Centauro;
- Rejillas armadas ralsinizadas;
- Cristales frontales de las vitrinas extraíble, lo que facilita el acceso para la limpieza;
- Lámparas LED;
- Encimeras en granito aislados con en la parte inferior.

Internacionalización

Al largo de los años, Jimo ha creado conexiones con clientes en los diferentes continentes,
presente en más de 12 países. La internacionalización es uno de los puntos que Jimo destaca
como necesario para asegurar su competitividad en la industria. Es fundamental diversificar mercados.

Sostenibilidad

La utilización del gas R290 hace parte del compromiso de Jimo en la búsqueda de soluciones integrales basadas en el crecimiento sostenido, reduciendo el impacto de la refrigeración en el medio ambiente.

infográfico | infographic | Infographie | Infografía

Este catálogo está estruturado com infografia e traduzido em quatro idiomas, na seguinte ordem:

PT - Português | *FR - Francês* |
EN - Inglês | *ES - Espanhol*

Neste glossário infográfico encontrará a definição de cada icone usado.

This catalog is structured with infographics and translated into four languages in the following order:

PT - Portuguese | *FR - French* |
EN - English | *ES - Spanish*

In this infographic glossary you can find the definition of each icon used.



Modelo
Model
Modèle
Modelo



Código de Produto
Produt Code
Code Produit
Código de Producto



Dimensões
Dimensions
Dimentions
Dimensiones



Embalagem dimensões
Packing Dimensions
Dimensions d'emballage
Dimensiones de embalaje



Capacidade em Litros
Capacity in Liters
Capacité en Litres
Capacidad en Litros



Portas
Doors
Portes
Puertas



Potência do ventilador
Fan Power
Puissance ventilateur
Potencia ventilador



Temperatura
Temperature unit
Température
Temperatura



Potência frigorífica
Cooling Capacity
Capacité de refroidissement
Potencia frigorífica



Portas pequenas
Small doors
Petites portes
Puertas pequeñas



Potência elétrica
Electrical power
Puissance électrique
Potencia eléctrica



Informação
Information
Information
información



Tensão elétrica
Electric tension
Tension électrique
Tensión electrica



Gavetão
Drawer
Tiroir
Cajón



Medidas em metro quadrados
Measurements in square meters
Mesures en mètres carrés
Medidas en metros cuadrados



Gavetão de exposição
Étagère d'exposition
Étagère d'exposition
Gavetón de exposición



Tabuleiro Grade
Grid shelf
Clayette Grille
Estante de rejilla



Caixas de Plástico
Trays
Plateau
Bandeja



Prateleiras
Shelves
Étagères
Estantería



Tabuleiros
Trays
Plateau
Bandeja

Ce catalogue est structuré avec infographies et traduit en quatre langues, dans l'ordre suivant:

PT - Portugais | *FR - Français* |
EN - Anglais | *ES - Espagnol*

Dans ce glossaire infographique vous trouverez la définition de chaque icône utilisée.

Este catálogo está estructurado con infografías y traducido a cuatro idiomas, en el siguiente orden:

PT - Portugues | *FR - Francês* |
EN - Inglês | *ES - Espanhol*

En este glosario infográfico encontrarás la definición de cada icono utilizado.



Containers
Containers
Bacs
Cubas



Compressor (Horsepower)
Compressor
Compresseur
Compresor



Potência da resistência cuba
Bac Resistance power
Puissance résistance du bacs
Potencia de la resistencia cuba



Potência da resistência estufa
Hot cupboard power resistence
Puissance Resistence étuve
Potencia Resistencia estufa



Iluminação
Lighting
Éclairage
Iluminación



Superfície de exposição
Display surface
Surface d'exposition
Superficie de exposición



Par de guias
Guides pair
Par de glissières
Par de guías



Potência voltes
Power back
Pouvoir de retour
Potencia voltios



Descongelamento automático
Automatic defrost
Dégivrage automatique.
Descongelación automática



Frio Ventilado
Ventilated Cooling
Froid Ventilé
Frio Ventilado



Unidade de temperatura mista
Unité à température mixte
Mixed temperature
Unidad de temperatura mixta



Unidade de temperatura positiva
Unité à température positive
Positive temperature unit
Unidad de temperatura positiva



Unidade de temperatura negativa
Unit of negative temperature
Unité à température négative
Unidad de temperatura negativa



Sem Clorofluorocarbonetos. Respeita o ambiente.
Without Chlorofluorocarbons. Respect the environment.
Sans chlorofluorocarbures. Respecte l'environnement.
Sin Clorofluorocarburos. Respeta el medio ambiente.



O R290 é uma mistura de gases refrigerantes que não afectam a camada de ozono.
R290 is a mixture of refrigerant gases that do not affect the ozone layer.
R290 est un mélange de réfrigérants qui ne nuisent pas à la couche d'ozone.
El R290 es una mezcla de gases refrigerantes que no afectan a la capa de ozono.



Aço cromo-níquel, inoxidável austenítico, não-temperável, não-magnético, tipo 18-8.
Chrome-nickel, austenitic, non-temperable, non-magnetic, type 18-8 steel.
Acier chrome-nickel, inoxydable austénitique, non-durcissable, non-magnétique, type 18-8.
Acero cromo-níquel, inoxidable austenítico, no templado, no magnético, tipo 18-8.

>01 ARMÁRIOS DE FRIO
COLD CABINETS / ARMOIRES À FROID / ARMARIOS DE FRÍO

34 **Informação** / *Information / Informations / Información*

36 **600 GN 1/1**

38 **600 GN 1/1 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES**
Independent compartments | Compartiments indépendants | Compartimentos independientes.

40 **600 GN 1/1 PORTA DE VIDRO**
Glass door | Portes vitrées | Puertas de cristal.

42 **600 GN 1/1 COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO**
Independent compartments & Glass door| Compartiments indépendants & Portes vitrées | Compartimentos independientes & Puertas de cristal.

44 **700**

46 **700 GN1/1 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES**
Independent compartments |Compartiments indépendants| Compartimentos independientes.

48 **700 PORTA DE VIDRO COM TABULEIROS 434X499mm**
Cabinet for trays with 434x499mm | Armoire pour plateaux de 434x499mm | Armario para tableros de 434x499mm.

50 **700 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO**
Independent compartments & Glass door |Compartiments indépendants & Portes vitrées | Compartimentos independientes & Puertas de cristal.

52 **700 GN 1/1**

54 **700 GN 1/1 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES**
Independent compartments | Compartiments indépendants| Compartimentos independientes.

56 **700 GN 1/1 PORTA E 3 GAVETAS**
With door and 3 drawers | Avec porte et 3 tiroirs | Con puerta y 3 cajones.

58 **700 GN 1/1 PORTA DE VIDRO**
Glass door | Port vitrée | Puertas de cristal.

60 **700 GN 1/1 COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO**
Independent compartments & Glass door | Compartiments indépendants & Portes vitrées | Compartimentos independientes & Puertas de cristal.

62 **700 GN 1/1 COM GRUPO COMPRESSOR EM BAIXO**
With compressor group on the bottom | Avec groupe compresseur logé en bas | Con el grupo compresor en bajo.

ARMÁRIOS DE FRIO
COLD CABINETS / ARMOIRES À FROID / ARMARIOS DE FRÍO

64 **700 COM GRUPO COMPRESSOR EM BAIXO E PORTAS DE VIDRO**
With compressor group on the bottom & Glass door | Avec groupe compresseur logé en bas & Portes vitrées | Con el grupo compresor en bajo & Puertas de cristal.

66 **800 GN 2/1**

68 **800 GN 2/1 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES**
Independent compartments| Compartiments indépendants | Compartimentos independientes.

70 **800 GN 2/1 PORTA DE VIDRO**
Glass door | Portes vitrées | Puertas de cristal.

72 **800 GN 2/1 COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO**
Independent compartments & Glass door | Compartiments indépendants & Portes vitrées | Compartimentos independientes & Puertas de cristal.

74 **800 GN 2/1 COM PORTA E MONTRA DE VIDRO**
With door & Glass displays | Avec porte vitrée et face arrière vitrée | Puerta e mostrador en cristal.

76 **800 PEIXE**
For fish Fish boxes 400x600 | Pour Poisson Bac 400x600 | Cajas pescado 400x600.

78 **800 PASTELARIA TABULEIROS 400X600**
For Pastry trays 400x600 | Pour Pâtisserie plateaux 400x600 | Tableros pastelería 400x600.

80 **900 GN 2/1**

82 **900 GN 2/1 COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES**
Independent compartments | Compartiments indépendants| Compartimentos independientes.

84 **900 GN 2/1 PORTA DE VIDRO**
Glass door | Portes vitrées | Puertas de cristal.

86 **900 GN 2/1 COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO**
Independent compartments & Glass door | Compartiments indépendants & Portes vitrées | Compartimentos independientes & Puertas de cristal.

88 **950 PASTELARIA TABULEIROS 450X750**
For Pastry trays 450x750 | Pour Pâtisserie plateaux | Tableros pastelería 450x750.

90 **1070 PASTELARIA TABULEIROS 450X750 E 450X850**
For Pastry trays 450x750 e 450x850 | Pour Pâtisserie plateaux 450x750 e 450x850 |Tableros pastelería 450x750 e 450x850.

>01 ARMÁRIOS DE FRIO
COLD CABINETS / ARMOIRES À FROID / ARMARIOS DE FRÍO

92 **1070 2T PASTELARIA TABULEIROS 600X400**
For Pastry trays 600x400 | Pour Pâtisserie plateaux 600x400 | Tableros pastelería 600x400.

94 **800 ARMÁRIO PARA MEDICAMENTOS**
Cabinet for medicine | Armoire pour médicaments | Armario para medicinas.

96 **800 ARMÁRIO PARA SANGUE**
Cabinet for blood conservation | Armoire pour conservation de sang | Armario para sangre.

98 **800 ARMÁRIO PARA CHOCOLATE**
Chocolates cabinet | Armoire pour conservation de chocolat | Armario para chocolate.

100 **800 ARMÁRIO PARA FLORES**
Cabinet for flowers | Armoire pour conservation de fleurs | Armario para flores.

102 **800 ARMÁRIO PARA QUEIJOS**
Cabinet for cheese | Armoire pour conservation de fromage | Armario para quesos.

104 **800 ARMÁRIO PARA CURA DE QUEIJOS**
Cabinet for cure cheese | Armoire pour affinage de fromage | Armario para cura quesos.

106 **800 ARMÁRIO PARA VINHOS**
Cabinet for wine | Armoire à vins | Armario para vinos.

108 **800 ARMÁRIO PARA ASTICOT**
Cabinet for asticot (worms) | Armoire pour conservation d'appâts de pêche | Armario para asticot (gusano).

110 **800 ARMÁRIO PARA CUVETES DE GELADO**
Cabinet for ice cream trays | Armoire pour crème glacée | Armario para cubetas de helado.

112 **800 ARMÁRIO PARA BACALHAU CURADO**
Cabinet for cure codfish | Armoire pour sèchage de morue | Armario para cura bacalao.

114 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

>02 BANCADAS
COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

122 **Informação** / *Information / Informations / Información*

124 **600 BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA**
Static Refrigerated Counter | Statique Tour Réfrigérée | Mesas Frías Estática.

126 **600 BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA C/PORTAS DE VIDRO**
Static Refrigerated Counter w/glass door | Statique Tour Réfrigérée a/ Portes Vitrée| Mesas Frías Estática c/Puerta de cristal.

128 **600 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA TECTO**
Top ventilated Refrigerated Counter | Tour réfrigéré ventilé sur plafond |Mesa Fría Ventilada Techo.

130 **600 BANCADA REFRIG. VENTILADA TECTO C/PORTAS DE VIDRO**
Top ventilated Refrigerated Counter w/glass doors | Tour réfrigéré ventilé sur plafond avec portes Vitrées | Mesa Fría Ventilada Techo con Puertas de cristal.

132 **600 BANCADA VENTILADA VERTICAL**
Vertical ventilated Refrigerated counter | Tour réfrigéré ventilé vertical | Mesa Fría Ventilada Vertical.

134 **600 BANCADA VENTILADA VERTICAL C/PORTAS DE VIDRO**
Vertical ventilated Refrigerated counters w/ glass doors | Tour réfrigéré ventilé vertical avec des portes Vitrées | Mesa Fría Ventilada Vertical con Puertas de cristal.

136 **600 BANCADA REFRIGERADA PORTA POR CIMA DO GRUPO**
Refrigerated counter with door above the compressor | Dessertes réfrigérée avec porte au-dessus du groupe compresseur | Mesa fría con puerta por encima del grupo compressor.

138 **600 BANCADA REFRIGERADA COM PORTAS DE VIDRO E PORTA POR CIMA DO GRUPO**
Refrigerated counter with glass doors and door above the compressor | Dessertes réfrigérée avec portes vitrées et porte au-dessus du groupe compresseur | Mesa frías con puertas en cristal y puerta por encima del grupo compresor.

140 **600 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA COM 2 FRENTES**
Ventilated Refrigerated counter with 2 fronts | Tour réfrigérée ventilé avec 2 façades | Mesa Fría Ventilada con 2 frentes.

142 **600 ESTAÇÃO ESTAÇÃO DE COCKTAIL REFRIGERADA**
Refrigerated Cocktail Station | Station de Cocktails Réfrigérée | Estación de Cocktail refrigerado.

144 **700 BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA**
Static Refrigerated Counter | Statique Tour Réfrigérée | Mesas Frías Estática.

146 **700 BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA C/PORTAS DE VIDRO**
Static Refrigerated Counter w/glass door | Statique Tour Réfrigérée a/ Portes Vitrée| Mesas Frías Estática c/Puerta de cristal.

>02 BANCADAS
COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

148 **700 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA**
Ventilated Refrigerated counter | Tour réfrigéré ventilé | Mesa Fría Ventilada.

150 **700 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA C/PORTAS DE VIDRO**
Refrigerated counter w/ glass doors | Tour réfrigéré ventilé avec des ports Vitrées | Mesa Fría Ventilada con Puertas de cristal.

152 **700 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA COMPACT BAIXA**
Ventilated refrigerated Compact (low) | Réfrigéré ventilé Compact (baisse) | Refrigerada Ventilada Compact (baja).

154 **700 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA COM EVAPORADOR ENTRE PORTAS**
Refrigerated ventilated whit evaporator between doors | Réfrigéré ventilé avec évaporateur entre portes | Mesa Fría refrigerada ventilada con evaporador entre puertas.

156 **700 BANCADA NEGATIVA PARA CONSERVAÇÃO DE CONGELADOS**
Negative counter for frozen conservation | Tour négatif pour conservation des congeles | Mesa Fría Negativa para conservación de congelados.

158 **700 BANCADA VENTILADA PARA PIZZAS**
Refrigerated counter to make pizzas | Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas | Mesa frías para la confección de pizzas

160 **700 BANCADA VENTILADA PARA PIZZAS COM MÓDULO SUPERIOR REFRIGERADO**
Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top | Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré | Mesa frías para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado.

162 **700 BANCADA VENTILADA SALADETTE**
Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals | Dessertes réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers | Mesa frías para la exposición, conservación y confección ensaladas y comidas ligeras.

164 **700 BANCADA VENTILADA SALADETTE C/MONTRA DE VIDRO**
Saladette ventilated refrigerated counter w/ display glass | Saladette Tour réfrigéré ventilé avec vitrine de verre| Saladette Ventilada con Cristales.

166 **800 BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA**
Static Refrigerated Counter | Statique Tour Réfrigérée | Mesas Frías Estática.

168 **800 BANCADA REFRIGERADA VENTILADA**
Ventilated Refrigerated counter | Tour réfrigéré ventilé | Mesa fría ventilada.

170 **800 BANCADA NEGATIVA P/ CONSERVAÇÃO DE CONGELADOS**
Negative counter for frozen conservation | Tour négatif pour conservation des congeles | Mesa Fría Negativa para conservación de congelados.

BANCADAS
COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

172 **800 BANCADA VENTILADA REFRIGERADA PARA PIZZAS**
Refrigerated counter to make pizzas | Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas | Mesa frías para la confección de pizzas.

174 **800 BANCADA VENTILADA PARA PIZZAS C/MÓDULO SUPERIOR REFRIGERADO**
Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top | Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré | Mesa frías para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado.

176 **800 BANCADA VENTILADA SALADETTE**
Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals | Dessertes réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers | Mesa frías para la exposición, conservación y confección ensaladas y comidas ligeras.

178 **800 BANCADA VENTILADA SALADETTE C/MONTRA DE VIDRO**
Saladette ventilated refrigerated counter w/ display glass | Saladette Tour réfrigéré ventilé avec vitrine de verre| Saladette Ventilada con Cristales.

180 **900 MARNO BANCADA REFRIGERADA VENTILADA PASTELARIA 450X750**
Marno – Static Refrigerated Counter for pastry 450x750 | Marno - Tour réfrigére statique pâtisserie 450x750| Marno - Mesa Fría Estática para Pastelería.

182 **900 MARNO BANCADA NEGATIVA PARA PASTELARIA 450X750**
Marno – Static Refrigerated Counter for pastry 450x750 | Marno - Tour réfrigére statique pâtisserie 450x750| Marno - Mesa Fría Estática para Pastelería.

184 **900 MARNO BANCADA REFRIGERADA ESTÁTICA PASTELARIA 400X600**
Marno- Refrigerated counter for pastry 400x600 | Marno - Tour réfrigérée statique pâtisserie 400x600 | Marno – Mesa Fría Ventilada para Pastelaría 400x600.

186 **1040 MARNO BANCADA REFRIG. ESTÁTICA PASTELARIA 450X750**
Marno – Static Refrigerated Counter for pastry 450x750 | Marno - Tour réfrigére statique pâtisserie 450x750| Marno - Mesa Fría Estática para Pastelería.

188 **ARREFECEDOR DE GARRAFAS**
Bottle cooler | Refroidisseur de bouteilles | Enfriador de botellas.

190 **MÁQUINA DE TIRAGEM DE CERVEJA**
Automatic liquid cooler for beer | Refroidisseur pour bière | Enfriador de cerveza.

192 **MÁQUINA DE ARREFECIMENTO DE ÁGUA**
Water cooler for bakeries |Refroidisseur d'eau pour bolangeries | Enfriadorores de agua para panaderias.

194 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

>03 VITRINAS
DISPLAYS | VITRINES | VITRINAS

204 **Informação** / *Information / Informations / Información*

208 **LINDA** MULTIUSOS VIDROS RETOS
Linda Multiservices straight glasses | Linda Multiservices vitres droits | Linda multiservicios cristales retos.

210 **LINDA** MULTIUSOS VIDROS CURVOS
Linda Multiservices curved glasses | Linda Multiservices vitres arrondis | Linda multiservicios cristales curvos.

212 **LINDA** PARA PEIXE
Linda for Fish | Linda pour poisson | Linda para el pescado.

214 **ELEITA** PARA TALHO COM VIDROS CURVOS
Eleita for butchers whit curved glasses | Eleita pour boucheries avec vitres arrondis | Eleita para carnicerías con cristales curvos.

216 **ELEITA** PARA TALHO COM VIDROS RETOS
Eleita for butchers whit straight glasses | Eleita pour boucheries avec vitres droits | Eleita para carnicerías con cristales retos.

218 **ELEITA** PARA TALHO COM VIDROS HIDRÁULICOS
Eleita for meat exhibition and hydraulic frontal glasses | Eleita pour l'exposition de la viande et système hydraulique. | Eleita para exposición de la carne y cristales frontales hidráulicos.

220 **ELEITA** NOVUS PARA TALHO
Eleita Novus for butchers | Eleita Novus pour boucheries | Eleita Novus para carnicerías.

222 **ELEITA** NOVUS PARA TALHO COM VIDROS HIDRÁULICOS
Eleita Novus for butchers with curved hydraulic glass | Eleita Novus pour boucheries avec le vitres incurvé hydraulique | Eleita Novus para carnicerías con cristal curvo hidráulico.

224 "TIPO" **ELEITA** PARA PEIXE
Eleita for fish (refrigerated only in the exposition) | Eleita pour la poissonnerie (réfrigérée uniquement dans l'exposition)| Eleita para la pescadería (refrigerada solo en la exposición).

226 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

>04 MODULAR
MODULAR | MODULAIRE | MODULAR

234 **Informação** / *Information / Informations / Información*

236 **Decorações-tipologias** / *Decorations-typologies / Decóration-typologies / Decoración-tipologías.*

238 **Informação técnica** / *technical information / informations techniques / información técnica.*

240 **Como Orçamentar** / *How to budget / Comment faire du budget / Como hacer el presupuesto.*

246 **Balcões** / *Counters | Comptoir | Barras.*

248 **Cantos de balcões** / *Counters corners / Angles de comptoir bar / Ángulos de barra de bar neutro.*

250 **Módulo de apoio neutro** / *Neutral support module / Comptoir caisse neutre /Módulo de apoyo neutro.*

254 **Cantos de módulo de apoio** / *Support mod. corners / Angles de comptoir caisse / Ángulos de Mód. de apoyo.*

257 **Vitrines modulares** / *Modular displays / Vitrine modulaire/ Vitrinas modulares.*

260 **Cantos vitrines** / *Displays coners / Angles de vitrines / Ángulos de vitrinas.*

262 **Linha DELUXE**
Deluxe Line | Ligne Deluxe | Línea Deluxe.

264 **Linha ROYAL**
Royal Line | Ligne Royal | Línea Royal.

266 **Vidros** / *Glass / Vitres / Vidrios.*

269 **Portas de vitrine** / *Display doors / Portes de vitrine / Puertas de vitrina.*

270 **Tampos** / *Working top's / Plans de travail / Encimeras.*

276 **Rodapé** / *Baseboard / Plinthe / Rodapié.*

281 **Laterais** / *Side / Latéral / Lateral.*

>04 MODULAR
MODULAR | MODULAIRE | MODULAR

286 **INFORMAÇÃO TÉCNICA LINHA MODULAR**
Technical information Modular line | Information technique ligne Modulair | Información tecnica de línea Modular.

288 **APOLLO**
290 **ATENA**
292 **BOUDOIR**
294 **LACADA LISA**
296 **BASE INOX**
298 **IDUNA**
300 **KALI**
302 **LETO**
304 **MELAMINA**
306 **SELENE**
308 **RIPADO**
310 **SPACE**
312 **STAR**

314 **Linha PURE**
Pure Line | Ligne Cubic | Línea Cubic.

318 **CUBIC**

320 **MÓDULO DE PÃO**
Bread Module | Module de Pain | Mueble de Pan

321 **Laminados** / *Laminates / Stratifiès / Laminados*
Granitos / *Granites / Granites / Granitos*
Silestone / *Granites / Granites / Granitos*

322 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

>05 SERVIT
SERVIT | SERVIT | SERVIT

332 **Informação** / *Information / Informations / Información*

334 **SERVIT** ELEMENTOS REFRIGERADOS
Cold elements | Éléments réfrigérés | Elementos refrigerado

336 **SERVIT** ELEMENTOS AQUECIDOS
Heated elements | Éléments chauffantes | Elementos calientes

338 **SERVIT** ELEMENTOS NEUTROS
Neutral elements | Éléments neutres | Elementos neutros

340 **SERVIT** ELEMENTOS COMPLEMENTOS
Complements elements | Éléments compléments | Elementos complementos

342 **SERVIT** ELEMENTOS DISTRIBUIÇÃO
Distribution lements | Éléments de distribution | Elementos de distribuición

344 **DECORAÇÃO**
Decorations | Décorations | Decoraciones

345 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

>06 INOXSTYLE
INOXSTYLE | INOXSTYLE | INOXSTYLE

348 **Informação** / *Information / Informations / Información*

350 **ESCAPARATES** 1 PRATELEIRA
Back Bar Unit w/1 shelf | Table de Travail a/1 étagère | Mesa de Trabajo de 1 estante.

352 **ESCAPARATES** 2 PRATELEIRAS
Back Bar Unit w/2 shelves | Table de Travail a/2 étagères | Mesa de Trabajo de 2 estantes.

354 **Acessórios** / *Acessories / Acessoires / Accesorios*

360 **ESCAPARATES** DESMONTÁVEIS 1 PRATELEIRA
Disassemble Back Bar unit w/1 shelf | Table de Travail démontable a/1 étagère | Mesa de Trabajo desmontable de 1 estante.

362 **ESCAPARATES** DESMONTÁVEIS 2 PRATELEIRAS
Disassemble Back Bar unit w/2 shelves | Table de Travail démontable a/2 étagères | Mesa de Trabajo desmontable de 2 estantes.

364 **ESCAPARATES** DESMONTÁVEIS MÓDULO DE 3 E 4 GAVETAS
Disassemble Back Bar unit In stainless Steel w/module of 3 and 4 Drawers | Table de Travail démontable a/module de 3 Et 4 Tiroirs | Mesas de Trabajo desmontable con módulo de 3 Y 4 Cajones.

366 **ESCAPARATES** DESMONTÁVEIS COM PIO 400X400 (LINHA 600-700)
Disassemble Back Bar unit In stainless steel with sink (Line 600-700) | Table de Travail démontable avec lave-mains (Ligne 600-700) | Mesas de Trabajo desmontable con lavamanos (Línea 600-700).

368 **ESCAPARATES** DESMONTÁVEIS MÓD. TULHA E GRELHA DEPURADORA
Disassemble Back Bar unit In stainless steel w/ mod. granary and purifying grill | Table de Travail démontable a/mod. grenier et grille de purification | Mesas de Trabajo desmontable c/tolva y rejilla purificadora.

370 **ESTAÇÃO** DE COCKTAIL NEUTRA
Neutrtal Cocktail station | Station de Cocktail neutres | Estación de Cocktail neutral.

372 **EXTRAÇÃO DE FUMOS** PARIETAL
Extraction hood parietal | Hotte retangulaire pariétal | Campaña de extracción parietal.

374 **EXTRAÇÃO DE FUMOS** CENTRAL
Extraction central hood | Hotte central | Campaña de extracción central.

376 **BANHO MARIA E ESTUFA**
Bain marie, hot table | Bain marie, table chauffante | Baño maria, mesa caliente.

378 **CARROS BANHO MARIA**
Bain marie trolley | Chariots bain marie | Carros baño maria

380 **CEPO E MESA DE DESMANCHE DE TALHO**
Chopping block and table | Billot à viande et de désossage | Tajo y mesa de deshuesar.

>06 INOXSTYLE
INOXSTYLE | INOXSTYLE | INOXSTYLE

382 **PIOS** (JOELHO E LAVA-MÃOS)
Sinks (Knee and handwash) | Bacs (genou et lave-mains) | Cuba (rodilla y Lavamanos).

384 **MESA PREPARAÇÃO DE PEIXE**
Fish preparation table | Table de preparation de poisson | Mesa de preparación de pescado.

386 **EXPOSITOR NEUTRO DE PEIXE**
Neutral fish expositor | Expositeur neutre de poisson | Expositor neutro de pescado.

388 **EXPOSITOR DE BACALHAU**
Codfish expositor | Expositeur de morue | Expositor de bacalao.

389 **EXPOSITOR DE AZEITONAS**
Olives expositor | Expositeur de olives | Expositor de aceitunas.

390 **ARMÁRIO DE ARRUMOS** (COM E SEM PORTAS)
Storage cabinet (with and without doors) | Armoire de rangement (avec et sans portes) | Armario de limpieza (con y sin puertas).

392 **ARMÁRIO DE PAREDE**
Wall cabinet | Armoire murale | Armario de pared.

394 **CARRO COM 3 PRATELEIRAS E CARRO DE CARGA**
Service trolley with 3 shelves and weight transport trolley | Charriot de service avec 3 étagères et charriot porte vivres | Carro de servicio con 3 estantes y carro de carga.

396 **CARRO DE 32 TABULEIROS**
Trolley 32 trays | Charriot à 32 plateux | Carro porta 32 bandejas.

398 **PRATELEIRAS**
Shelves | Étagère | Estante





01

ARMÁRIOS DE FRIO

COLD CABINETS / ARMOIRES À FROID / ARMARIOS DE FRÍO

SÉRIE
600 / 700 / 800 / 900 / 950 / 1070

ARMÁRIOS ESPECÍFICOS
Specialized Cabinets | Armoires Spécialisés | Armarios Especializados

01

informação | information | Informations | Información

EXEMPLO REPRESENTATIVO
REPRESENTATIVE EXAMPLE
EXEMPLE REPRÉSENTATIF
EJEMPLO REPRESENTATIVO

Skinplate

Opções / *Options* / *Options* / *Opciones*

- Vermelho / *Red* / *Rouge* / *Rojo*
- Azul / *Blue* / *Bleu* / *Azul*
- Verde / *Green* / *Vert* / *Verde*
- Branco / *White* / *Blanc* / *Blanco*
- Preto / *Black* / *Noir* / *Negro*


Controlador
Controller
Contrôleur
Controladore
Portas
Doors
Portes
Puertas
Pés em aço
Stainless Steel Feet
Pieds en acier
Pies en acero

01

SÉRIE **600 GN 1/1**

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X325MM

With gastronorm measures for containers with 530x325mm |
Avec mesures gastronorm pour bacs de 530x325mm |
Con medidas gastronorm para cubas con 530x325mm.



MOD	COD								
AFV 438 P	AFV43800	720x600x2150	438	1	3 (530x325)	3/6°C	288	303	230
AFV 438 N	AFV43803	720x600x2150	438	1	3 (530x325)	-17/-20°C	412	371	230
AFV 963 P	AFV096300	1440x600x2150	963	2	6 (530x325)	3/6°C	457	480	230
AFV 963 N	AFV096303	1440x600x2150	963	2	6 ((530x325)	-17/-20°C	433	390	230

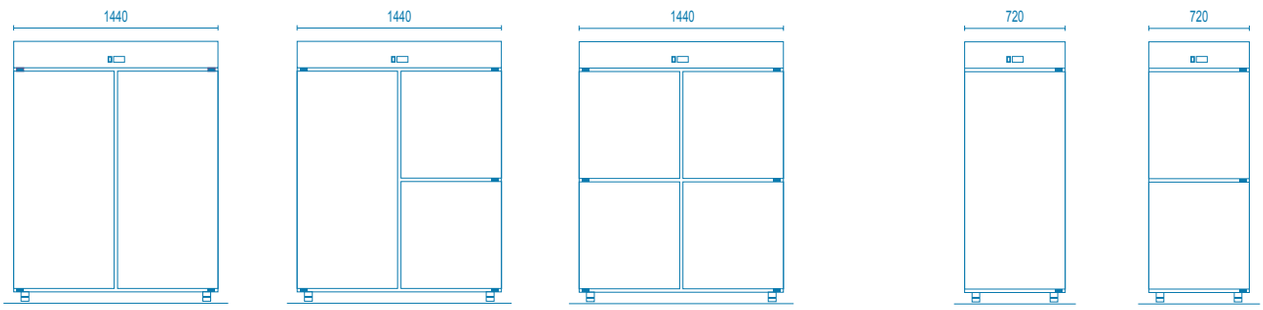
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x325mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Descongelação automática • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of highdensity polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x325mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Automatic defrost • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

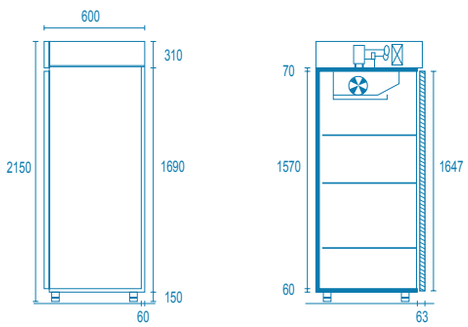
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x325mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Dégivrage automatique • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites es portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x325mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Descongelación automática • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Puertas decierre • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **600 GN 1/1** COMPART. INDEPENDENTES
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X325MM

Independent compartments with gastronorm measures for containers with 530x325mm | Compartiments indépendants avec mesures gastronorm pour bacs de 530x325mm | Compartimentos independientes con medidas gastronorm para cubas con 530x325mm.



MOD	COD		L					W		
AFV 438 PP	AFV043801	720x600x2150	219+219	-	2	3 (530x325)	3/6º | 3/6ºC	303 | 303	1055	230
AFV 438 NN	AFV043804	720x600x2150	219+219	-	2	3 (530x325)	-17/-20º | -17/-20ºC	272 | 272	1928 •	230
AFV 438 NP	AFV043806	720x600x2150	219+219	-	2	3 (530x325)	-17/-20º | 3/6ºC	272 | 303	1652 •	230
AFV 438 PN	AFV043806	720x600x2150	219+219	1	2	3 (530x325)	3/6º | -17/-20ºC	303| 272	1652 •	230
AFV 963 PP	AFV096301	1440x600x2150	438+438	1	2	6 (530x325)	3/6º | 3/6ºC	303 | 303	1055	230
AFV 963 NN	AFV096304	1440x600x2150	438+438	1	2	6 (530x325)	-17/-20º | -17/-20ºC	371 | 371	2373	230
AFV 963 NP	AFV096306	1440x600x2150	438+438	1	2	6 (530x325)	-17/-20º | 3/6ºC	371 | 303	1911	230
AFV 963 PN	AFV096306	1440x600x2150	438+438	1	2	6 (530x325)	3/6º | -17/-20ºC	303 | 371	1911	230

• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

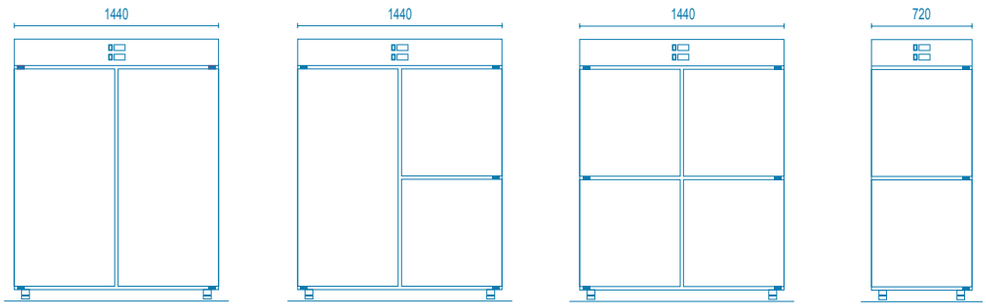
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x325mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x325mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

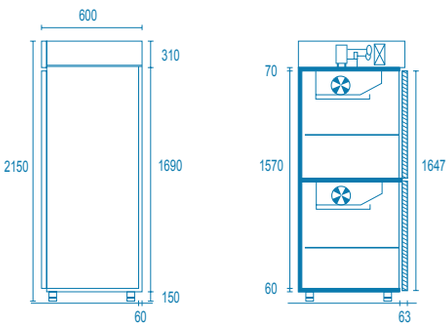
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x325mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x325mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **600 GN 1/1** PORTA DE VIDRO
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X325MM

Glass door with gastronorm measures for containers with 530x325mm |
Porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x325mm |
Puerta de cristal con medidas gastronorm para cubas con 530x325mm.



MOD	COD		L			°C	W		
AFV 438 P PV	AFV5043800	720x600x2150	438	1	3 (530x325)	3/6°C	402	768	230
AFV 438 N PV	AFV5043803	720x600x2150	438	1	3 (530x325)	-17/-20°C	371	1354	230
AFV 963 P PV	AFV096300	1440x600x2150	963	2	6 (530x325)	3/6°C	871	1249	230

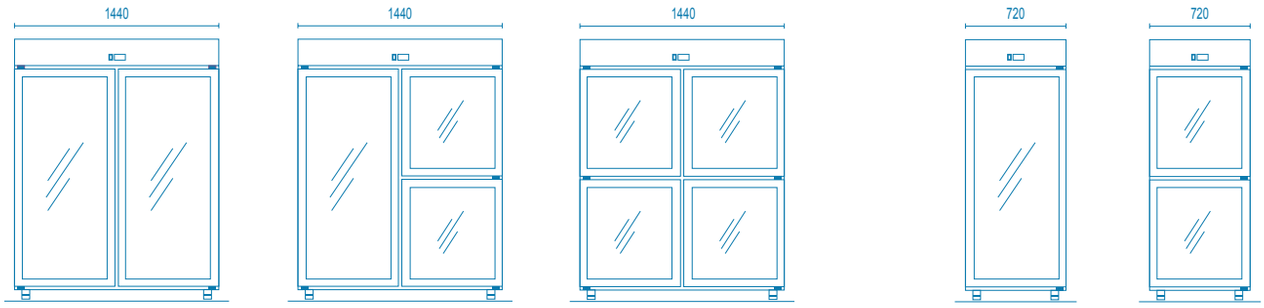
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x325mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x325mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

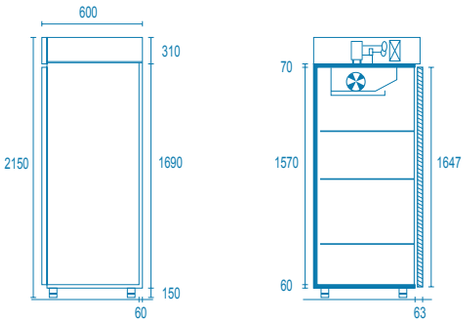
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x325mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x325mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **600 GN 1/1** COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X325MM

Independent compartments and glass door with gastronorm measures for containers with 530x325mm | Compartiments indépendants et porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x325mm | Compartimientos independientes y puerta de crital con medidas gastronorm para cubas con 530x325mm.



MOD	COD		L				W		
AFV 438 PP PV	AFV5043801	720x600x2150	219+219	2	3 (530x325)	3/6º | 3/6º C	303 | 303	1088	230
AFV 438 NN PV	AFV5043804	720x600x2150	219+219	2	3 (530x325)	-17/-20º | -17/-20º C	371 | 371	2371 •	230
AFV 438 NP PV	AFV5043806	720x600x2150	219+219	2	3 (530x325)	-17/-20º | 3/6º C	371 | 303	1927 •	230
AFV 438 PN PV	AFV5043806	720x600x2150	219+219	2	3 (530x325)	3/6º | -17/-20º C	303 | 371	1927 •	230
AFV 963 PP PV	AFV5096301	1440x600x2150	438+438	2	6 (530x325)	3/6º | 3/6º C	402 | 402	1613	230
AFV 963 NN PV	AFV5096304	1440x600x2150	438+438	2	6 (530x325)	-17/-20º | -17/-20º C	371 | 371	2438	230
AFV 963 NP PV	AFV5096306	1440x600x2150	438+438	2	6 (530x325)	-17/-20º | 3/6º C	371| 297	2229	230
AFV 963 PN PV	AFV5096306	1440x600x2150	438+438	2	6 (530x325)	3/6º | -17/-20º C	402 | 371	2229	230

• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

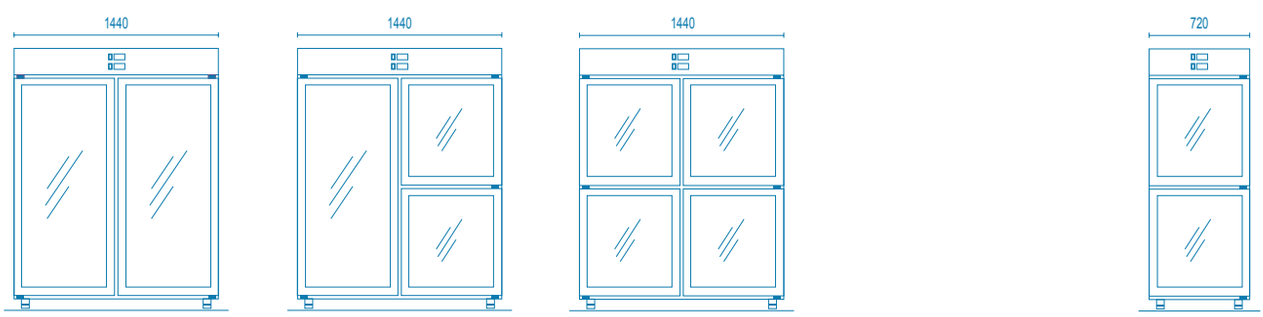
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x325mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x325mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

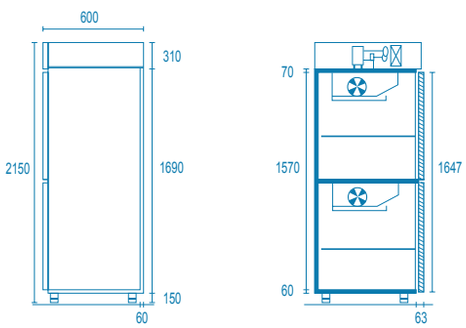
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x325mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x325mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700**
PARA PRATELEIRAS COM 434X499MM

For shelves with 434x499mm
Pour étagères de 434x499mm
Para estantería de 434x499mm.



MOD	COD								
AFV 397 P	AFV039700	600x700x2150	430	1	3 (434x499)	3/6⁰	313	528	230
AFV 397 N	AFV039703	600x700x2150	430	1	3 (434x499)	-17/-20⁰C	371	1187	230
AFV 892 P	AFV089200	1200x700x2150	955	2	3 (434x499)	3/6⁰C	480	772	230
AFV 892 N	AFV089203	1200x700x2150	955	2	3 (434x499)	-17/-20⁰C	451	1242	230
AFV 1388 P	AFV138800	1800x700x2150	1481	3	6 (434x499)	3/6⁰	570	772	230
AFV 1388 N	AFV138803	1800x700x2150	1481	3	6 (434x499)	-17/-20⁰C	790	1313	230

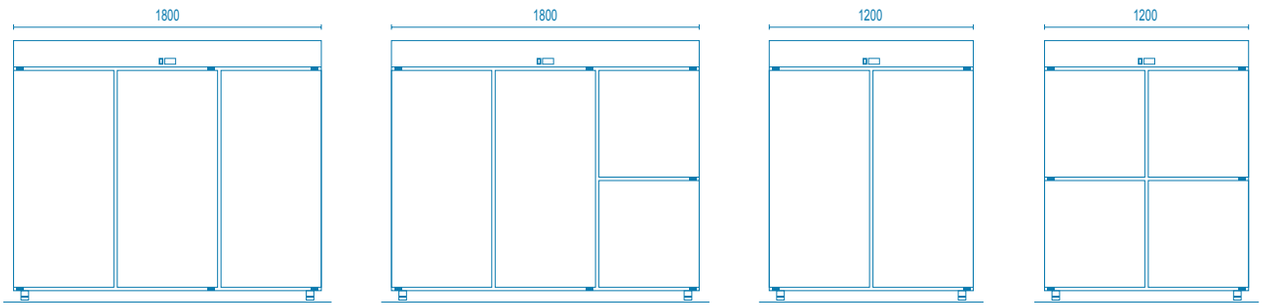
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Prateleiras com 434x499mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Grills with 434x499mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

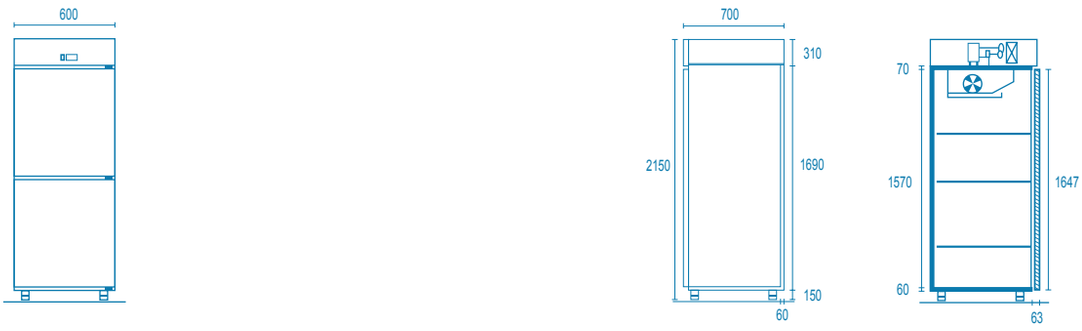
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles avec 434x499mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Tableros con 434x499mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

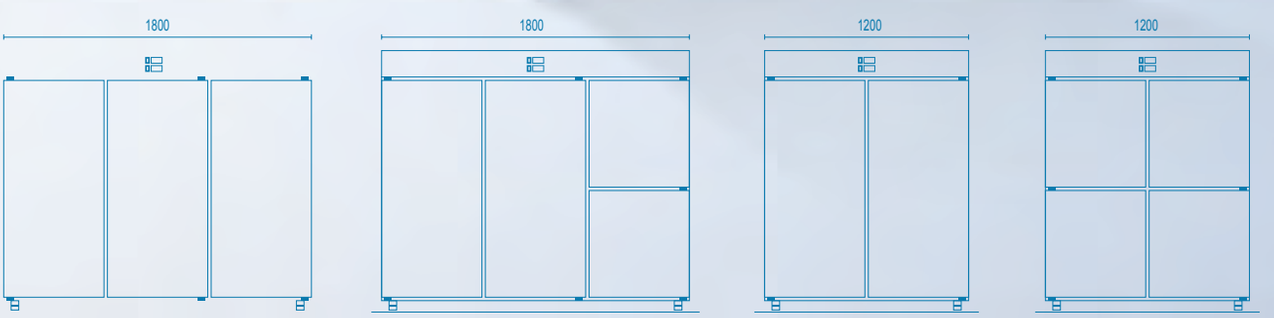
SÉRIE **700** COMPART. INDEPENDENTES
PARA TABULEIROS

Independent compartments for trays |
Compartiments Indépendants pour plateaux |
Compartimentos independientes para tableros.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD									
AFV 397 PP	AFV039701	600x700x2150	215+215		2	3 (434X499)	3/6⁰ | 3/6⁰	313 | 313	1055	230
AFV 397 NN	AFV039704	600x700x2150	215+215		2	3 (434X499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰	272 | 272	1928	230
AFV 397 NP	AFV039706	600x700x2150	215+215		2	3 (434X499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰	272 | 313	1652•	230
AFV 397 PN	AFV039706	600x700x2150	215+215		2	3 (434X499)	3/6⁰ | -17/-20⁰	313 | 272	1652 •	230
AFV 892 PP	AFV089201	1200x700x2150	430+430	2		6 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰	313 | 313	1055	230
AFV 892 NN	AFV089204	1200x700x2150	430+430	2		6 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰	371 | 371	2373	230
AFV 892 NP	AFV089206	1200x700x21500	430+430	2		6 (434x499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰	371 | 313	1911	230
AFV 892 PN	AFV089206	1200x700x2150	430+430	2		6 (434x499)	3/6⁰ | -17/-20⁰	313 | 371	1911	230
AFV 1388 PP	AFV138801	1800x700x2150	955+430	3		9 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰	480 | 313	1299	230
AFV 1388 NN	AFV138804	1800x700x2150	955+430	3		9 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰	451 | 371	2429	230
AFV 1388 PPP	AFV138802	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰ | 3/6⁰	313 | 313 | 313	1582	230
AFV 1388 NNN	AFV138805	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ | -17/-20⁰	371 | 371 | 371	3559	230
AFV 1388 PPN	AFV138808	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰ | -17/-20⁰	313 | 313 | 371	2439	230
AFV 1388 NNP	AFV138809	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ | 3/6⁰	371 | 371 | 313	3295	230
AFV 1388 PNP	AFV138808	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	3/6⁰ | -17/-20⁰ | 3/6⁰	313 | 371 | 313	2439	230
AFV 1388 NPN	AFV138809	1800x700x2150	430+430+430	3		9 (434x499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰| -17/-20⁰	371 | 313 | 371	3295	230

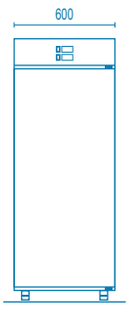
• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Prateleiras com 434x499mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

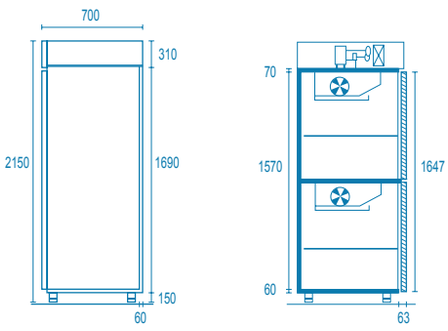
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Grills with 434x499mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles avec 434x499mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Tableros con 434x499mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700** PORTA DE VIDRO
PARA PRATELEIRA COM 434X499MM

Glass door for shelves with 434x499mm |
Porte vitrée pour étagères de 434x499mm |
Puerta de crital para estantería de 434x499mm.







Exemplo com duas portas pequenas de vidro, Compartimento & 1 Prateleira Extra	**1**
Example with two small glass doors, Compartment & 1 Extra shelf	**1**
Exemple avec deux petites portes en vitrées, Compartiment & 1 Étagère supplémentaire	**1**
Ejemplo con dos puertas pequeñas de cristal, Compartimento &1 Estante extra	**1**

MOD	COD		L			°C	W		
AFV 397 P PV	AFV5039700	600x700x2150	430	1	3 (434x499)	3/6°C	465	807	230
AFV 397 N PV	AFV5039703	600x700x2150	430	1	3 (434x499)	-17/-20°C	371	1219	230
AFV 892 P PV	AFV5089200	1200x700x2150	955	2	3 (434x499)	3/6°C	882	1074	230
AFV 892 N PV	AFV5089203	1200x700x2150	955	2	6 (434x499)	-17/-20°C	Sob consulta / On request Sur demande / Bajo consulta		230
AFV 1388 P PV	AFV5138800	1800x700x2150	1481	3	6 (434x499)	3/6°C	1013	1334	230
AFV 1388 N PV	AFV5138803	1800x700x2150	1481	3	6 (434x499)	-17/-20°C	Sob consulta / On request Sur demande / Bajo consulta		230

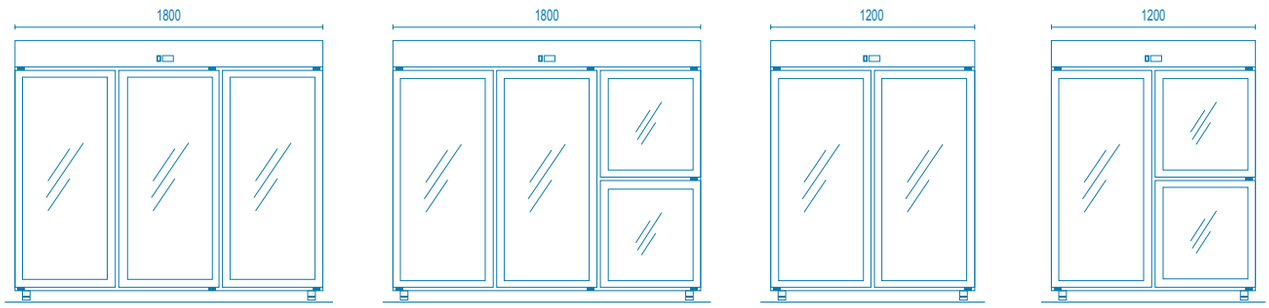
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Prateleiras com 434x499mm • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

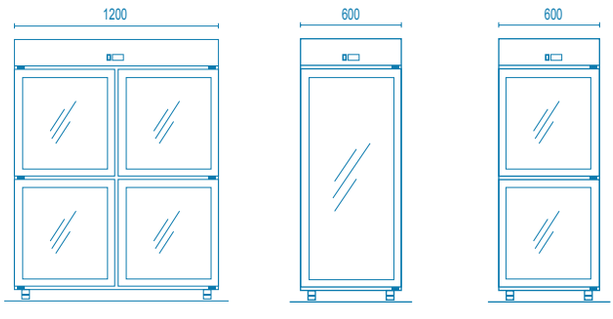
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Grills with 434x499mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles avec 434x499mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

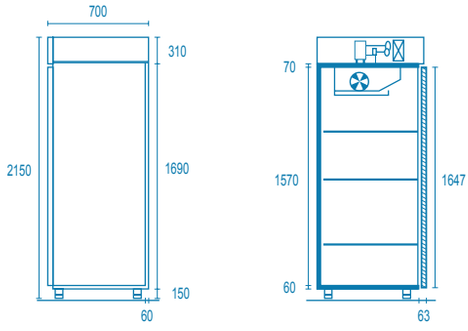
*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Tableros con 434x499mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*





Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700** COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO

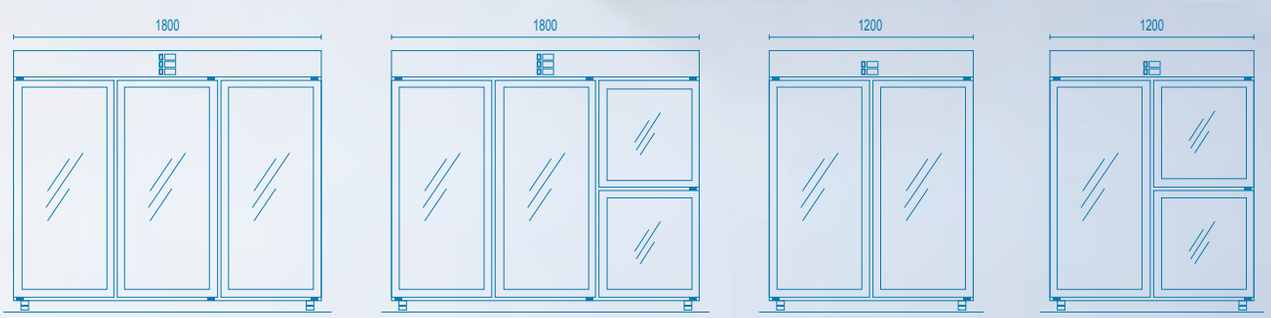
PARA TABULEIRO GRADES COM 434X499MM

Independent compartments and glass door for *Grid shelf* with 434x499mm | Compartiments indépendants et porte vitrée pour *Clayette Grille* de 434x499mm | Armario con Independientes y puerta de crital para *Estante de rejilla* de 434x499mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Vista de frente / *Front view* / *Vue frontale* / *Vista de frente*



MOD	COD								
AFV 397 PP PV	AFV5039701	600x700x2150	215+215	2	3 (434X499)	3/6⁰ | 3/6⁰C	313 | 313	1055	230
AFV 397 NN PV	AFV5039704	600x700x2150	215+215	2	3 (434X499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ C	371 | 371	2634	230
AFV 397 NP PV	AFV5039706	600x700x2150	215+215	2	3 (434X499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰ C	371 | 313	1927 •	230
AFV 397 PN PV	AFV5039706	600x700x2150	215+215	2	3 (434X499)	3/6⁰ | -17/-20⁰ C	313 | 371	1927 •	230
AFV 892 PP PV	AFV5089201	1200x700x2150	430+430	2	6 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰ C	465 | 465	1613	230
AFV 892 NN PV	AFV5089204	1200x700x2150	430+430	2	6 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ C	371 | 371	2634	230
AFV 892 NP PV	AFV5089206	1200x700x2150	430+430	2	6 (434x499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰ C	371 | 465	2229	230
AFV 892 PN PV	AFV5089206	1200x700x2150	430+430	2	6 (434x499)	3/6⁰ | -17/-20⁰ C	465 | 371	2229	230
AFV 1388 PPP PV	AFV5138802	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰ | 3/6⁰ C	465 | 465 | 465	2420	230
AFV 1388 NNN PV	AFV5138805	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ | -17/-20⁰ C	-	-	230
AFV 1388 PPN PV	AFV5138808	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	3/6⁰ | 3/6⁰ | -17/-20⁰ C	-	-	230
AFV 1388 NNP PV	AFV5138809	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	-17/-20⁰ | -17/-20⁰ | 3/6⁰ C	-	-	230
AFV 1388 PNP PV	AFV5138808	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	3/6⁰ | -17/-20⁰ C | 3/6⁰ C	-	-	230
AFV 1388 NPN PV	AFV5138809	1800x700x2150	430+430+430	3	9 (434x499)	-17/-20⁰ | 3/6⁰C | -17/-20⁰C	-	-	230

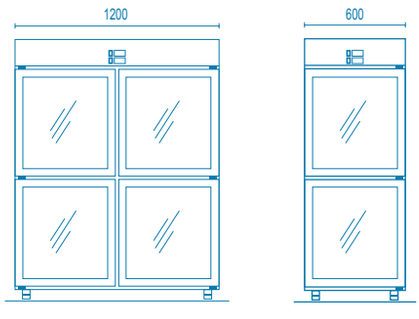
• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Prateleiras com 434x499mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

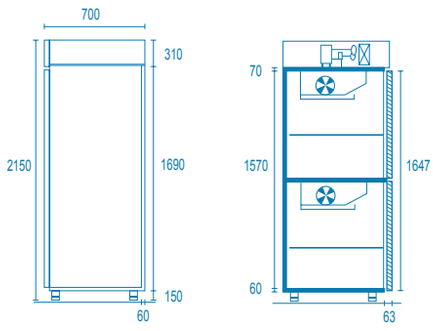
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Grills with 434x499mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles avec 434x499mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Tableros con 434x499mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700 GN 1/1**

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 325X530MM

With gastronorm measures for containers with 325x530mm
Avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm
Con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm.



MOD	COD		L				W		
AFV 356 P	AFV035600	520x700x2150	320	1	3 (325x530)	3/6ºC	303	528	230
AFV 356 N	AFV035603	520x700x2150	320	1	3 (325x530)	-17/-20ºC	371	1187	230
AFV 826 P	AFV082600	1040x700x2150	737	2	6 (325x530)	3/6ºC	480	772	230
AFV 826 N	AFV082603	1040x700x2150	737	2	6 (325x530)	-17/-20ºC	451	1242	230
AFV 1293 P	AFV129300	1560x700x2150	1153	3	9 (325x530)	3/6ºC	570	772	230
AFV 1293 N	AFV129303	1560x700x2150	1153	3	9 (325x530)	-17/-20ºC	790	1313	230

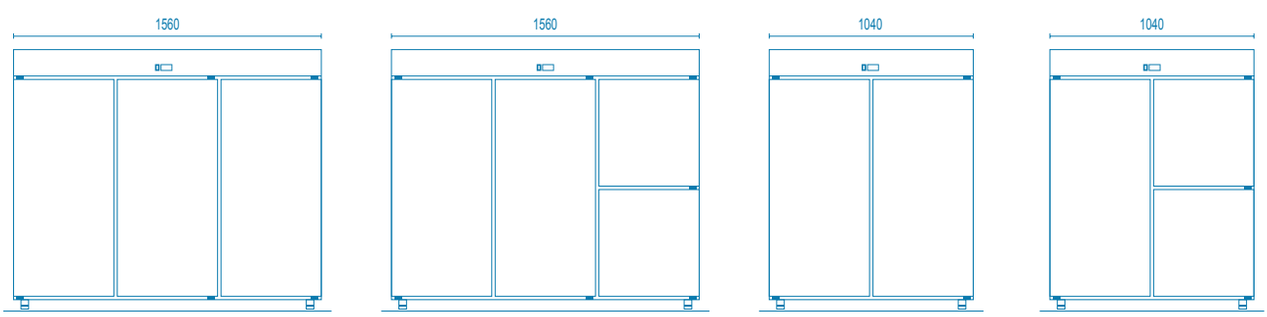
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

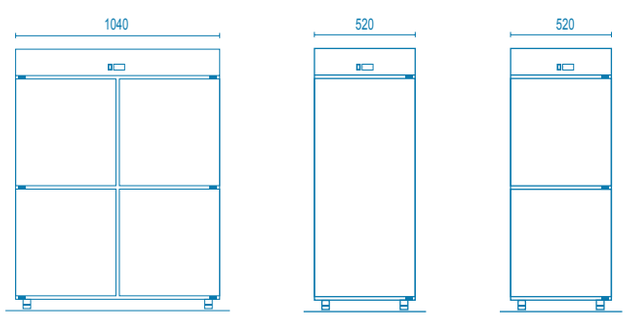
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

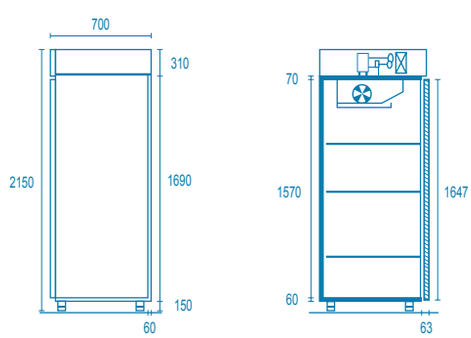
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*





Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

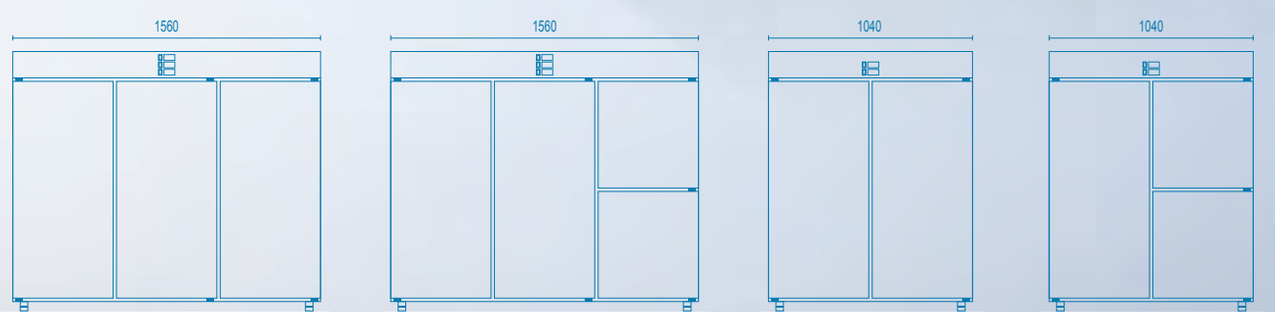
SÉRIE **700 GN 1/1** COMPART. INDEPENDENTES
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 325X530MM

Independent compartments with gastronorm measures for containers with 325x530mm | Compartiments indépendants avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm | Compartimientos independientes con medidas gastronorm para cubas de 325x530mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD								
AFV 356 PP	AFV035601	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	3/6º | 3/6ºC	303 | 303	1055	230
AFV 356 NN	AFV035604	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	-17/-20º | -17/-20ºC	272 | 272	1928 •	230
AFV 356 NP	AFV035606	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	-17/-20º | 3/6ºC	272 | 303	1652 •	230
AFV 356 PN	AFV035606	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	3/6º | -17/-20ºC	303 | 272	1652 •	230
AFV 826 PP	AFV082601	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	3/6º | 3/6ºC	303 | 303	1105	230
AFV 826 NN	AFV082604	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	-17/-20º | -17/-20ºC	371 | 371	2373	230
AFV 826 NP	AFV082606	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	-17/-20º | 3/6ºC	371 | 313	1911	230
AFV 826 PN	AFV082606	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	3/6º | -17/-20ºC	313 | 371	1911	230
AFV 1293 PPP	AFV129302	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6º | 3/6º | 3/6ºC	313 | 313 | 313	1582	230
AFV 1293 NNN	AFV129305	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º | -17/-20ºC	371 | 371 | 371	3559	230
AFV 1293 PPN	AFV129308	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6º | 3/6º | -17/-20ºC	313 | 313 | 371	2439	230
AFV 1293 NNP	AFV129309	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º | 3/6ºC	371 | 371 | 313	3295	230
AFV 1293 PNP	AFV129308	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6º | -17/-20º | 3/6ºC	313 | 371 | 313	2439	230
AFV 1293 NPN	AFV129309	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | 3/6º | -17/-20ºC	371 | 313 | 371	3295	230

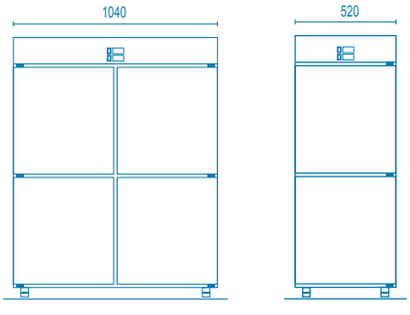
• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

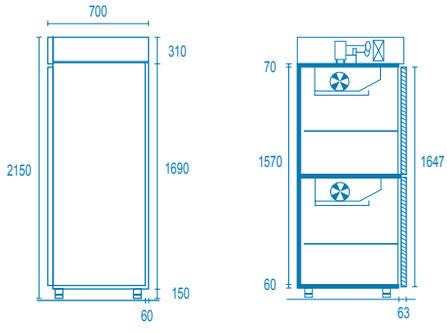
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700 GN 1/1**

PORTA E 3 GAVETAS PREPARADO PARA CONTAINERS GN1/1 (325 X 530)

With door and 3 drawers prepared for containers GN1/1 (325x530mm) |
Avec porte et 3 tiroirs préparée pour bacs GN1/1 (325 X 530) |
Con puerta y 3 cajones preparados para cubas GN1/1 (325 X 530).

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO



MOD	COD		L					W		
AFGG 356 P	AFV035610	520x700x2150	320	1	3	2 (325x530)	3/6ºC	303	528	230
AFGG 356 N	AFV035613	520x700x2150	320	1	3	2 (325x530)	-17/-20ºC	371	1097	230

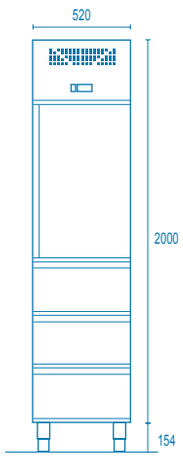
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Porta com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura da porta • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas e gavetas gastronómicas 325x530 • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing door with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frame • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronomic grills and drawers 325x530 • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation.*

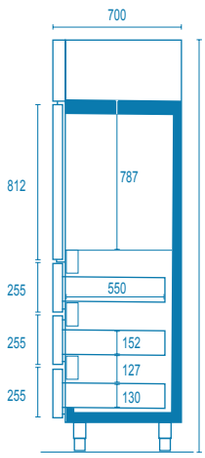
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Porte avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre de porte • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles et tiroirs gastronomiques avec 325x530 • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé de porte • Glissières • Évaporation automatique.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puerta con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de la puerta • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas y cajones gastronómicos 325x530 • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700 GN 1/1** PORTA DE VIDRO
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 325X530MM

Glass door with gastronorm measures for containers with 325x530mm |
Porte vitrée pour mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm |
Puerta de crital con medidas gastronorm para cubas de 325x530mm.



MOD	COD								
AFV 356 P PV	AFV035600	520x700x2150	320	1	3 (325x530)	3/6°C	402	807	230
AFV 356 N PV	AFV035603	520x700x2150	320	1	3 (325x530)	-17/-20°C	371	1219	230
AFV 826 P PV	AFV082600	1040x700x2150	737	2	6 (325x530)	3/6°C	882	1074	230
AFV 826 N PV	AFV082603	1040x700x2150	737	2	6 (325x530)	-17/-20°C	Sob consulta / On request Sur demande / Bajo consulta		230
AFV 1293 P PV	AFV129300	1560x700x2150	1153	3	9 (325x530)	3/6°C	1013	1334	230
AFV 1293 N PV	AFV129303	1560x700x2150	1153	3	9 (325x530)	-17/-20°C	Sob consulta / On request Sur demande / Bajo consulta		230

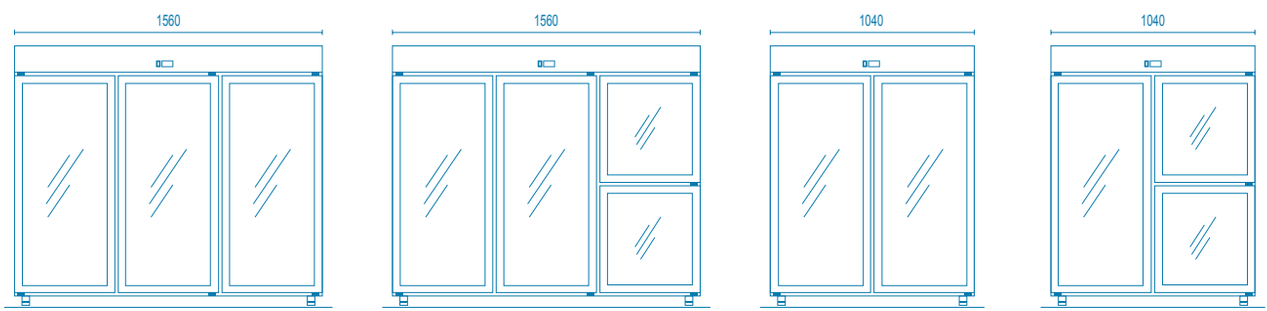
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

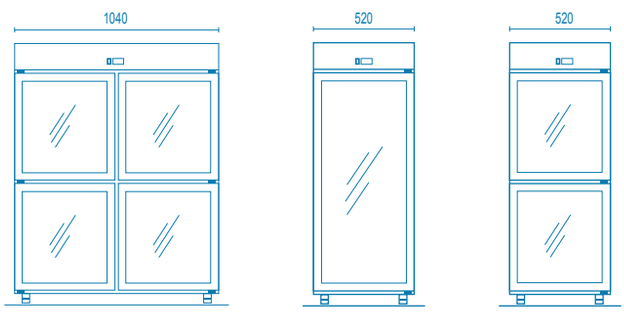
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. ***OPTIONS*** *• Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

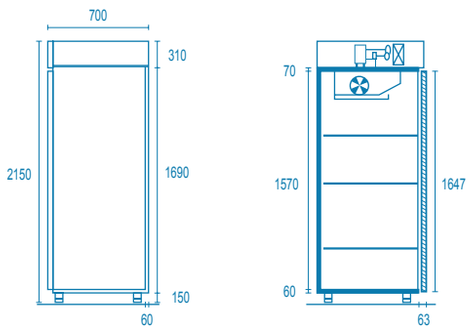
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*





Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700 GN 1/1** COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO

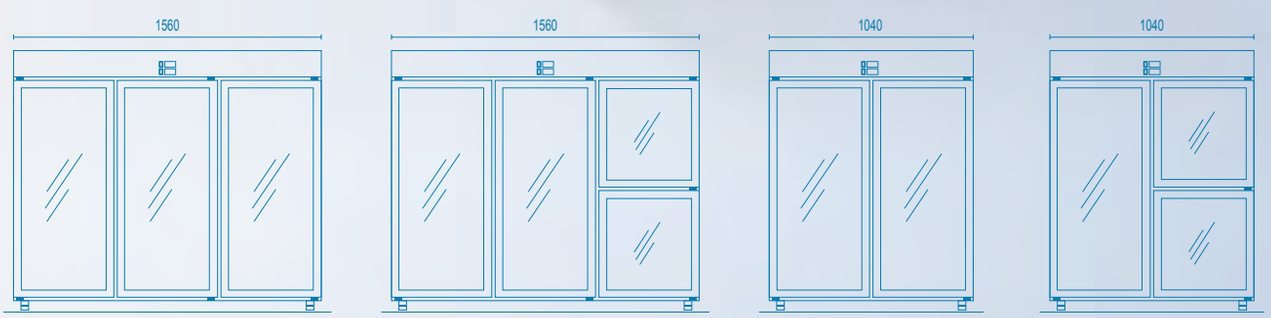
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 325X530MM

Independent compartments and glass door with gastronorm measures for containers with 325x530mm | Compartiments indépendants et porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm | Compartimientos independientes y puerta de crital con medidas gastronorm para cubas de 325x530mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD								
AFV 356 PP PV	AFV5035601	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	3/6º | 3/6º C	303 | 303	1088	230
AFV 356 NN PV	AFV5035604	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º C	371 | 371	2371 •	230
AFV 356 NP PV	AFV5035606	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	-17/-20º | 3/6º C	371 | 303	1927 •	230
AFV 356 PN PV	AFV5035606	520x700x2150	154+154	2	3 (325X530)	3/6º | -17/-20º C	303 | 371	1927 •	230
AFV 826 PP PV	AFV5082601	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	3/6º | 3/6º C	465 | 465	1613	230
AFV 826 NN PV	AFV5082604	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º C	371 | 371	2438	230
AFV 826 NP PV	AFV5082606	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	-17/-20º | 3/6º C	371 | 465	2229	230
AFV 826 PN PV	AFV5082606	1040x700x2150	345+345	2	6 (325X530)	3/6º | -17/-20º C	465| 371	2229	230
AFV 1293 PPP PV	AFV5129302	1560x700x2150	430+430+430	3	9 (325X530)	3/6º | 3/6º | 3/6º C	465 | 465 | 465	2420	230
AFV 1293 NNN PV	AFV5129305	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º | -17/-20º C	371 | 371 | 371	3656	230
AFV 1293 PPN PV	AFV5129308	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6º | 3/6º | -17/-20º C	465 | 465 | 371	3035	230
AFV 1293 NNP PV	AFV5129309	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | -17/-20º | 3/6º C	371 | 371 | 465	3650	230
AFV 1293 PNP PV	AFV5129308	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6º | -17/-20º | 3/6º C	465 | 371 | 465	3035	230
AFV 1293 NPN PV	AFV5129309	1560x700x2150	352+352+352	3	9 (325X530)	-17/-20º | 3/6º | -17/-20º C	371 | 465 | 371	3650	230

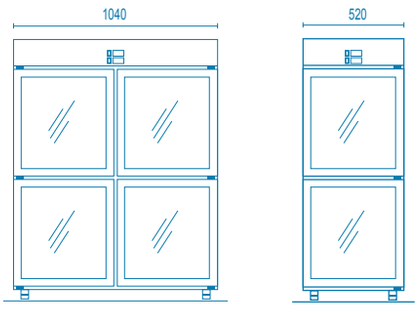
• Só possível com frio à distância / *Only possible with cold distance / Seulement possible avec une distance froide / Sólo posible con frío a distancia*

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

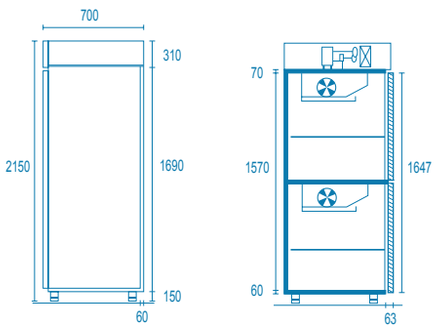
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700 GN1/1** COM GRUPO COMPRESSOR EM BAIXO

With compressor group on the bottom
Avec groupe compresseur logé en bas
Con el grupo compresor en bajo.



MOD	COD						W		
AFX 356 P	AFX035600	520X700X2180	320	1	3 (325X530)	3/6⁰	303	528	230
AFX 356 PP	AFX035603	520X700X2180	154+154	2	3 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰	303 | 303	1055	230
AFX 826 P	AFX082600	1040X700X2180	737	2	6 (325X530)	3/6⁰	480	772	230
AFX 826PP	AFX082603	1040X700X2180	345+ 345	2	6 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰	313 | 313	1055	230
AFX1293P	AFX129300	1560X700X2180	1153	3	9 (325X530)	3/6⁰	570	772	230
AFX1293PPP	AFX129302	1560X700X2180	352+352+352	3	9 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰ | 3/6⁰	313 | 313 | 313	2439	230

Modelos negativos sob consulta | Negative models under consultation | Modéles negatives sur demande | Modelos negativos sobre la solicitud

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

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

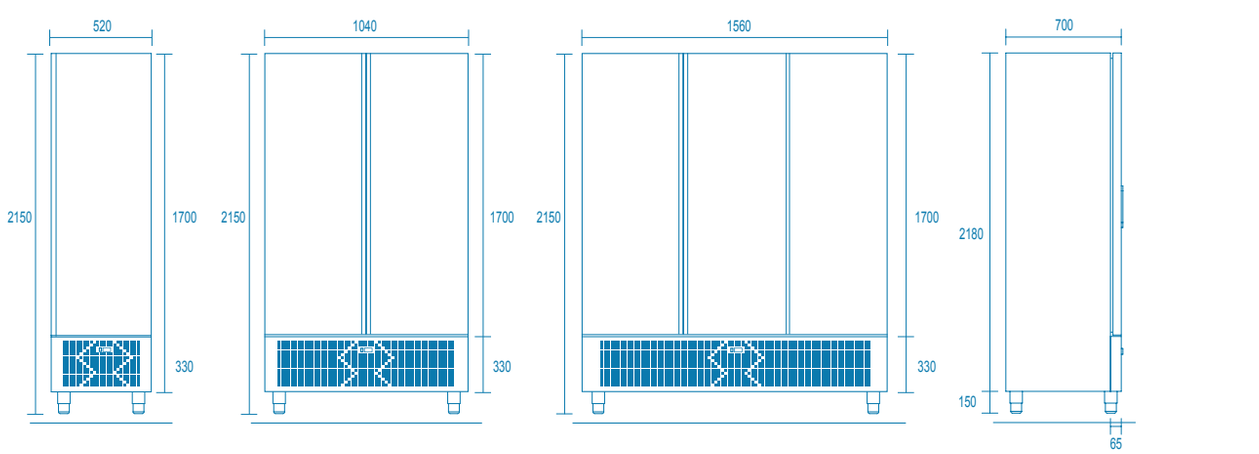
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*

Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **700** COM GRUPO COMPRESSOR EM BAIXO E PORTAS DE VIDRO

With compressor group on the bottom and glass door
Avec groupe compresseur logé en bas et portes vitrées
Con el grupo compresor en bajo y puertas de cristal.



MOD	COD		L			°C	W		
AFX 356 P PV	AFX535600	520x700x2180	320	1	3 (325X530)	3/6⁰	402	807	230
AFX 356 PP PV*	AFX535603	520x700x2180	154+154	2	3 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰	303 | 303	2766	230
AFX 826 P PV	AFX582600	1040X700X2180	737	2	3 (325X530)	3/6⁰	882	1074	230
AFX 826 PP PV	AFX582603	1040X700X2180	345+345	2	3 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰	465 | 465	1613	230
AFX 1293 P PV	AFX5129300	1560X700X2180	1153	3	6 (325X530)	3/6⁰	1013	1334	230
AFX 1293 PPP PV	AFX5129302	1560X700X2180	352+352+ 352	3	6 (325X530)	3/6⁰ | 3/6⁰ | 3/6⁰	465 | 465 | 465	2420	230

Modelos negativos sob consulta | Negative models under consultation | Modéles negatives sur demande | Modelos negativos sobre la solicitud

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

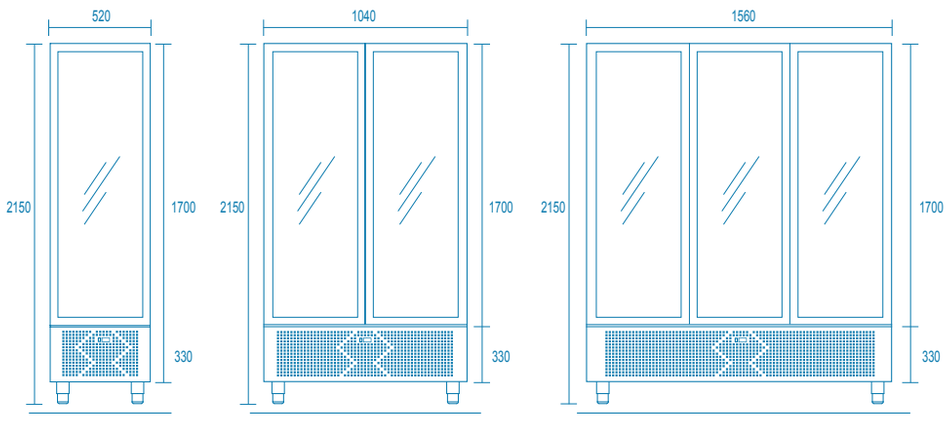
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 325x530mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 325x530mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

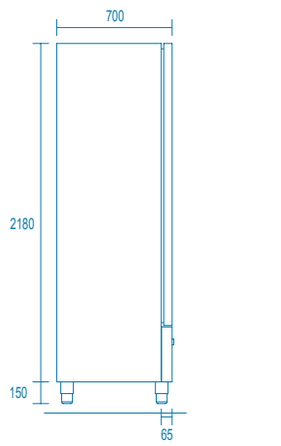
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 325x530mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • luminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 325x530mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800 GN 2/1**

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X650MM

With gastronorm measures for containers with 530x650mm |
Avec mesures gastronorm pour bacs de 530x650mm |
Con medidas gastronorm para cubas con 530x650mm.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600	AFV060000	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	3/6°C	313	528	230
AVN 600	AFV060003	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	-17/-20°C	389	1192	230
AVC 600	AFV060001	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	-22/-25°C	450	2461	230
AVP 1300	AFV130000	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	3/6°C	480	772	230
AVN 1300	AFV130003	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	-17/-20°C	554	1271	230
AVC 1300	AFV130001	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	-22/-25°C	788	3002	230

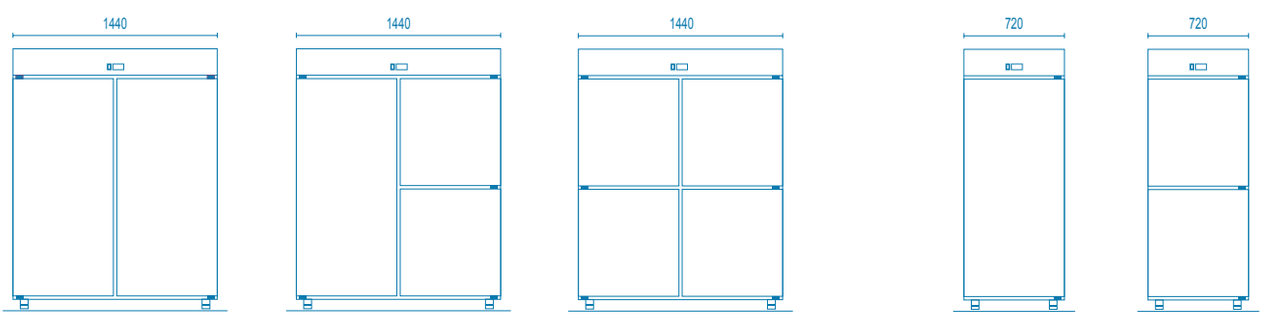
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Evaporation of water by electrical resistance • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

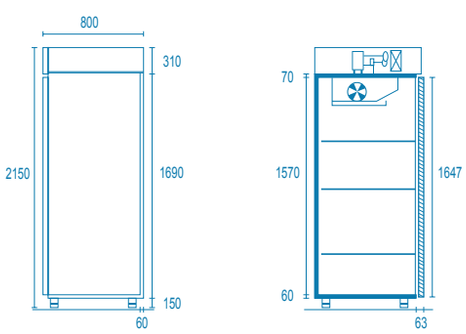
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPTIONS** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

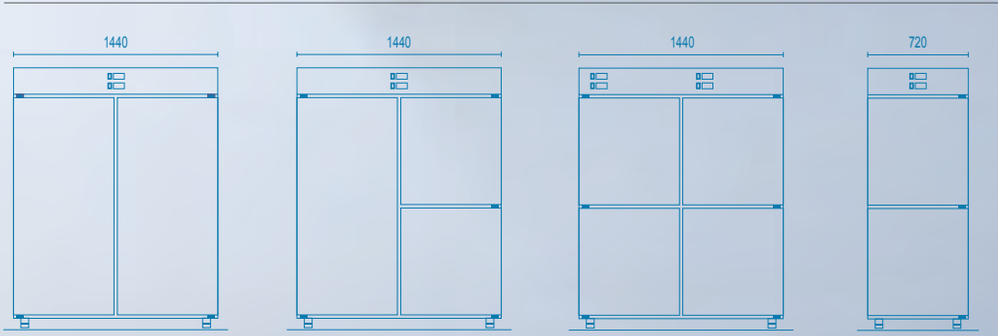
SÉRIE **800 GN 2/1** COMPART. INDEPENDENTES
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X650MM

Independent compartments with gastronorm measures for containers with 530x650mm | Compartiments indépendants avec mesures gastronorm pour bacs de 530x650mm | Compartimentos independientescon medidas gastronorm para cubas de 530x650mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD		L					W		
AVPP 600	AFV060001	720x800x2150	327+327		2	3 (530X650)	3/6⁰ I 3/6⁰ C	313 I 313	1055	230
AVNN 600	AFV060004	720x800x2150	327+327		2	3 (530X650)	-17/-20⁰ I -17/-20⁰ C	226 I 226	1934	230
AVNP 600	AFV060006	720x800x2150	327+327		2	3 (530X650)	-17/-20⁰ I 3/6⁰ C	226 I 313	1918	230
AVPN 600	AFV060006	720x800x2150	327+327		2	3 (530X650)	3/6⁰ I -17/-20⁰ C	313 I 226	1918	230
AVCC 600	AFV060008	720x800x2150	327+327		2	3 (530X650)	-22/-25⁰ C	412	1381	230
AVPP 1300	AFV130001	1440x800x2150	626+626	2		6 (530X650)	3/6⁰ I 3/6⁰C	313 I 313	1055	230
AVNN 1300	AFV130004	1440x800x2150	626+626	2		6 (530X650)	-17/-20⁰ I -17/-20⁰ C	389 I 389	2384	230
AVNP 1300	AFV130006	1440x800x2150	626+626	2		6 (530X650)	-17/-20⁰ I 3/6⁰ C	389 I 313	1918	230
AVPN 1300	AFV130006	1440x800x2150	626+626	2		6 (530X650)	3/6⁰ I -17/-20⁰ C	313 I 389	1918	230
AVCC 1300	AFV130008	1440x800x2150	626+626	2		6 (530X650)	-22/-25⁰ C	480 I 226	1900	230
AVP (3/4) + N (1/4) 1300	AFV1300017	1440x800x2150	953+327	1	2	9 (530X650)	3/6⁰ I -17/-20⁰ C	450	2461	230
AVP (1/2) + N (1/4) + P (1/4) 1300	AFV130012	1440x800x2150	626+327 + 327	1	2	6 (530X650)	3/6⁰ I -17/-20⁰ I 3/6⁰ C	313 I 226I 313	2182	230
AVP (1/2) + P (1/4) + N (1/4) 1300	AFV130013	1440x800x2150	626+327 + 327	1	2	6 (530X650)	-3/6⁰ I 3/6⁰ I -17/-20⁰ C	313 I 313 I 226	2182	230
AVN (1/2) + P (1/4) + N (1/4) 1300	AFV130014	1440x800x2150	626+327 + 327	1	2	6 (530X650)	-17/-20⁰ I 3/6⁰ I -17/-20⁰ C	389 I 313 I 226	3045	230
AVN (1/2) + N (1/4) + P (1/4) 1300	AFV130015	1440x800x2150	626+327 + 327	1	2	6 (530X650)	-17/-20⁰ I -17/-20⁰ I 3/6⁰ C	389 I 226 I 313	3045	230

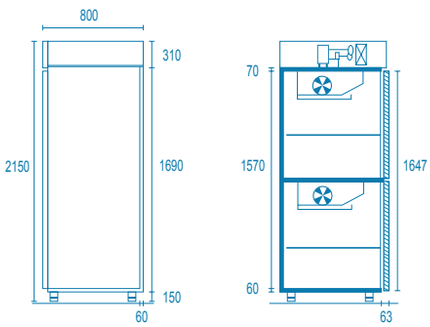
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800 GN 2/1** PORTA DE VIDRO
COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X650MM

Glass door with gastronorm measures for containers with 530x6500mm |
Porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x6500mm |
Puerta de crital con medidas gastronorm para cubas con 530x650mm.



MOD	COD								
AVP 600 PV	AFV5060000	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	3/6ºC	533	810	230
AVN 600 PV	AFV5060003	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	-17/-20ºC	533	1233	230
AVP 1300 PV	AFV5130000	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	3/6ºC	882	1074	230
AVN 1300 PV	AFV5130003	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	-17/-20ºC	865	1554	230

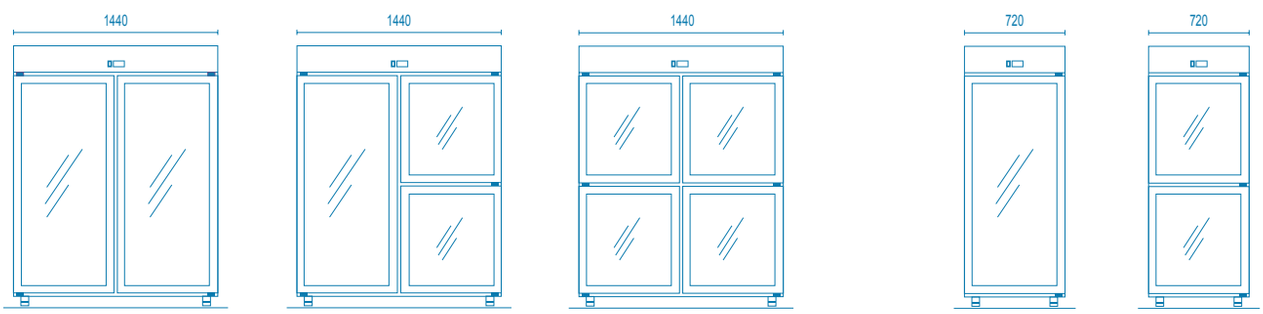
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

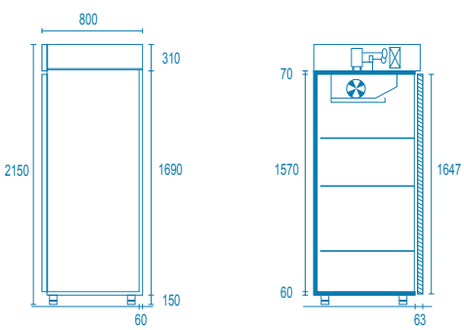
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPTIONS • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800 GN 2/1** COMPART. INDEPENDENTES E PORTA DE VIDRO

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X650MM

Independent compartments and glass door with gastronorm measures for containers with 530x650mm | Compartiments indépendants et porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x650mm | Compartimientos independientes y puerta de crital con medidas gastronorm para cubas de 530x650mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230







MOD	COD		L			°C	W		
AV PP 600 PV	AFV5060001	720x800x2150	327+327	2	3 (530X650)	3/6º | 3/6ºC	313 | 313	1088	230
AV NN 600 PV	AFV5060004	720x800x2150	327+327	2	3 (530X650)	-17/-20º | -17/-20ºC	274 | 274	2382	230
AV NP 600 PV	AFV5060006	720x800x2150	327+327	2	3 (530X650)	-17/-20º | 3/6ºC	274 | 313	1934	230
AV PN 600 PV	AFV5060006	720x800x2150	327+327	2	3 (530X650)	3/6º | -17/-20ºC	313 | 274	1934	230
AV PP 1300 PV	AFV5130001	1440x800x2150	626+626	2	6 (530X650)	3/6º | 3/6ºC	533 | 533	1620	230
AV NN 1300 PV	AFV5130004	1440x800x2150	626+626	2	6 (530X650)	-17/-20º | -17/-20ºC	533 | 533	2466	230
AV NP 1300 PV	AFV5130006	1440x800x2150	626+626	2	6 (530X650)	-17/-20º | 3/6ºC	533 | 533	2249	230
AV PN 1300 PV	AFV5130006	1440x800x2150	626+626	2	6 (530X650)	3/6º | -17/-20ºC	533 | 533	2249	230

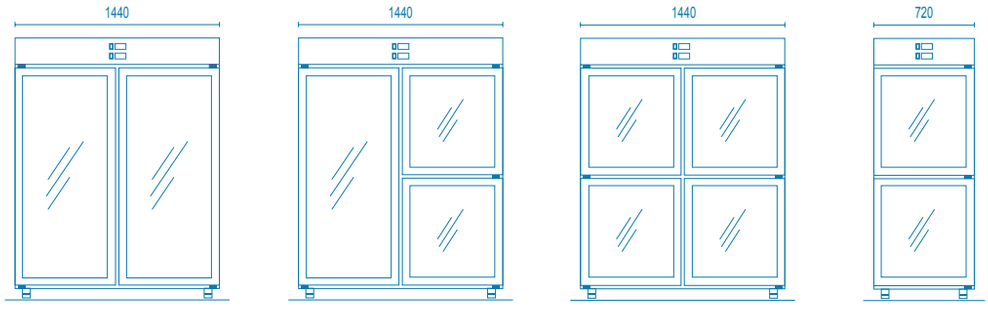
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

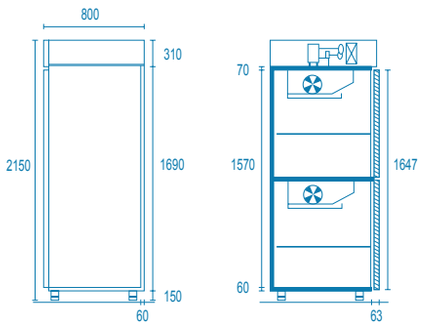
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800 GN 2/1** PORTA DE VIDRO E MONTRA DE VIDRO

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X650MM

Door & glass displays with gastronorm measures for containers with 530x650mm | Porte et face arrière vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x650mm | Puerta y mostrador de cristal con medidas gastronorm para cubas de 530x650mm.



MOD	COD								
AVP 600* MV	AFV5060700	720x800x2150	626	1	3 (530X650)	3/6ºC	498	-	230
AVP 1300* MV	AFV5130700	1440x800x2150	1367	2	6 (530X650)	3/6ºC	788	-	230

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

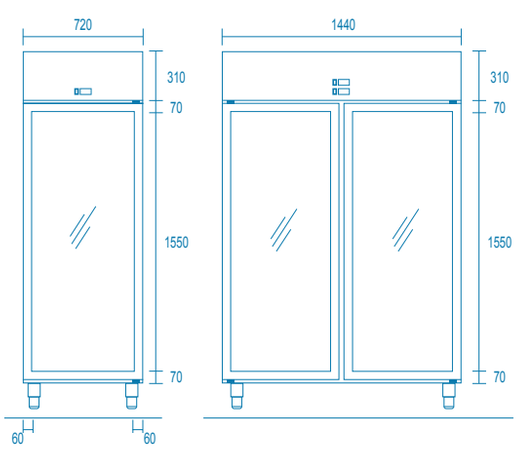
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleur.*

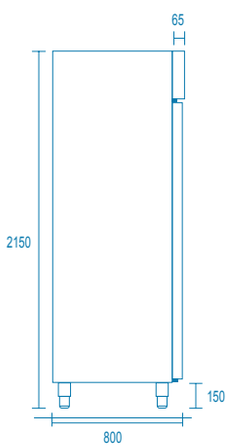
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

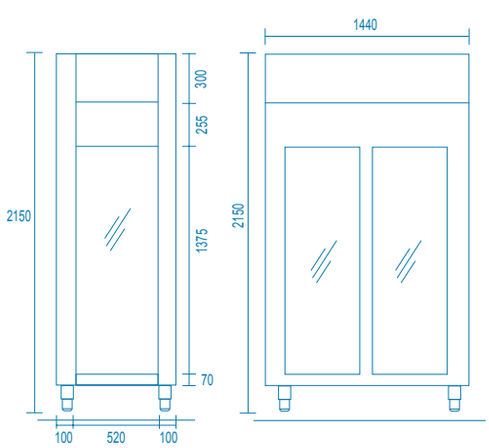
Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vista de trás / *Back view / Vue arrère / Vista por detras*



01

SÉRIE **800** PEIXE

PREPARADO PARA CAIXAS 400X600 COM ESCORREDOURO DE ÁGUAS SUJAS NAS COSTAS

Prepared for boxes of fish 400x600 with slide in the back for dirty waters |
Préparé pour bac plastique 400x600 avec egouttoir d' eaux sales à l'arrière |
Preparado para cajas de pescado 400x600 con vertedero de aguas sucias en la parte de atrás.



MOD	COD								
Caixa 20lts-6 caixas / Boxe 20lts-6 boxes / Boîte 20lts-6 boîtes / Caja 20lts-6 cajas - Caixa 30lts-4 caixas / Boxe 30lts-4 boxes / Boîte 20lts-6 boîtes / Caja 30lts-4 cajas									
AVP 600 PX	AFV060100	720x800x2150	626	1	-	-1/2º C	300	528	230
AVP 1300 PX	AFV130100	1440x800x2150	1367	2	-	-1/2º C	497	772	230
AVPP 1300 PX	AFV130101	1440x800x2150	626/626	2		-1/2º I -1/2º C	196 I 300	1055	230

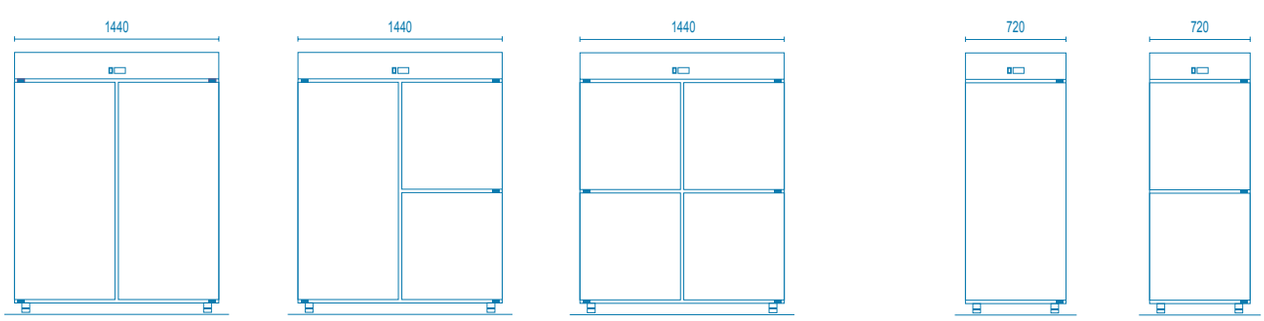
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Adaptado para conter caixas plásticas 400x600mm (20l/30l) • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Adapté pour contenir des bacs en plastique 400x600mm (20l/30l) • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleur.*

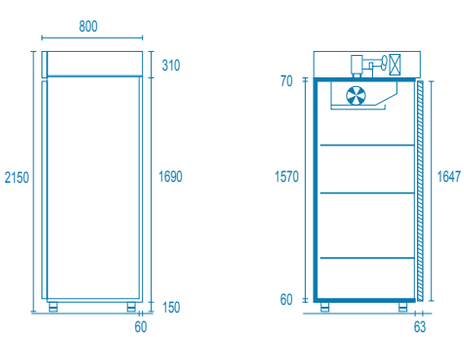
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Adapted to contain plastic boxes 400x600mm (20l/30l) • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90o • Puertas con cierre magnético • Adaptado para contener cajas de plástico 400x600mm (20l/30l) • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** SEGMENTO DE PASTELARIA
PREPARADO PARA TABULEIROS 400X600MM

Pastry segment for trays with 400x600mm |
Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 400x600mm |
Segmento de pastelería para tableros de 400x600mm.



MOD	COD								
AVP 600 PT	AFV060200	720x800x2150	626	1	20	3/6^{0}C	300	528	230
AVP 1300 PT	AFV130200	1440x800x2150	1367	2	40	3/6^{0}C	497	772	230
AVPP 1300 PT	AFV130201	1440x800x2150	626/626	2	40	3/6^0 I 3/6^{0}C	300 I 300	1055	230
AVN 600 PT	AFV060203	720x800x2150	626	1	20	-17/-20^{0}C	488	1192	230
AVN 1300 PT	AFV130203	1440x800x2150	1367	2	40	-17/-20^{0}C	763	1271	230
AVNN 1300 PT	AFV130204	1440x800x2150	626/626	2	40	-17/-20^0 I -17/-20^{0}C	488 I 488	2384	230
AVC 600 PT	AFV060205	720x800x2150	626	1	20	-22/-25^{0}C	450	2461	230
AVC 1300 PT	AFV130205	1440x800x2150	1367	2	40	-22/-25^{0}C	788	3002	230
AVCC 1300 PT	AFV060206	1440x800x2150	626/626	2	40	-22/-25^{0}C I -22/-25^{0}C	450	2461	230

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

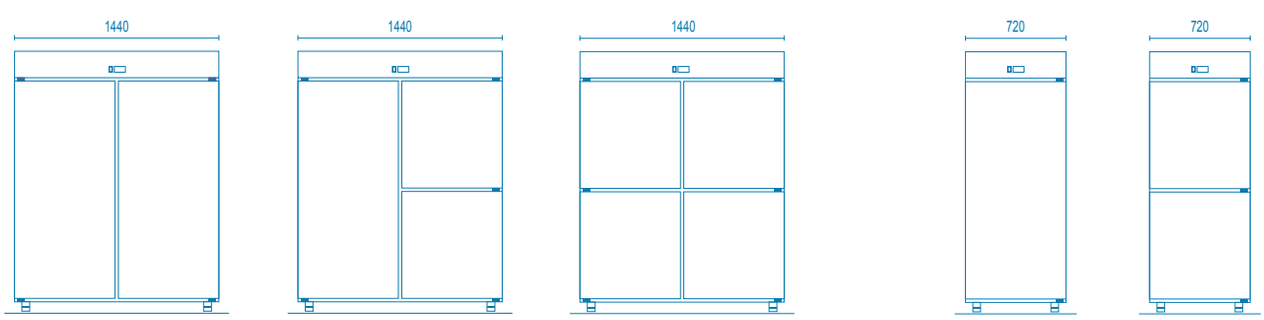
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Preparado para tabuleiros 400x600mm (c/espaçamento 60mm) • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grelhas plastificadas 400x600mm.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • For trays with 400x600mm (w/ 60mm spacing) • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Plastic covered grills 400x600mm.*

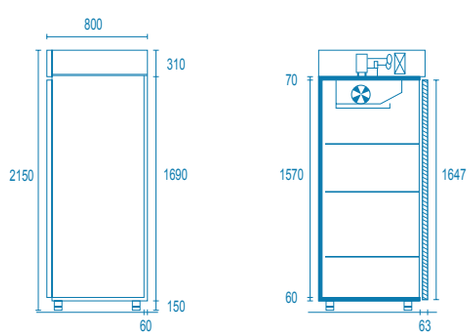
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Pour tableaux de 400x600mm (espacement de 60mm) • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleur • Grilles plastifiées avec 400x600mm.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • *Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Para tableros de 400x600mm (con espacio de 60mm) • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Rejillas plastificadas con 400x600mm.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **900 GN 2/1**

MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X750MM E PRATELEIRAS 410X750

Gastronorm measures for containers with 530x750mm and 410x750 shelves | Mesures gastronorm pour bacs de 530x750mm et grillles de 410x750 | Medidas gastronorm para cubas con 530x750mm y rejas de 410x750.



MOD	COD								
***Modelo de 3 portas comporta prateleiras com 410x750mm / 3 door model takes 410x750mm shelves / Modèle 3 portes prend grilles de 410x750mm / Modelo de 3 puertas tiene rejas de 410x750mm.**									
AFV 690 P	AFV069000	720x900x2150	468	1	3 (530x750)	3/6ºC	313	528	230
AFV 690 N	AFV069003	720x900x2150	468	1	3 (530x750)	-17/-20ºC	389	1192	230
AFV 1518 P	AFV1518000	1440x900x2150	936	2	6 (530x750)	3/6ºC	480	772	230
AFV 1518 N	AFV1518003	1440x900x2150	936	2	6 (530x750)	-17/-20ºC	554	1271	230
AFV 1932 P*	AFV193200	1800x900x2150	1404	3	9 (410x750)	3/6ºC	570	772	230
AFV 1932 N*	AFV193203	1800x900x2150	1404	3	9 (410x750)	-17/-20ºC	865	1547	230

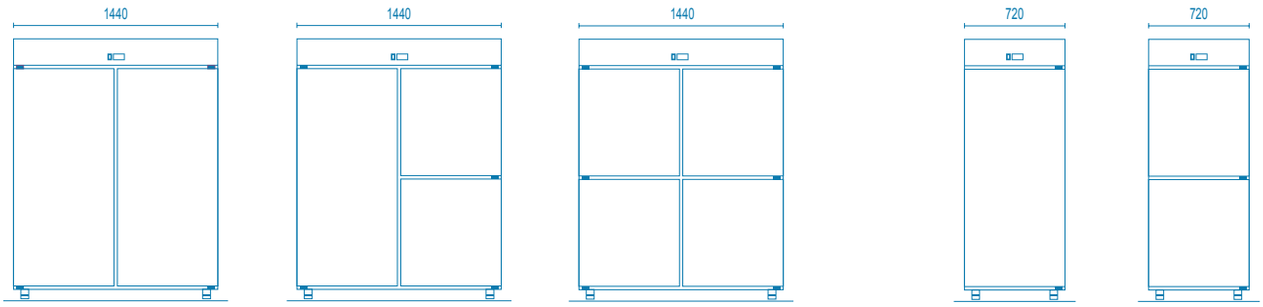
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x750mm • Preparado para tabuleiros 410x750mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x750mm • For trays with 410x750mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

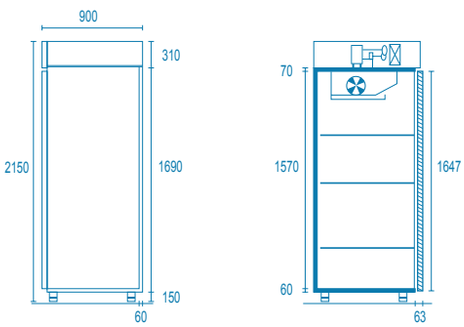
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x750mm • Pour tableaux de 410x750mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x750mm • Para tableros de 410x750mmm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

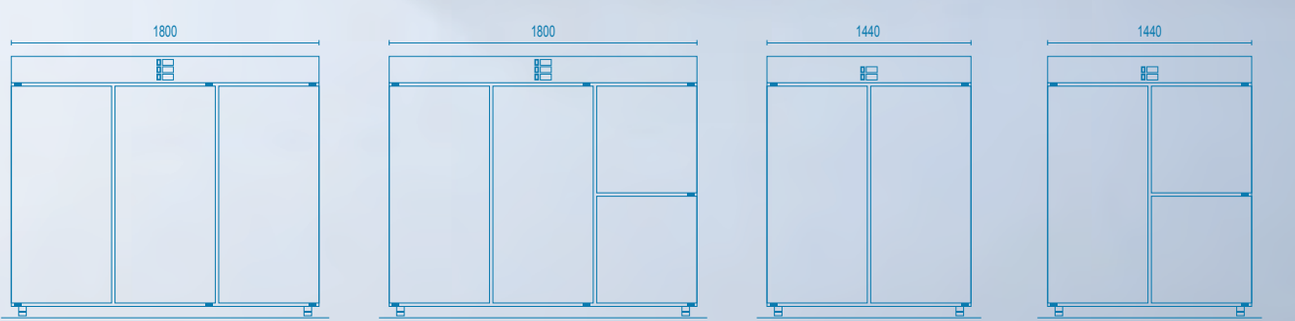
SÉRIE **900 GN 2/1** COMPART. INDEPENDENTES

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X750MM E PRATELEIRAS 410X750

Independent compartments with gastronorm measures for containers of 530x750mm and 410x750 shelves | Compartiment indépendants avec mesures gastronorm pour bacs de 530x750mm et grilles de 410x750 | Compartimentos independientes con medidas gastronorm para cubas de 530x750mm y rejas 410x750.



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD								
AFV 690 PP	AFV069001	720x900x2150	351+351	2	3 (530X750)	3/6º | 3/6º C	313 | 313	1055	230
AFV 690 NN	AFV069004	720x900x2150	351+351	2	3 (530X750)	-17/-20º | -17/-20º C	226 | 226	1928	230
AFV 690 NP	AFV069006	720x900x2150	351+351	2	3 (530X750)	-17/-20º | 3/6º C	226 | 313	1655	230
AFV 690 PN	AFV069006	720x900x2150	351+351	2	3 (530X750)	3/6º | -17/-20º C	313 | 226	1419	230
AFV 1518 PP	AFV151801	1440x900x2150	725+725	2	6 (530X750)	3/6º | 3/6º C	313 | 313	1055	230
AFV 1518 NN	AFV151804	1440x900x2150	725+725	2	6 (530X750)	-17/-20º | -17/-20º C	389 | 389	2384	230
AFV 1518 NP	AFV151806	1440x900x2150	725+725	2	9 (530X750)	-17/-20º | 3/6º C	389 | 313	1918	230
AFV 1518 PN	AFV151806	1440x900x2150	725+725	2	9 (530X750)	3/6º | -17/-20º C	313 | 389	1918	230
AFV 1932 PPP*	AFV193202	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	3/6º | 3/6º | 3/6º C	313 | 313 | 313	1582	230
AFV 1932 NNN*	AFV193205	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	-17/-20º | -17/-20º | -17/-20º C	389 | 389 | 389	3075	230
AFV 1932 PPN*	AFV193208	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	3/6º | 3/6º | -17/-20º C	313 | 313 | 389	2445	230
AFV 1932 NNP*	AFV193209	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	-17/-20º | -17/-20º | 3/6º C	389 | 389 | 313	3308	230
AFV 1932 PNP*	AFV193208	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	3/6º | -17/-20º | 3/6º C	269 | 454 | 269	2445	230
AFV 1932 NPN*	AFV193209	1800x900x2150	725+725+725	3	9 (410X750)	-17/-20º | 3/6º | -17/-20º C	389 | 313 | 389	3308	230

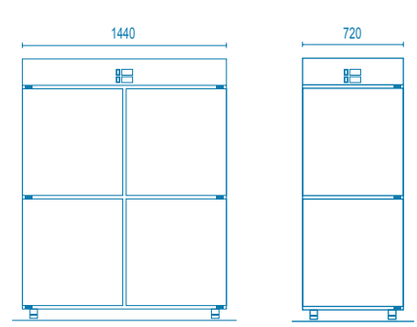
***Modelo de 3 portas comporta prateleiras com 410x750mm / 3 door model takes 410x750mm shelves / Modèle 3 portes prend grilles de 410x750mm / Modelo de 3 puertas tiene rejas de 410x750mm.**

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x750mm • Preparado para tabuleiros 410x750mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

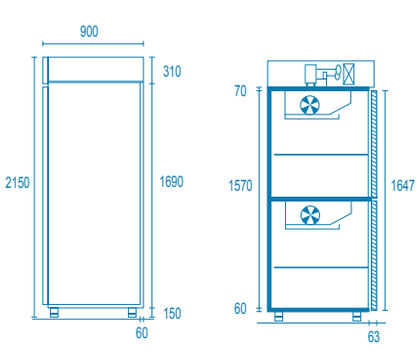
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x750mm • For trays with 410x750mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x750mm • Pour tableaux de 410x750mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. ***OPTIONS*** *• Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x750mm • Para tableros de 410x750mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Puertas de cierre • Soporte de estante • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

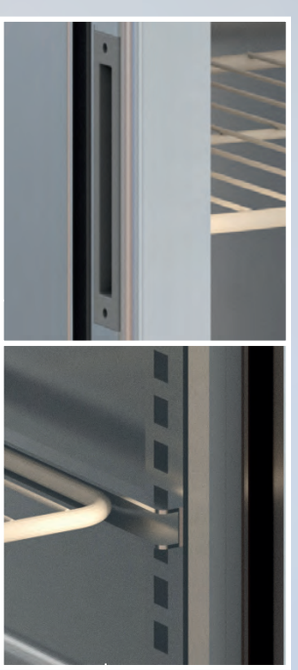
SÉRIE **900 GN 2/1** PORTA DE VIDRO

MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X750MM E PRATELEIRAS 410X750

Glass door with gastronorm measures for containers with 530x750mm and 410x750 shelves |
Porte vitrée,mesures gastronorm pour bacs de 530x750mm et grillles de 410x750 |
Puerta de cristal de medidas gastronorm para cubas con 530x750mm y rejas de 410x750.

R290
NO CFC
AISI 304
230





- **Excepção do modelo 3 portas que leva prateleiras 400x600mm**
- ***Exception of the 3 doors model that takes 400x600mm shelves***
- ***Exception du modèle 3 les portes que prend grilles de 400x600mm***
- ***Excepción del modelo 3 puertas que tiene rejas de 400x600mm***

MOD	COD		L			°C	W		
***Modelo de 3 portas comporta prateleiras com 410x750mm / 3 door model takes 410x750mmmm shelves / Modèle 3 portes prend grilles de 410x750mm / Modelo de 3 puertas tiene rejas de 410x750mm.**									
AFV 690 N PV	AFV5069003	720x900x2150	725	1	3 (530x750)	-17/-20ºC	533	1233	230
AFV 1518 P PV	AFV5151800	1440x900x2150	1584	2	6 (530x750)	3/6ºC	882	1074	230
AFV 1518 N PV	AFV51518003	1440x900x2150	1584	2	6 (530x750)	-17/-20ºC	865	1554	230
AFV 1932 P PV*	AFV5193200	1800x900x2150	2009	3	9 (410x750)	3/6ºC	1097	1334	230
AFV 1932 N PV*	AFV5193203	1800x900x2150	2009	3	9 (410x750)	-17/-20ºC	Sob consulta / On request Sur demande / Bajo consulta		230

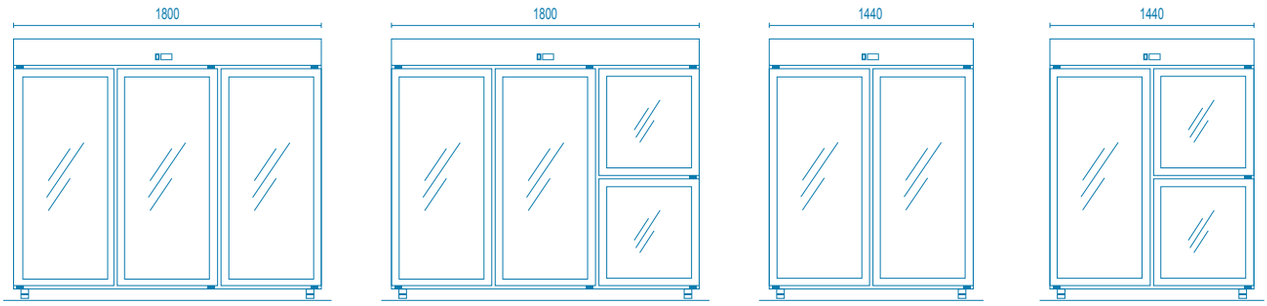
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x750mm • Preparado para tabuleiros 410x750mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x750mm • For trays with 410x750mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

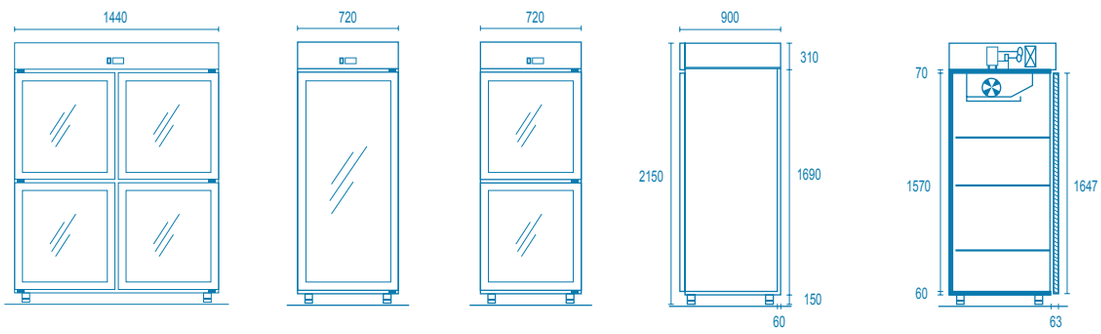
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x750mm • Pour tableaux de 410x750mmm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x750mm • Para tableros de 410x750mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • ies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraible y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **900 GN 2/1** COMPARTIMENTOS INDEPENDENTES E PORTAS DE VIDRO

COM MEDIDAS GASTRONORM PARA CONTAINERS DE 530X750MM

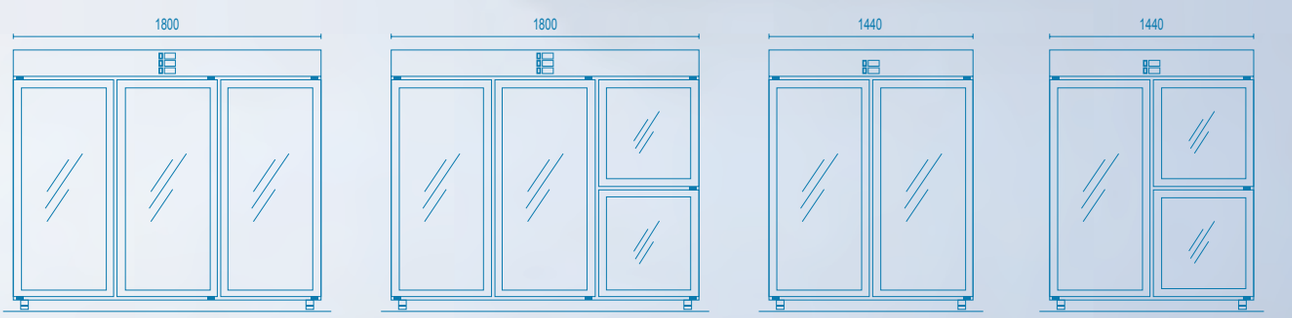
Independent compartments and glass door with gastronorm measures for containers with 530x750mm | Compartiments indépendants et porte vitrée avec mesures gastronorm pour bacs de 530x750mm | Compartimientos independientes y puerta de crital con medidas gastronorm para cubas con 530x750mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



- **Excepção do modelo 3 portas que leva prateleiras 400x600mm**
- ***Exception of the 3 doors model that takes 400x600mm shelves***
- ***Exception du modèle 3 les portes que prend grilles de 400x600mm***
- ***Excepción del modelo 3 puertas que tiene rejas de 400x600mm***

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



***Modelo de 3 portas comporta prateleiras com 410x750mm / 3 door model takes 410x750mm shelves / Modèle 3 portes prend grilles de 410x750mm / Modelo de 3 puertas tiene rejas de 410x750mm.**

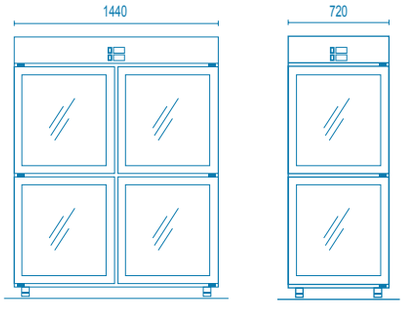
MOD	COD									
AFV 690 PP PV	AFV5069001	720x900x2150	351+351	-	2	3 (530X750)	3/6º I 3/6º C	313 I 313	1088	230
AFV 690 NN PV	AFV5069004	720x900x2150	351+351	-	2	3 (530X750)	-17/-20º I -17/-20º C	274 I 274	2382	230
AFV 690 NP PV	AFV5069006	720x900x2150	351+351	-	2	3 (530X750)	-17/-20º I 3/6º C	274 I 313	1934	230
AFV 690 PN PV	AFV5069006	720x900x2150	351+351	-	2	3 (530X750)	3/6º I -17/-20º C	313 I 274	1934	230
AFV 1518 PP PV	AFV5151801	1440x900x2150	725+725	2		6 (530X750)	3/6º I 3/6º C	533 I 533	1620	230
AFV 1518 NN PV	AFV5151804	1440x900x2150	725+725	2		6 (530X750)	-17/-20º I -17/-20º C	533 I 533	2466	230
AFV 1518 NP PV	AFV5151806	1440x900x2150	725+725	2		6 (530X750)	-17/-20º I 3/6º C	533 I 533	2249	230
AFV 1518 PN PV	AFV5151806	1440x900x2150	725+725	2		6(530X750)	3/6º I -17/-20º C	533 I 533	2249	230
AFV 1932 PPP PV*	AFV5193202	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750)	3/6º I 3/6º I 3/6º C	533 I 533	2429	230
AFV 1932 NNN PV*	AFV5193205	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750))	-17/-20º I -17/-20º I -17/-20º C	533 I 533	3699	230
AFV 1932 PPN PV*	AFV5193208	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750)	3/6º I 3/6º I -17/-20º C	533 I 533	3058	230
AFV 1932 NNP PV*	AFV5193209	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750)	-17/-20º I -17/-20º I 3/6º C	533 I 533	3687	230
AFV 1932 PNP PV*	AFV5193208	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750)	3/6º I -17/-20º I 3/6º C	533 I 533	3058	230
AFV 1932 NPN PV*	AFV5193209	1800x900x2150	725+725+725	3		9 (410X750)	-17/-20º I 3/6º I -17/-20º C	533 I 533	3687	230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x750mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de kit de barra e ganchos para carne • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

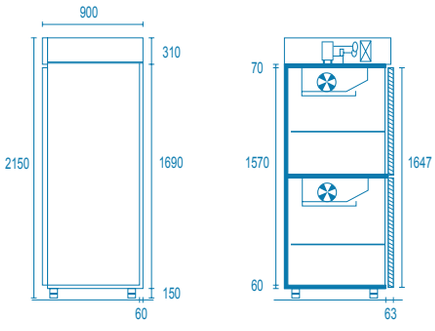
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • Gastronorm plastic covered grills 530x750mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Placement of kit sidebars and meat hooks • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x750mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Application de barres latérales et crochets pour la viande • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x750mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Colocación de kit barras laterales y de ganchos para la carne • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **950** SEGMENTO DE PASTELARIA
PREPARADO PARA TABULEIROS DE 450X750MM

Pastry segment for trays with 450x750mm
Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm
Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Máximo de tabuleiros: 29

Espaço entre tabuleiros: 40mm

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

MOD	COD								
PVP 20 T	PAS950200	640x950x2150	669	1	20 (450x750)	3/6ºC	711	775	230
PVN 20 T	PAS950203	640x950x2150	669	1	20 (450x750)	-17/-20ºC	463	1201	230
PVC 20 T	PAS950206	640x950x2150	669	1	20 (450x750)	-22/-25ºC	518	1305	230
PVP 40 T	PAS950400	1280x950x2150	1482	2	40 (450x750)	3/6ºC	1013	1258	230
PVN 40 T	PAS950403	1280x950x2150	1482	2	40 (450x750)	-17/-20ºC	790	1271	230
PVC 40 T	PAS950406	1280x950x2150	1482	2	40 (450x750)	-22/-25ºC	945	1505	230
PVP 60 T	PAS950600	1800x950x2150	2140	3	60 (450x750)	3/6ºC	1538	1292	230
PVN 60 T	PAS950603	1800x950x2150	2140	3	60 (450x750)	-17/-20ºC	927	1552	230
PVC 60 T	PAS950606	1800x950x2150	2140	3	60 (450x750)	-22/-25ºC	2119	2226	400

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

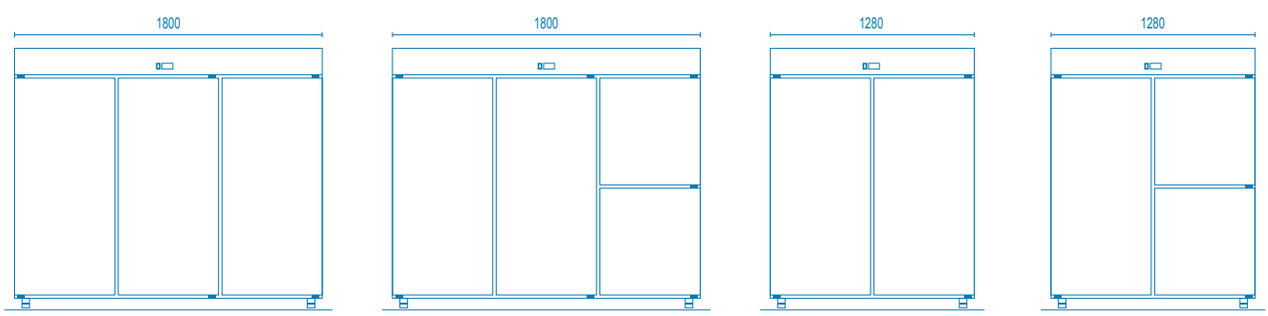
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Preparado para tabuleiro 450x750mm (c/espaçamento de 60mm entre guias) • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • For trays with 450x750mm (w/ 60mm spacing between guides) • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.

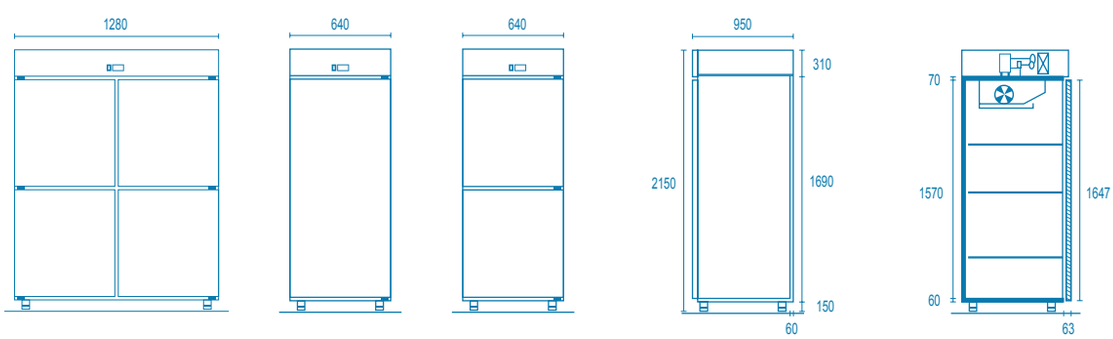
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Pour plateaux de 450x750mm (avec espacement de 60mm entre les glissières) • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Para tableros de 450x750mm (con espacio entre guías de 60mm) • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **1070** SEGMENTO DE PASTELARIA
PREPARADO PARA TABULEIROS DE 450X750MM E 450X850MM

Pastry segment for trays with 450x750mm and 450x850mm |
Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm et 450x850mm |
Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm y 450x850mm.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Enfornadores
Oven trays
Plateaux de four
Tableros de horno

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

MOD	COD						W		
PVP 20 T	PAS950200	640x1070x2150	767	1	20 (450x750)	3/6ºC	711	775	230
PVN 20 T	PAS950203	640x1070x2150	767	1	20 (450x750)	-17/-20ºC	463	1201	230
PVC 20 T	PAS950206	640x1070x2150	767	1	20 (450x750)	-22/-25ºC	518	1305	230
PVP 40 T	PAS950400	1280x1070x2150	1700	2	40 (450x750)	3/6ºC	1013	1258	230
PVN 40 T	PAS950403	1280x1070x2150	1700	2	40 (450x750)	-17/-20ºC	790	1271	230
PVC 40 T	PAS950406	1280x1070x2150	1700	2	40 (450x750)	-22/-25ºC	946	1505	230
PVP 60 T	PAS950600	1800x1070x2150	2457	3	60 (450x750)	3/6ºC	1538	1292	230
PVN 60 T	PAS950603	1800x1070x2150	2457	3	60 (450x750)	-17/-20ºC	927	1552	230
PVC 60 T	PAS950606	1800x1070x2150	2457	3	60 (450x750)	-22/-25ºC	2121	2226	400

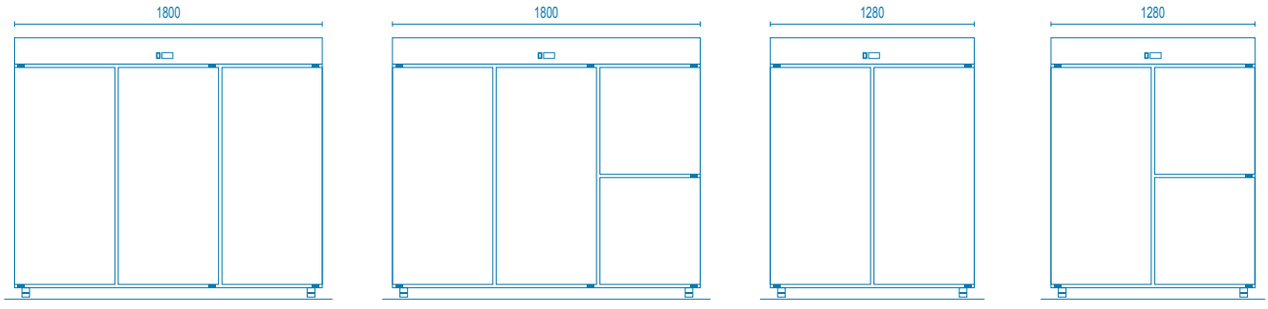
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistênciaautomática • Preparadoparatabuleiro 450x750mm e450x850mm • Expansãoportubocapilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • For trays with 450x750mm and 450x850mm• Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheel • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

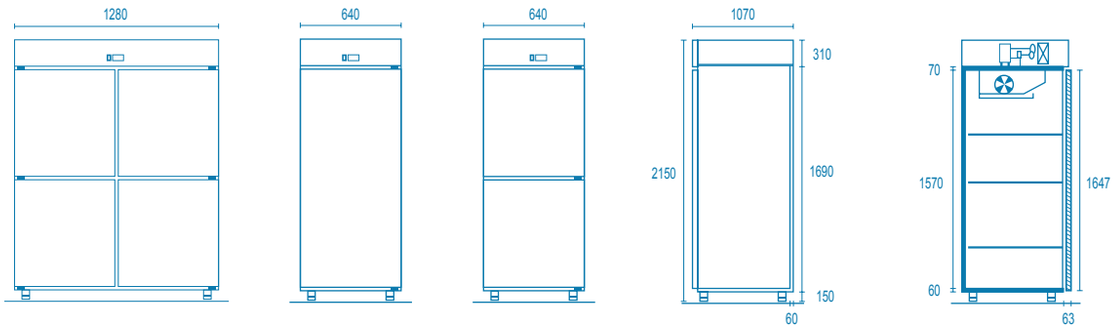
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatiqueparrésistance•Pourplateauxde450x750mm et450x850mm • xpansionpartubecapillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Para tableros de 450x750mm y 450x850mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **1070 2T** SEGMENTO DE PASTELARIA
PREPARADO PARA TABULEIROS 600X400 MM (2 POR ANDAR)

Pastry segment for trays 600x400 mm (2 per floor) |
Segment de pâtisserie pour les plateaux de 600x400 mm (2 par étage) |
Segmento Pastelería para tableros 600x400 mm (2 por piso).



MOD	COD								
PVP 20+20 T	PAS202000	790x1070x2150	989	1	20+20 (600x400) - 20 (600x800)	3/6ºC	876	896	230
PVN 20+20 T	PAS202003	790x1070x2150	989	1	20+20 (600x400) - 20 (600x800)	-17/-20ºC	463	1201	230
PVC 20+20 T	PAS202006	790x1070x2150	989	1	20+20 (600x400) - 20 (600x800)	-22/-25ºC	518	1305	230
PVP 40+40 T	PAS404000	1580x1070x2150	2144	2	40+40 (600x400) - 40 (600x800)	3/6ºC	1538	1292	230
PVN 40+40 T	PAS404003	1580x1070x2150	2144	2	40+40 (600x400) - 40 (600x800)	-17/-20ºv	790	1271	230
PVC 40+40 T	PAS404006	1580x1070x2150	2144	2	40+40 (600x400) - 40 (600x800)	-22/-25ºC	945	1505	230

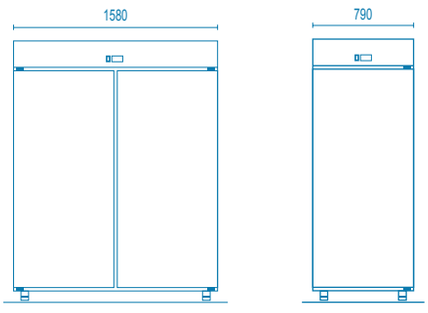
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Modelos negativos com resistência de aquecimento na moldura das portas • Modelos negativos com descongelação por resistência automática • Preparado para tabuleiro 600x400mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grelhas plastificadas 450x750mm.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Negative models with heating element in the door frames • Negative models with automatic gas defrosting system • For trays with 600x400mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Plastic covered grills 450x750mm.*

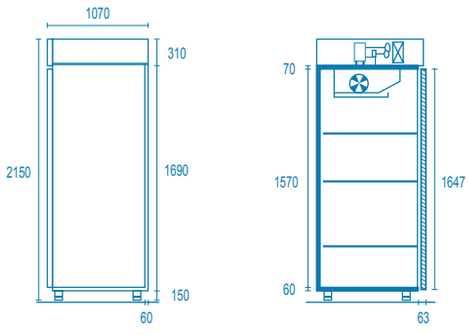
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Modèles négatifs avec résistance dans le cadre des portes • Modèles négatifs avec dégivrage automatique par résistance • Pour plateaux de 600x400mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grilles plastifiées avec 450x750mm.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Modelos negativos con resistencia de calentamiento en el marco de las puertas • Modelos negativos con descongelación por resistencia automática • Para tableros de 600x400mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Rejillas plastificadas con 450x750.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA MEDICAMENTOS

For medicine |
Pour médicaments |
Para medicinas.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 MD	AFV060501	720x800x2150	626	1	5 (350x650)	2/8°C	497	528	230
AVP 1300 MD	AFV130502	1440x800x2150	1367	2	10 (350x650)	2/8°C	840	772	230

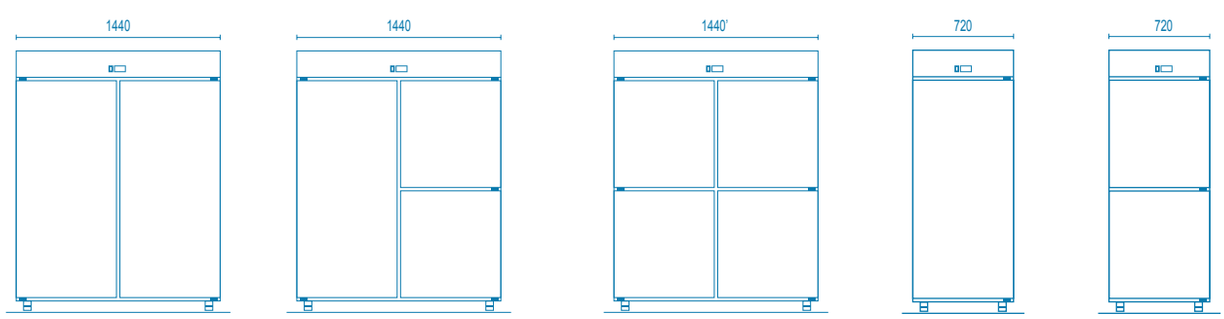
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior totalmente aço inox AISI 304 18/8 • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Grelhas gastronómicas em aço inox perfuradas • Humidostato com sonda • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Porta de vidro grande • Conjunto de duas portas pequenas em aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8• Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Gastronomic grills in perforated stainless steel • Kit Humidistat • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Large glass door • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

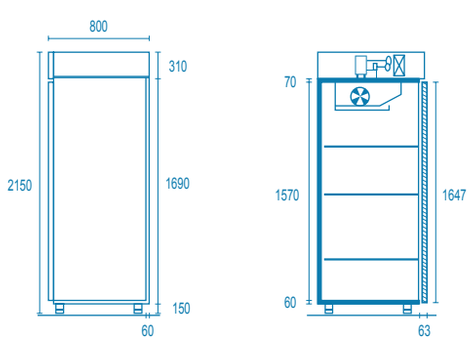
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Grilles gastronomiques en acier inoxydable perforé • Kit contrôle humidité • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Grand porte vitrée • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grande porte vitrée.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Rejillas gastronómicas en acero inoxidable perforadas • Kit Humidostato • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Gran puerta de cristal • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CONSERVAÇÃO DE SANGUE

For blood conservation |
Pour conservation de sang |
Para conservar sangre.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 SG	AFV060503	720x800x2150	626	1	5 (530x650)	4ºC	497	528	230
AVP 1300 SG	AFV130504	1440x800x2150	1367	2	10 (530x650)	4ºC	840	772	230

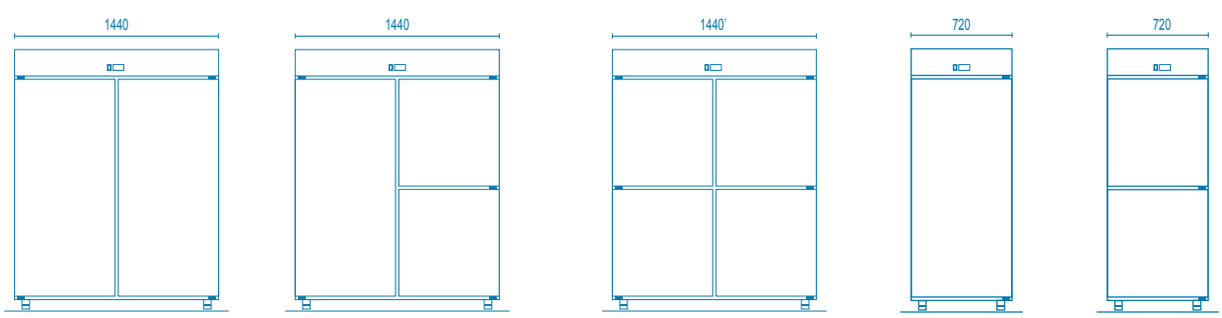
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior totalmente aço inox AISI 304 18/8 • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Caixas Plásticas 530x650mm • Humidostato com sonda • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Exterior and interior finish in full stainless steel AISI 304 18/8 • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Plastic boxes 530x650mm • Kit Humidistat • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

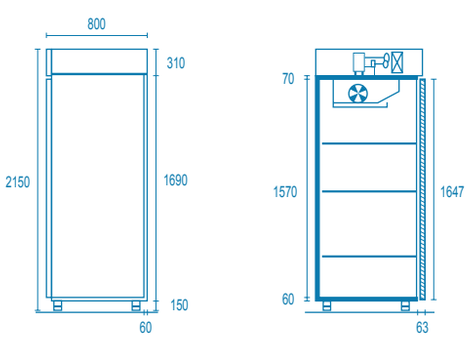
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Finition extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Bac en plastique 530x650mm • Kit contrôle humidité • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento exterior e interior en totalmente acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Cajas de plástico 530x650mm • Kit Humidostato • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** CONSERVAÇÃO DE CHOCOLATE
PREPARADO PARA TABULEIROS DE 400X600

For chocolate conservation for trays with 400x600mm |
Pour conservation de chocolat avec plateaux de 400x600mm |
Para la conservación de chocolate para tableros de 400x600mm.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 CH	AFV060505	720x800x2150	626	1	20(400x600)	16ºC	497	528	230
AVP 1300 CH	AFV130506	1440x800x2150	1367	2	40(400x600)	16ºC	840	772	230

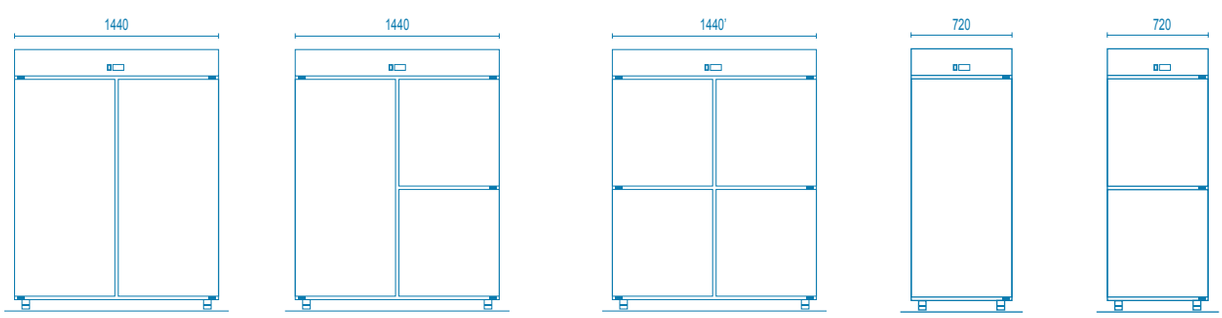
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Humidostato com sonda • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Preparado para tabuleiros 400x600 • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Kit contrôle humidité • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Pour tableaux de 400x600mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

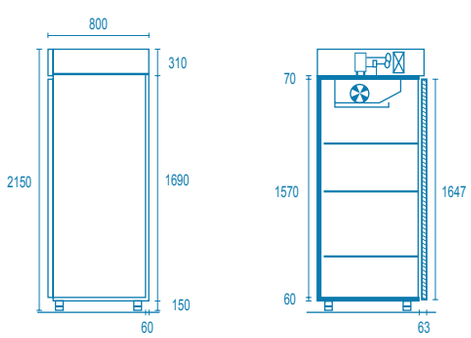
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Kit Humidistat • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • For trays with 400x600mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Kit Humidostato • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Para tableros de 400x600mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CONSERVAÇÃO DE FLORES

For flowers conservation |
Pour conservation de fleurs |
Para la conservación de flores.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 FL	AFV060507	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	-0,5/4ºC	497	528	230
AVP 1300 FL	AFV130508	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	-0,5/4ºC	840	772	230

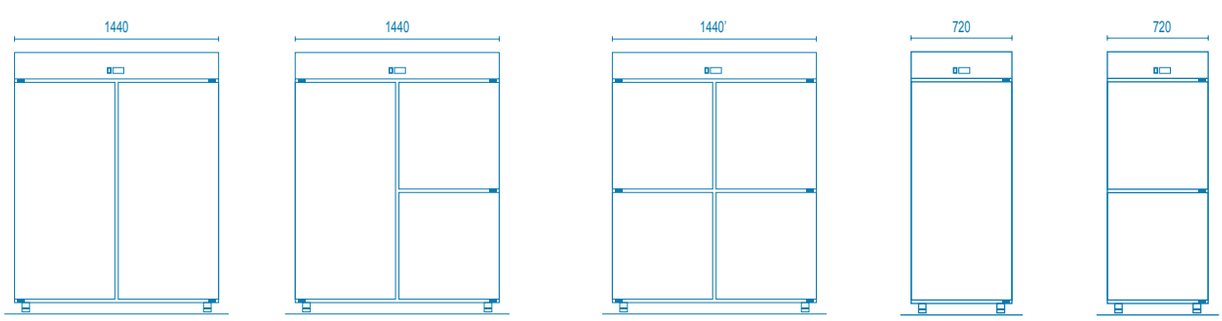
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Renovação de ar. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Air renewal.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

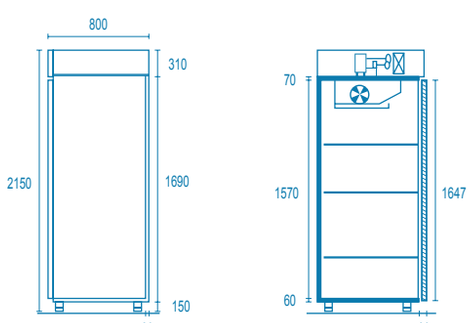
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Ond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile • Renouvellement de l'air.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Renovación de aire.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CONSERVAÇÃO DE QUEIJOS

For cheese conservation |
Pour conservation de fromage |
Para la conservación de queso.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 QJ	AFV060509	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	4ºC	300	528	230
AVP 1300 QJ	AFV130510	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	4ºC	500	772	230

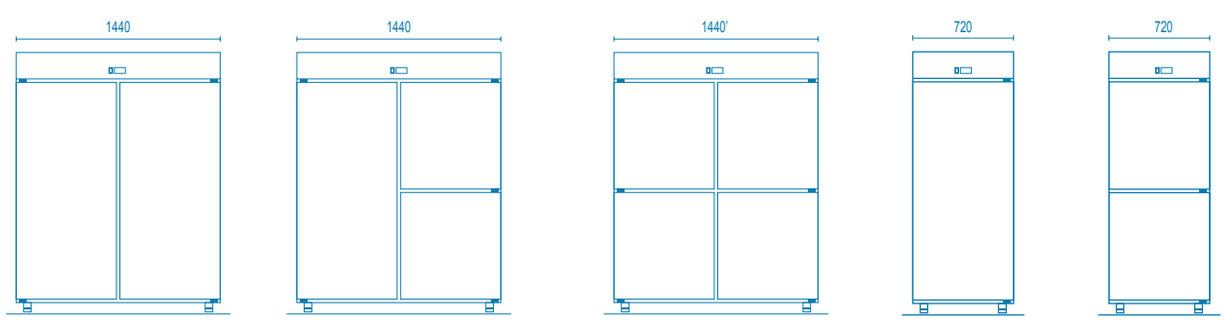
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Grelhas em Inox perfuradas 530x650mm • Evaporadores termolacados • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Evaporador termolacado • Humidostato com sonda. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Grilles perforées en acier inoxydable 530x650mm • Evaporateur Traité • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile • Evaporateur Traité • Kit contrôle humidité.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

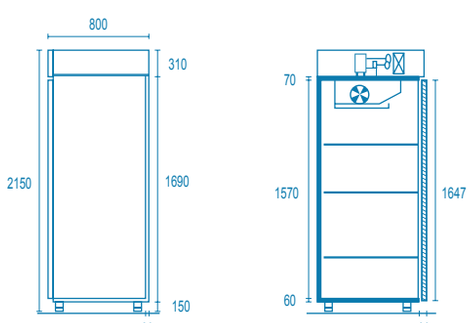
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Stainless steel perforated grids 530x650mm • Thermo-activated evaporator • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Thermo-activated evaporator• Kit Humidistat.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Rejillas de acero inoxidable perforado 530x650mm • Evaporadores termolacados • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Evaporadores termolacados • Kit Humidostato.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CURA DE QUEIJOS

To cure cheese |
Pour affinage fromage |
Para curar queso.



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 CQ	AFV060511	720x800x2150	626	1	5 (530x650)	4ºC	497	528	230
AVP 1300 CQ	AFV130512	1440x800x2150	1367	2	10 (530x650)	4ºC	840	772	230

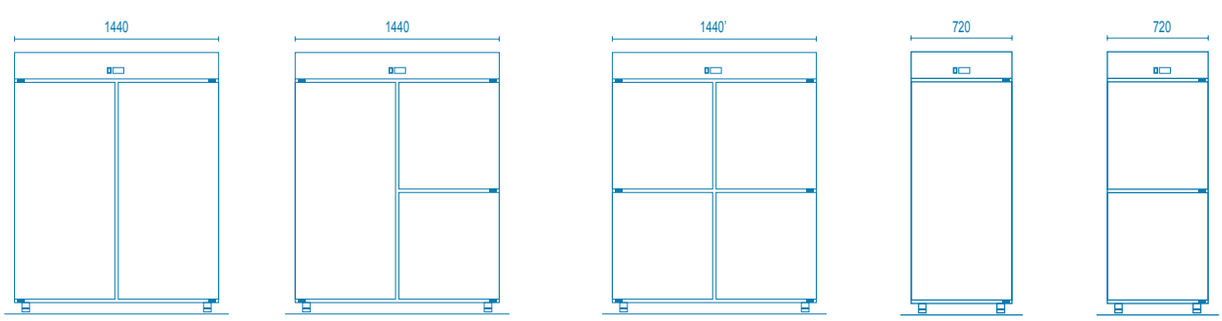
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Humidostato com sonda • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Grelhas em inox perfuradas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Evaporador Termolacado. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Kit Humidistat • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Stainless steel perforated grids 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Thermo-activated evaporator.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

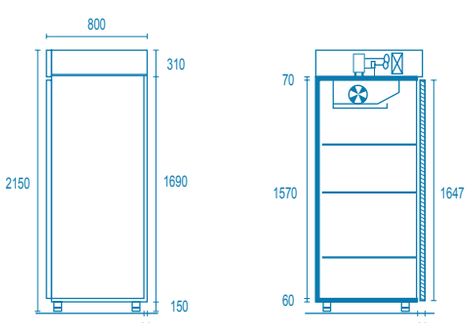
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Kit contrôle humidité • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Grilles perforées en acier inoxydable 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile • Evaporateur Traité.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Kit Humidostato • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Rejillas en acero perforadas 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Evaporadores termolacados.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA VINHOS DE CONSUMO

For mature |
À vin |
Para el vino.



MOD	COD		L			°C	W		
Vinho verde | Green wine | Vin vert | Vino verde									
AVP 600 VHV	AFV060513	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	3º/6ºC	313	528	230
AVP 1300 VHV	AFV130514	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	3º/6ºC	480	772	230
Vinho maduro | Mature wine | Vin d'âge mûr | Vino Maduro									
AVP 600 VHM	AFV060513	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	10º/18ºC	313	528	230
AVP 1300 VHM	AFV130514	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	10º/18ºC	480	772	230

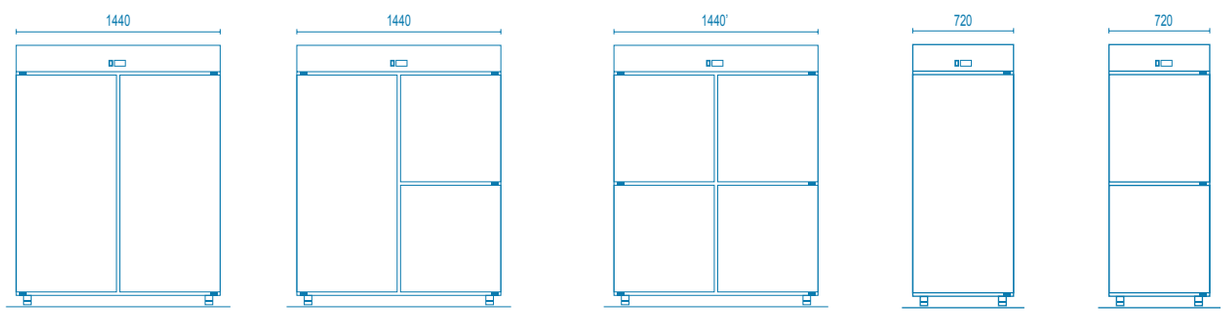
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Portas com fecho magnético • Grelhas gastronómicas perfuradas em aço inox 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Self-closing doors with magnetic closure • Stainless steel perforated gastronorm grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request.*

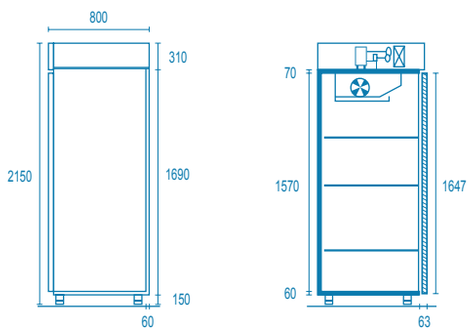
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90° • Portes avec fermeture magnétique • Grilles gastronomiques perforées en acier inoxydable 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Puertas con cierre magnético • Rejillas gastronómicas perforadas en acero inoxidable 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CONSERVAR MINHOCAS (ASTICOT)

For worms conservation (Asticot) |
Pour conservation d'appâts de pêdre (Asticot) |
Para la conservación de gusanos (Asticot).



MOD	COD		L			°C	W		
AVP 600 AS	AFV060515	720x800x2150	626	1	3 (530x650)	3º/6ºC	497	528	230
AVP 1300 AS	AFV130516	1440x800x2150	1367	2	6 (530x650)	3º/6ºC	840	772	230

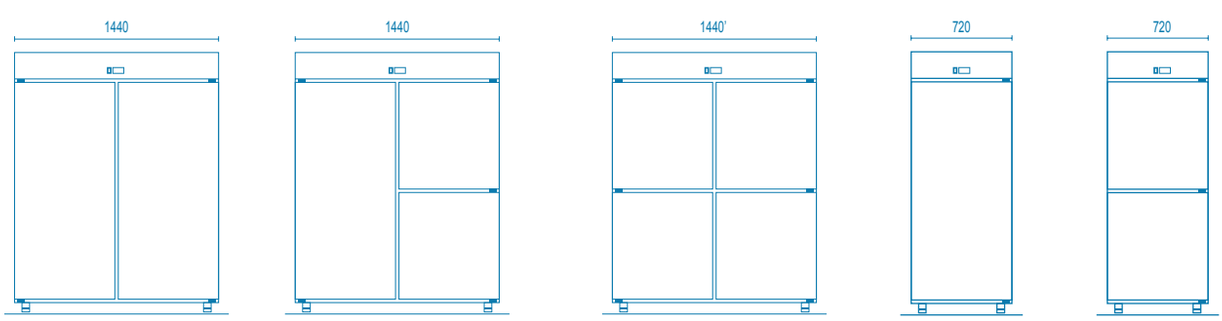
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Grelhas em inox perfuradas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Evaporador em inox. **OPÇÕES** • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas de aço • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Portas em vidro grande.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Grilles perforées en acier inoxydable 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile • Évaporateur en acier inoxydable.* ***OPTIONS*** *• Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Grand porte vitrée.*

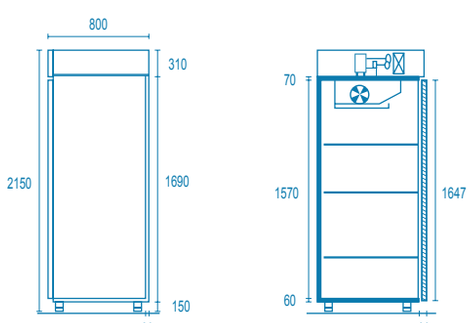
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Stainless steel perforated grids 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Stainless steel evaporator.* ***OPTIONS*** *• Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Large glass door.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Rejillas en acero perforadas 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Evaporador en acero inoxidable.* ***OPCIONES*** *• Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Gran puerta de cristal.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

SÉRIE **800** PARA CONSERVAÇÃO DE GELADO

For ice cream preservation |
Pour conservation de la crème glacée |
Para conservación de helados.



MOD	COD		L			°C	W		
AVN 600 CG	AFV060517	720x800x2150	626	1	5 (530x650)	-17º/-20ºC	389	1192	230
AVN 1300 CG	AFV130518	1440x800x2150	1367	2	10 (530x650)	-17º/-20ºC	554	1271	230

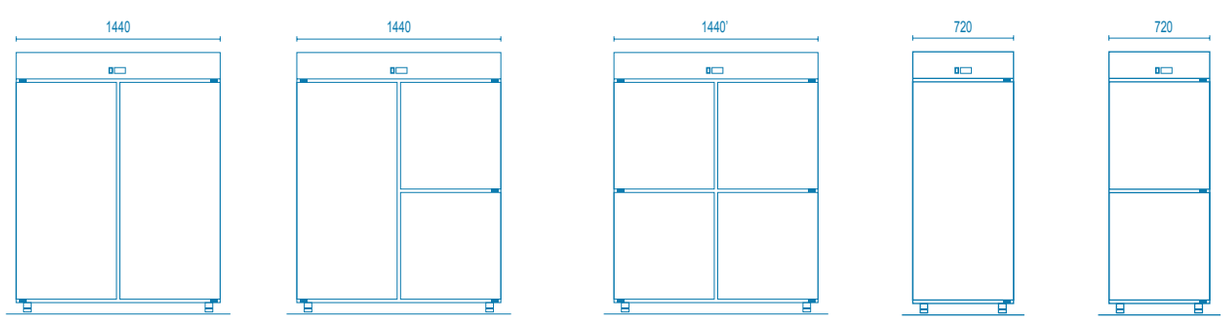
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Grelhas gastronómicas plastificadas 530x650mm • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Evaporação das águas por resistência elétrica • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido.Estrutura p/ cuvetes de gelado.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Gastronorm plastic covered grills 530x650mm • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Automatic evaporation • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Structure for ice-cream trays.*

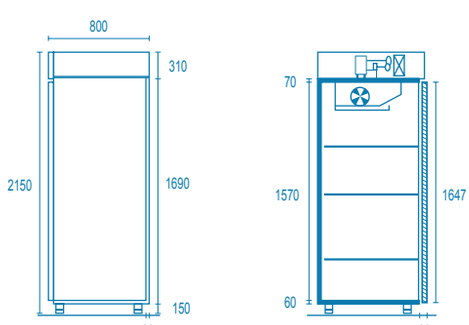
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Grilles gastronomiques plastifiées avec 530x650mm • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Évaporation automatique • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Structure pour bacs de crème glacée.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Rejillas gastronómicas plastificadas con 530x650mm • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Evaporación automática • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Estructura para cubetas de helado.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



01

PARA BACALHAU CURADO COM PORTA DE VIDRO

To cure codfish |
Pour séchage de morue |
Para curar bacalao.



MOD	COD		L			°C	W		
PVP 001CB PV	PAS107200	790x1070x2150	767	1	-	2º/4ºC	788	966	230
PVP 002CB PV	PAS107201	1580x1070x2150	2144	2	-	2º/4ºC	1464	2370	230

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

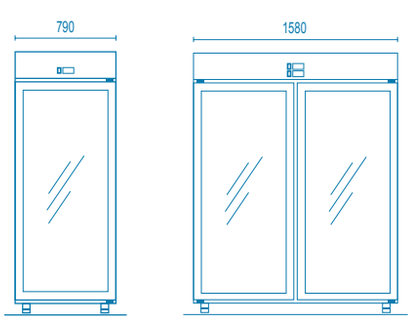
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminação Interior • Humidostato com sonda • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 316 18/8 exceto costas, fundo e teto exterior • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Portas com fecho magnético • Calhas telescópicas para aplicar caixas de 500x850 • Expansão por tubo capilar • Refrigeração ventilada • Pés em aço inox reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Colocação de rodas • Colocação de fechadura na porta • Suporte de prateleiras • Conjunto de duas portas pequenas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Porta em aço inox.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Internal lighting • Kit Humidistat • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 316 18/8 except back, bottom and exterior roof • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Self-closing doors with magnetic closure • Telescopic guides to use with several sizes of 500x850 codfish boxes • Capillary tube expansion valve • Ventilated cooling • Height adjustable stainless steel feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Wheels • Door locks • Shelf slides • Two small steel doors • Skinplate available in various colors to match at time of request • Stainless steel door.*

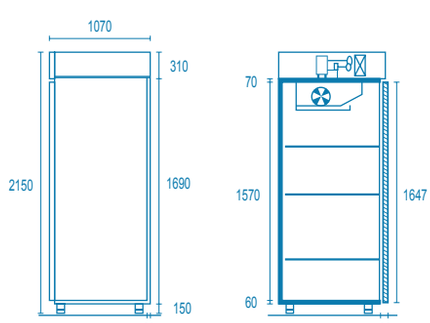
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Éclairage intérieur • Kit contrôle humidité • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 316 18/8 sauf à l'arrière, fond et dessus extérieur • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Épaisseur de isolement de 60mm obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90º • Portes avec fermeture magnétique • Glissières télescopiques pour les boîtes de 500x850 • Expansion par tube capillaire • Refroidissement ventilé • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Roues • Fermeture à clé des portes • Glissières • Deux petites portes en acier • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Porte en acier inoxydable.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Iluminación interior • Kit Humidostato • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 316 18/8 excepto la parte posterior, inferior y el techo exterior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Espesor del material aislante de 60mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Puertas con cierre magnético • Guías telescópicas para las cajas de 500x850 • Expansión por tubo capilar • Refrigeración ventilada • Pies en acero inoxidable regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Ruedas • Colocación de cerradura en la puerta • Soporte de estantes • Dos puertas pequeñas en acero • Skinplate disponible en varios colores • Puerta en acero inoxidable.*

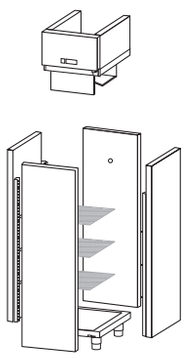
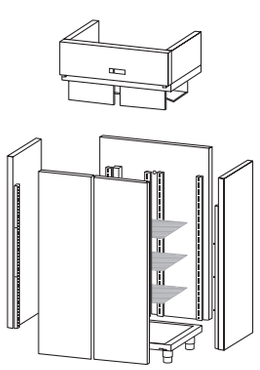
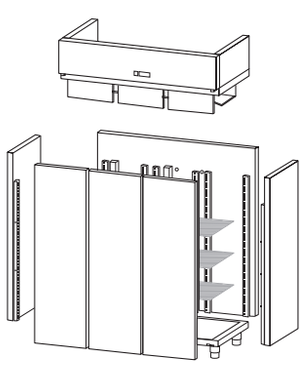
Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*

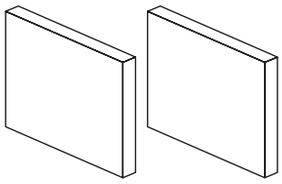


Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*

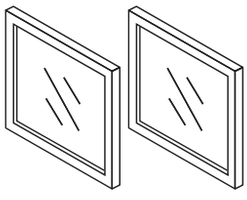


ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

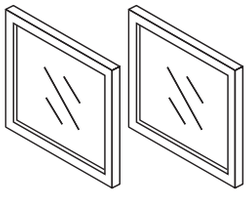
		MOD	COD
	Desmontável 1 porta Dismountable 1 door Démontable 1 porte Desmontable 1 puerta	**Série 600 GN1/1**	ACA060910
		Série 700	ACA070911
		Série 700 GN1/1	ACA070911
		Série 800 GN2/1	ACA080910
		Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	ACA071910
		Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	ACA080910
		Série 900 GN2/1	ACA090911
		Série 950 Pastelaria 450x750 Série 950 for pastry 450x750 Série 950 pâtisserie 450x750 Série 950 Pastelaría 450x750	ACA95905
		Série 1070 Pastelaria 450x850 Série 1070 for pastry 450x850 Série 1070 pâtisserie 450x850 Série 1070 Pastelaría 450x850	ACA107904
	Desmontável 2 portas Dismountable 2 doors Démontable 2 portes Desmontable 2 puertas	**Série 600 GN1/1**	ACA060911
		Série 700	ACA070912
		Série 700 GN1/1	ACA070912
		Série 800 GN2/1	ACA080911
		Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	ACA071911
		Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	ACA080910
		Série 900 GN2/1	ACA090912
		Série 950 Pastelaria 450x750 Série 950 for pastry 450x750 Série 950 pâtisserie 450x750 Série 950 Pastelaría 450x750	ACA95906
		Série 1070 Pastelaria 450x850 Série 1070 for pastry 450x850 Série 1070 pâtisserie 450x850 Série 1070 Pastelaría 450x850	ACA107906
	Desmontável 3 portas Dismountable 3 doors Démontable 3 portes Desmontable 3 puertas	**Série 700**	ACA070913
		Série 700 GN1/1	ACA070913
		Série 900 GN2/1	ACA090913
		Série 950 Pastelaria 450x750 Série 950 for pastry 450x750 Série 950 pâtisserie 450x750 Série 950 Pastelaría 450x750	ACA095907
		Série 1070 Pastelaria 450x850 Série 1070 for pastry 450x850 Série 1070 pâtisserie 450x850 Série 1070 Pastelaría 450x850	ACA107906



Acréscimo para colocação de 2 portas pequenas
Addiction for placing 2 small doors
Ajout pour placer 2 petites portes
Adicción para colocación de 2 puertas pequeñas



Acréscimo para colocação de 2 portas pequenas de vidro (temperatura positiva)
Addiction for placing 2 small glass doors (positive temperature)
Ajout pour placer 2 petites portes vitrée (température positive)
Adicción para colocación de 2 puertas pequeñas de cristale (temperatura negativa)



Acréscimo para colocação de 2 portas pequenas de vidro (temperatura negativa)
Addiction for placing 2 small glass doors (negative temperature)
Ajout pour placer 2 petites portes vitrée (température négatif)
Adicción para colocación de 2 puertas pequeñas de cristale (temperatura negativa)

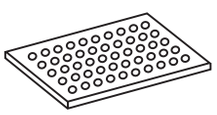
	MOD	COD	
Série 600 GN1/1	AFV438 - AFV963	ACA060900	812x712
Série 700	AFV397 - AFV892	ACA070900	812x592
	AFV1388	ACA070901	812x582
Série 700 GN1/1	AFV356 - AFV826	ACA071900	812x512
	AFV1293	ACA071901	812x502
Série 800 GN2/1	AVPN600 - AVPN1300	ACA080900	812x712
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AVP 600 - AVP1300	ACA080900	812x712
Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	AVPN600 - AVPN1300	ACA080900	812x712
Série 900 GN2/1	AFV690 - AFV1518	ACA090900	812x712
	AFV1932	ACA090901	812x582
Série 950 Pastelaria 450x750 Série 950 for pastry 450x750 Série 950 pâtisserie 450x750 Série 950 Pastelaría 450x750	PVPNC20/40	ACA95903	812x632
	PVPNC60	ACA95904	812x582
Série 1070 Pastelaria 450x850 Série 1070 for pastry 450x850 Série 1070 pâtisserie 450x850 Série 1070 Pastelaría 450x850	PVPNC20/40	ACA107901	812x632
	PVPNC60	ACA107903	812x582
	PVPN 20 - 20T/40 - 40T	ACA107905	812x782
Série 600 GN1/1	AFV438P - AFV963P	ACA060933	825x715
Série 700	AFV397P - AFV892P	ACA070931	825x595
	AFV1388P	ACA070932	825x585
Série 700 GN1/1	AFV356P - AFV826P	ACA071935	825x515
	AFV1293P	ACA071936	825x505
Série 800 GN2/1	AVP600 - AVP1300	ACA080933	825x715
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AVP 600 - AVP1300	ACA080933	825x715
Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	AVP600 - AVP1300	ACA080933	825x715
Série 900 GN2/1	AFV690 - AFV1518	ACA090935	825x715
	AFV1932	ACA090936	825x585
Série 600 GN1/1	AFV438N - AFV963N	ACA060934	825x715
Série 700	AFV397N - AFV892N	ACA071933	825x595
	AFV1388N	ACA071934	825x585
Série 700 GN1/1	AFV356N - AFV826N	ACA071937	825x515
	AFV1293N	ACA071938	825x505
Série 800 GN2/1	AVN600 - AVN1300	ACA080934	825x715
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AVN 600 - AVN1300	ACA080934	825x715
Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	AVN600 - AVN1300	ACA080934	825x715
Série 900 GN2/1	AFV690N - AFV1518N	ACA090937	825x715
	AFV1932N	ACA090938	825x585

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS



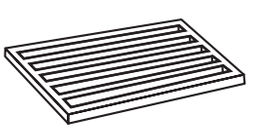
Conjunto de guias
Set of guides
Ensemble de glissières
Conjunto de guías

MOD	COD	
Série 600 GN1/1	ACA060912	545
Série 700	ACA070914	548
Série 700 GN1/1	ACA071914	548
Série 800 GN2/1	ACA080912	645
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	ACA080912	645
Série 900 GN2/1	ACA090914	748
Série 950	ACA095908	798
Série 1070	ACA1071907	918



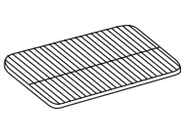
Acréscimo para colocação de prateleira de inox perfurada
Addiction for placing a perforated stainless steel shelf
Ajout pour placer de étagère en acier inoxydable perfuré
Adictión para colocatión de estante de acero inoxidable perforado

Série 600 GN1/1	ACA060907	530x325
Série 700	ACA070907	499x434
Série 700 GN1/1	ACA071907	530x325
Série 800 GN2/1	ACA080907	530x650
Série 900 GN2/1	ACA090907	530x750



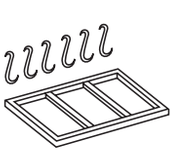
Acréscimo para colocação de prateleira de inox gradeada
Addiction for placing a drid stainless steel shelf
Ajout pour placer de étagère en grille en acier inoxydable
Adictión para colocatión de estante de acero inoxidable de enrejada

Série 600 GN1/1	ACA060913	530x325
Série 700	ACA070907	499x434
Série 700 GN1/1	ACA071915	530x325
Série 800 GN2/1	ACA080913	530x650
Série 900 GN2/1	ACA090915	530x750



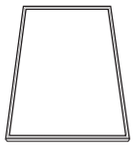
Prateleira rilsanizada
Rilsan shelf
Grille fil plastifiée
Estante rilsanizada

Série 600 GN1/1	ACA060913	530x325
Série 700	ACA070916	499x434
Série 700 GN1/1	ACA071916	530x325
Série 800 GN2/1	ACA080914	530x650
Série 900 GN2/1	ACA090916	530x750
Série 950	ACA000902	450x750
Série 1070	ACA000902	740x450



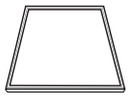
Kit barramento + 6 ganchos
Kit sidebars + 6 hooks
Kit barre inox + 6 crochets
Kit de barras laterales + 6 ganchos

Série 600 GN1/1	ACA060918	-
Série 700	ACA070918	-
Série 700 GN1/1	ACA071918	-
Série 800 GN2/1	ACA080918	-
Série 900 GN2/1	ACA090918	-



Aro vedante porta grande
Large door magnetic gasket
Joint pour grande porte
Junta magnética puerta grande

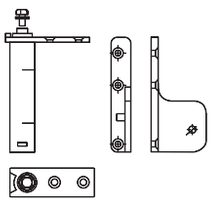
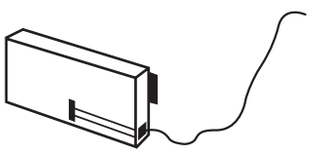
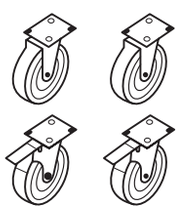
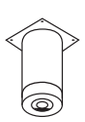
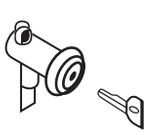
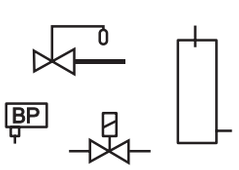
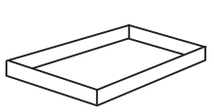
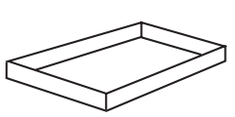
	MOD	COD	
Série 600 GN1/1	AFV438 - AFV963	ACA060920	1616x671
Série 700	397 - 892	ACA070920	1616x551
	1388	ACA070922	1616x541
Série 700 GN1/1	356 - 826	ACA071920	1621x471
	1293	ACA071922	1621x461
Série 800 GN2/1	AVP/N600 - AVP/N1300	ACA080920	1616x671
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AVP/N600 - AVP/N1300	ACA080920	1616x671
Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	VP/N600 - AVP/N1300	ACA080920	1616x671
Série 900 GN2/1	690 - 1518	ACA090920	1616x671
	1932	ACA0909220	1616x541
Série 950	20T/40T	ACA095920	1616x591
	60T	ACA095922	1616x541
Série 1070	20T/40T	ACA095920	1616x591
	60T	ACA095922	1616x541
	20T+20T - 40T+40T	ACA095924	1616x741



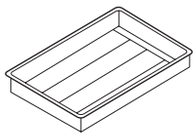
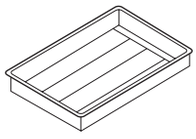
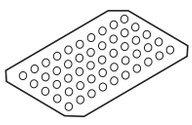
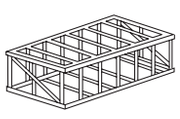
Aro vedante porta pequena
Small door magnetic gasket
Joint pour petite porte
Junta magnética puerta pequeña

Série 600 GN1/1	AFV438 - AFV963	ACA060921	781x671
Série 700	397 - 892	ACA070921	781x551
	1388	ACA070923	781x541
Série 700 GN1/1	356 - 826	ACA071921	782x471
	1293	ACA071923	782x461
Série 800 GN2/1	AVP/N600 - AVP/N1300	ACA080921	781x671
Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AVP/N600 - AVP/N1300	ACA080921	781x671
Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	AVP/N600 - AVP/N1300	ACA080921	781x671
Série 900 GN2/1	690 - 1518	ACA090921	781x671
	1932	ACA090923	781x541
Série 950	20T/40T	ACA095921	782x582
	60T	ACA095923	782x532
Série 1070	20T/40T	ACA095921	782x582
	60T	ACA095923	782x532
	20T+20T - 40T+40T	ACA095925	782x732

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

		MOD	COD	
Comum a todas as séries / *Common to all series / Commun à toutes les séries /Común a todas las series*				
	Conjunto de dobradiças Jimo Set Jimo's hings Ensemble de charnières Jimo Conjunto de bisagras Jimo		ACA000901	-
	Kit de evaporação automática Automatic evaporation kit Kit d'evaporation automatique Kit de evaporación automática		ACA000905	-
	Conjunto de 4 rodas Set of 4 wheels Ensemble de 4 roulettes Conjunto de 4 ruedas		ACA000906	-
	Pé de inox Stainless steel foot Pied en acier inoxydable Pie en acero inoxidable		ACA000907	-
	Fechadura com chave Lock with key Serrure avec clef Cerrojo con llave		ACA000917	-
	Kit de montagem de frio à distância: válvula de expansão com orifício, deposito de liquido, válvula eletromagnética, pressostato. Kit to ensemble the remote refrigeration: expansion valve with orifice, deposit of liquid, electromagnetic valve, switch. Kit de montage de réfrigeration à distance: vanne de détente avec orifice, dépôt de liquide, valve électromagnétique, pressostat. Kit de montage de refrigeración a distancia: válvula de expansión con orifício, recipiente de líquido, válvula electromagnética, presostato.		ACA000919	-
	Tabuleiro em inox Tray in stainless steel Plateau en acier inoxydable Tablero en acero inoxidable		ACA000920	600x400
	Tabuleiro em inox Tray in stainless steel Plateau en acier inoxydable Tablero en acero inoxidable		ACA000922	450x750

Comum a todas as séries / *Common to all series / Commun à toutes les séries |Común a todas las series*

	MOD	COD	
 Caixa plástica (20 l) Plastic box (20 l) Bac plastique (20 l) Caja plástica (20 l)	**Série 800 Peixe caixas 400x600** - 6 caixas / porta - 6 box / doors - 6 caisseses / porte - 6 cajas / puerta	ACA080920	600x400x130
 Caixa plástica (30 l) Plastic box (30 l) Bac plastique (30 l) Caja plástica (30 l)	**Série 800 Peixe caixas 400x600** - 4 caixas / porta - 4 box / doors - 4 caisseses / porte - 4 cajas / puerta	ACA080930	600x400x200
 Fundo perfurado, aço p/caixa Perforated stainless steel botton for box Fond perforé en acier inoxydable Fondo perforado en acero inoxidable por caja	**Série 800 Peixe caixas 400x600** Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	ACA080940	600x400
 Embalagem Packaging Emballage Embalaje	**Série 600 GN1/1**	AFV438	AFV0438E
		AFV963	AFV0963E
	Série 700	AFV397	AFV0397E
		AFV438	AFV0892E
		AFV1388	AFV1388E
	Série 700 GN1/1	AFV356	AFV0356E
		AFV826	AFV0826E
		AFV1293	AFV1293E
	Série 800 GN2/1	AV600	AFV0600E
		AV1300	AFV1300E
	Série 800 Peixe caixas 400x600 Série 800 Fish boxes 400x600 Série 800 Boîtes de poisson 400x600 Série 800 Pescado Cajas 400x600	AV600	AFV00600E
		AV1300	AFV01300E
	Série 800 Pastelaria 400x600 Série 800 for pastry 400x600 Série 800 pâtisserie 400x600 Série 800 Pastelaría 400x600	AV600	AFV0600E
		AV1300	AFV1300E
	Série 900 GN2/1	AFV690	AFV0690E
		AFV1518	AFV1518E
		AFV1932	AFV1932E
	Série 950 Pastelaria 450x750 Série 950 for pastry 450x750 Série 950 pâtisserie 450x750 Série 950 Pastelaría 450x750	PV20T	PV9502E
		PV40T	PV9504E
		PV60T	PV9506E
	Série 1070 Pastelaria 450x750 Série 1070 for pastry 450x750 Série 1070 pâtisserie 450x750 Série 1070 Pastelaría 450x750	PV20T	PAS1072E
		PV40T	PAS1074E
		PV60T	PAS1076E
		P20+20T	PAS2020E
		P40+40T	PAS4040E





02

BANCADAS
COUNTERS | DESSERTES | MESAS FRÍAS

SÉRIE
600 / 700 / 800 / 900 / 1040

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

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

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

02

informação | information | Informations | Información

EXEMPLO REPRESENTATIVO
REPRESENTATIVE EXAMPLE
EXEMPLE REPRÉSENTATIF
EJEMPLO REPRESENTATIVO

Skinplate

Opções / *Options* / *Options* / *Opciones*

- Vermelho / *Red* / *Rouge* / *Rojo*
- Azul / *Blue* / *Bleu* / *Azul*
- Verde / *Green* / *Vert* / *Verde*
- Branco / *White* / *Blanc* / *Blanco*
- Preto / *Black* / *Noir* / *Negro*


Portas
Doors
Portes
Puertas
Frio incorporado
Incorporated cold
Froid incorporé
Frío incorporado
Controlador
Controller
Contrôleur
Controladore
Frio útil com coluna de comandos
Usefull cold with command columm
Froid utile avec tableau de commandes
Frío útil com columna de mandos
Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frío útil
Pés em aço
Stainless Steel Feet
Pieds en acier
Pies en acero

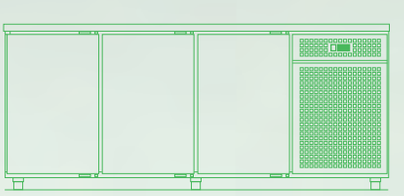
02

SÉRIE **600** REFRIGERADA ESTÁTICA

Static Refrigerated Counter |
Statique Tour Réfrigérée |
Mesas Frías Estática.



Bancada normal */ Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500

MOD	COD		L	HP			°C	W		
Frio estático | Static cold | Statique froid | Frío estático										
BFE 15 IIN	BFE150000	1500x600x900	300	-	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	300	494	230
BFE 20 IIN	BFE200000	2000x600x900	475	-	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 25 IIN	BFE250000	2500x600x900	650	-	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 30 IIN	BFE300000	3000x600x900	825	-	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	890	977	230
BFE 35 IIN	BFE350000	3500x600x900	1000	-	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1218	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec la colonne de commande | Con la columna de comandos *										
BFE 12 IIC	BFE120002	1200x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	300	494	230
BFE 17 IIC	BFE170002	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 22 IIC	BFE220002	2200x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 27 IIC	BFE270002	2700x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	890	977	230
BFE 32 IIC	BFE320002	3200x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1218	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil *										
BFE 10 IIU	BFE100001	1000x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	300	494	230
BFE 15 IIU	BFE150001	1500x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 20 IIU	BFE200001	2000x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 25 IIU	BFE250001	2500x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	890	977	230
BFE 30 IIU	BFE300001	3000x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1218	230

• Valor (Grupo incluido) / *Value (Group included) / Valeur (groupe inclus) / Valor (Grupo incluido)*

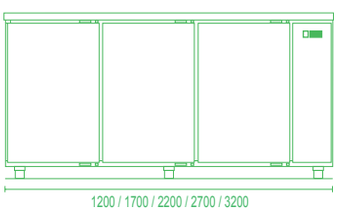
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90° • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

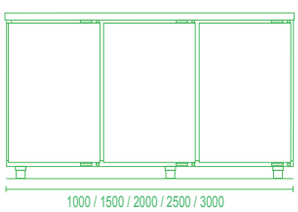
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90° angle • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90° • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compressor con salida à izquierda.*

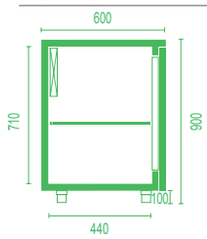
Frio útil com coluna de comandos */ Useful cold with command column Froid utile avec tableau de commandes / Frio útil com columna de mandos*



Frio útil */ Useful cold / Froid utile / Frio útil*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA ESTÁTICA COM PORTAS DE VIDRO

Static Refrigerated Counter w/glass door |
Statique Tour Réfrigérée a/Portes Vitrée |
Mesas Frías Estática c/Puerta de cristal.



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frío útil



OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

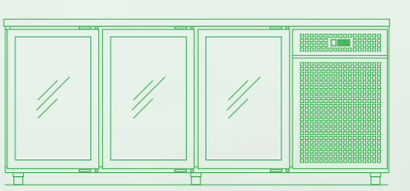
VERSÃO PORTAS **PREMIUM** COM ILUMINAÇÃO NO INTERIOR DAS PORTAS (FITA LED)

Premium doors version whith lighting inside the doors (LED tape) |

Version portes **Premium** avec éclairage à l´intérieur des portes (Bande LED)|

Versión de puertas **Premium** com iluminación en el interior de las puertas (tira LED)

Bancada normal / *Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500

Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido

MOD	COD			HP						
BFE 15 PVN	BFE155500	1500x600x900	300	1/5	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	725	230
BFE 20 PVN	BFE205500	2000x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	846	230
BFE 25 PVN	BFE255500	2500x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 30 PVN	BFE305500	3000x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 35 PVN	BFE355500	3500x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1269	1208	230

Com coluna de comandos | With command column | Avec la colonne de commande | Con la columna de comandos

BFE 12 PVC	BFE125502	1200x600x900	300	1/5	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	725	230
BFE 17 PVC	BFE175502	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	846	230
BFE 22 PVC	BFE225502	2200x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 27 PVC	BFE275502	2700x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 32 PVC	BFE325502	3200x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1269	1208	230

Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil

BFE 10 PVU	BFE105501	1000x600x900	300	1/5	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	725	230
BFE 15 PVU	BFE155501	1500x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	846	230
BFE 20 PVU	BFE205501	2000x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 25 PVU	BFE255501	2500x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 30 PVU	BFE305501	3000x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6⁰	1269	1208	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

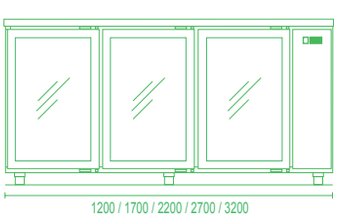
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Skinplate available in various colors to match at time of request • Compressor group at left.*

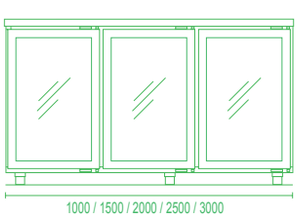
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée• Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza• Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de cerveza • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda .*

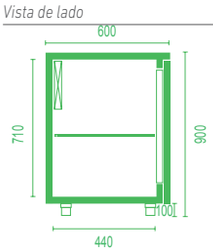
Frio útil com coluna de comandos */ Useful cold with command column Froid utile avec tableau de commandes / Frio útil com columna de mandos*



Frio útil */ Useful cold / Froid utile / Frio útil*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA VENTILADA TECTO

Top ventilated Refrigerated Counter |
Tour réfrigéré ventilé sur plafond |
Mesa Fría Ventilada Techo.



Exemplo de imagem (representativa) em Skinplate preto
Exemple image (representative) on black Skinplate
Exemple d'image (représentative) on Skinplate noir
Ejemplo de imagen (representativa) en Skinplate negro

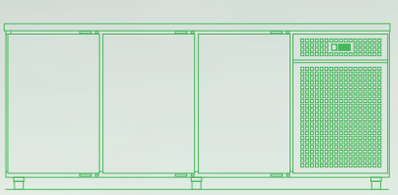


Skinplate

Opções / *Options / Options / Opciones*

- Vermelho / *Red / Rouge / Rojo*
- Azul / *Blue / Bleu / Azul*
- Verde / *Green / Vert / Verde*
- Branco / *White / Blanc / Blanco*
- Preto / *Black / Noir / Negro*

Bancada normal / *Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500

MOD	COD			HP						
Frio ventilado com grupo incluído | Ventilated cold with group included | Ventilé froid avec groupe inclus | Frío ventilador con grupo incluido										
BFV 15 IIN	BFV150500	1500x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFV 20 IIN	BFV200500	2000x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFV 25 IIN	BFV250500	2500x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFV 30 IIN	BFV300500	3000x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFV 35 IIN	BFV350500	3500x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BFV 12 IIC	BFV120502	1200x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFV 17 IIC	BFV170502	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFV 22 IIC	BFV220502	2200x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFV 27 IIC	BFV270502	2700x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFV 32 IIC	BFV320502	3200x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BFE 10 IIU	BFV100001	1000x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFE 15 IIU	BFV150001	1500x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFE 20 IIU	BFV200001	2000x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFE 25 IIU	BFV250001	2500x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFE 30 IIU	BFV300001	3000x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230

• Valor (Grupo incluido) / *Value (Group included) / Valeur (groupe inclus) / Valor (Grupo incluido)*

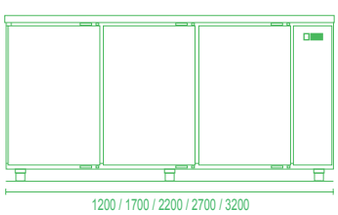
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetões Duplos (*Gavetão Superior com espaço de armazenamento reduzido)* ou Triplos *(Devido ao espaço útil reduzido gavetão superior é postiço)* • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

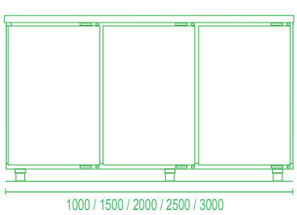
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble (Almacenamiento superior con espacio reducido) o triple (Debido al reducido espacio útil, el gavetón superior es falso) • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda

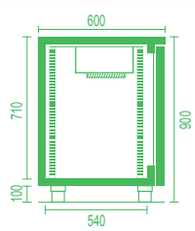
Frio útil com coluna de comandos */ Useful cold with command column Froid utile avec tableau de commandes / Frio útil com columna de mandos*



Frio útil */ Useful cold / Froid utile / Frio útil*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA VENTILADA TECTO COM PORTAS DE VIDRO

Top ventilated Refrigerated Counter w/glass doors |
Tour réfrigéré ventilé sur plafond avec portes Vitrées |
Mesa Fría Ventilada Techo con Puertas de cristal.





OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

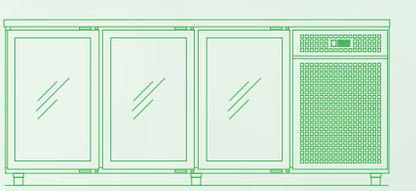
VERSÃO PORTAS **PREMIUM** COM ILUMINAÇÃO NO INTERIOR DAS PORTAS (FITA LED)

Premium doors version whith lighting inside the doors (LED tape) |

Version portes **Premium** avec éclairage à l´intérieur des portes (Bande LED)|

Versión de puertas **Premium** com iluminación en el interior de las puertas (tira LED)

Bancada normal / *Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500

MOD	COD			HP						
Frio ventilado vertical | Vertical Ventilated cold | Froid ventilé vertical | Froid ventilée vertical										
BFV 15 PVN	BFV155000	1500x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º C	497	762	230
BFV 20 PVN	BFV205000	2000x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º C	606	882	230
BFV 25 PVN	BFV255000	2500x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 30 PVN	BFV305000	3000x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 35 PVN	BFV355000	3500x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º C	1269	1208	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BFV 12 PVC	BFV125002	1200x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º C	497	762	230
BFV 17 PVC	BFV175002	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º C	606	882	230
BFV 22 PVC	BFV225002	2200x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 27 PVC	BFV275002	2700x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 32 PVC	BFV325002	3200x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º C	1269	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BFV 10 PVU	BFV105001	1000x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º C	497	762	230
BFV 15 PVU	BFV155001	1500x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º C	606	882	230
BFV 20 PVU	BFV205001	2000x600x900	650	1/5	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 25 PVU	BFV255001	2500x600x900	825	1/3	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º C	1101	1245	230
BFV 30 PVU	BFV305001	3000x600x900	1000	3/8	6	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º C	1269	1208	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

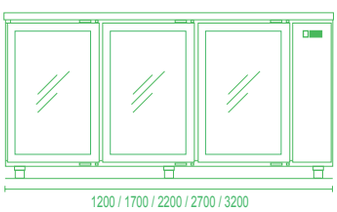
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetões Duplos (*Gavetão Superior com espaço de armazenamento reduzido*) ou Triplos *(Devido ao espaço útil reduzido gavetão superior é postiço)* • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Application of single beer pump • Splashback • Double (Superior storage with reduced storage space) or triple drawers (Due to the reduced useful space, top drawer is fake) • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

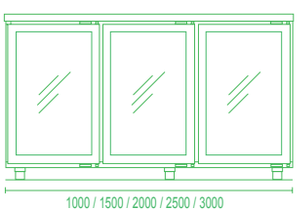
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée• Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. **OPTIONS** • Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double (Stockage supérieur avec espace réduit) ou triple tiroir (En raison de l'espace utile réduit, le tiroir supérieur est faux) • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble (Almacenamiento superior con espacio reducido) o triple(Debido al reducido espacio útil, el gavetón superior es falso) • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

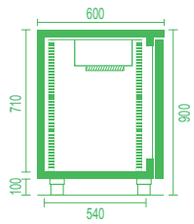
Frio útil com coluna de comandos */ Useful cold with command column Froid utile avec tableau de commandes / Frio útil com columna de mandos*



Frio útil */ Useful cold / Froid utile / Frio útil*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

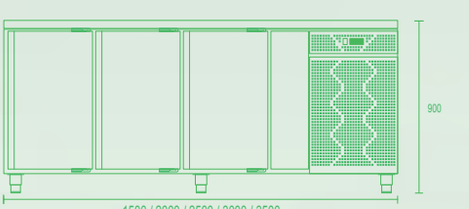
SÉRIE **600** VENTILADA VERTICAL

Vertical ventilated Refrigerated counter |
Tour réfrigéré ventilé vertical |
Mesa Fría Ventilada Vertical.





Bancada normal / *Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



MOD	COD		L	HP			°C	W		
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BFV 17 IIN	BFV170000	1700x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	762	230
BFV 22 IIN	BFV220000	2200x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	882	230
BFV 27 IIN	BFV270000	2700x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1245	230
BFV 32 IIN	BFV320000	3200x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BFV 14 IIC	BFV140002	1400x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	762	230
BFV 19 IIC	BFV190002	1900x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	882	230
BFV 24 IIC	BFV240002	2400x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1245	230
BFV 29 IIC	BFV290002	2900x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BFV 12 IIU	BFV120001	1200x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6º	300	762	230
BFV 17 IIU	BFV170001	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	882	230
BFV 22 IIU	BFV220001	2200x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1245	230
BFV 27 IIU	BFV270001	2700x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230

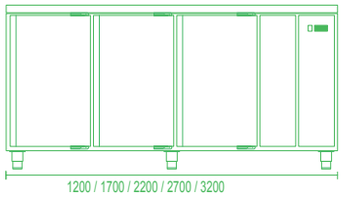
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret d'arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

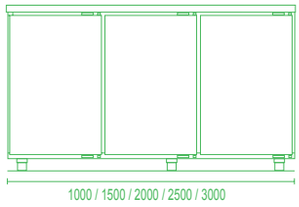
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

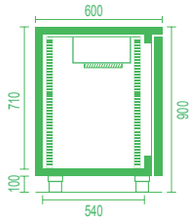
Frio útil com coluna de comandos */ Useful cold with command column Froid utile avec tableau de commandes / Frio útil com columna de mandos*



Frio útil */ Useful cold / Froid utile / Frio útil*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** VENTILADA VERTICAL COM PORTAS DE VIDRO

Vertical ventilated Refrigerated counters w/ glass doors |
Tour réfrigéré ventilé vertical avec des portes Vitrées |
Mesa Fría Ventilada Vertical con Puertas de cristal.



OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

BANCADA PREMIUM

Premium counters | Desserts Premium |
Mesa Fría Premium.



MOD	COD		L	HP			°C	W		
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BFV 17 PVN	BFV175500	1700x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	762	230
BFV 22 PVN	BFV225500	2200x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	882	230
BFV 27 PVN	BFV275500	2700x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230
BFV 32 PVN	BFV325500	3200x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BFV 14 PVC	BFV145502	1400x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	762	230
BFV 19 PVC	BFV195502	1900x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	882	230
BFV 24 PVC	BFV245502	2400x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230
BFV 29 PVC	BFV295502	2900x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BFV 12 PVU	BFV125501	1200x600x900	300	1/6	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	762	230
BFV 17 PVU	BFV175501	1700x600x900	475	1/5	3	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	882	230
BFV 22 PVU	BFV225501	2200x600x900	650	1/3	4	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230
BFV 27 PVU	BFV275501	2700x600x900	825	3/8	5	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1245	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

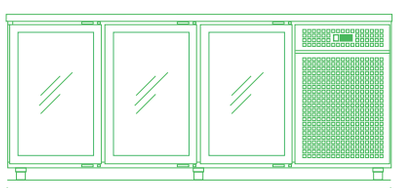
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

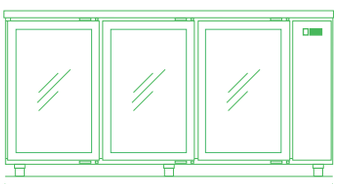
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Bancada normal */ Normal counter / Dessertes Normale / Mesa fría normal*



1500 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500

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



1200 / 1700 / 2200 / 2700 / 3200



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA PORTA POR CIMA DO GRUPO

Refrigerated with door above the compressor |
Réfrigérée avec porte au-dessus du groupe compresseur |
Puerta por encima del grupo compresor.



MOD	COD		L	HP			°C	W		
BFE 15 PGN	BFE150060	1500x600x900	370	1/5	2+1/2	2 (440x434)	+3/+6⁰	300	735	230
BFE 20 PGN	BFE200060	2000x600x900	545	1/5	3+1/2	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	497	735	230
BFE 25 PGN	BFE250060	2500x600x900	720	1/3	4+1/2	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	497	977	230
BFE 30 PGN	BFE300060	3000x600x900	895	3/8	5+1/2	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	840	1218	230

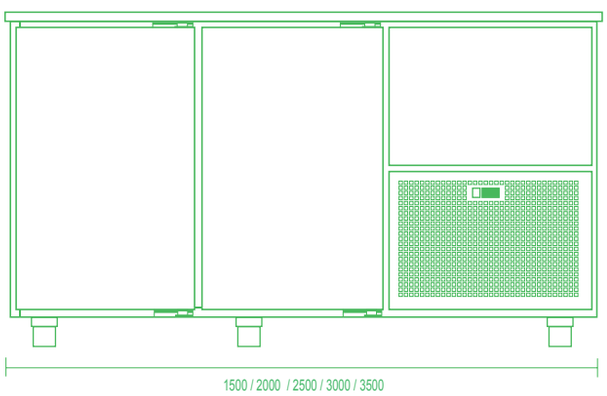
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. **OPTIONS** • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

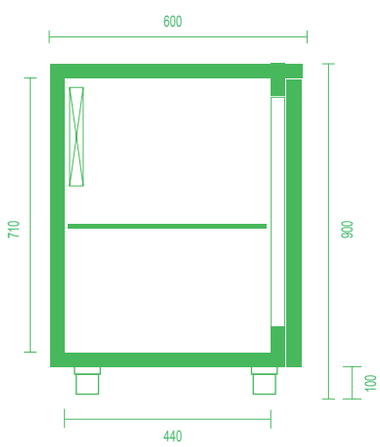
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA COM PORTAS DE VIDRO E PORTA POR CIMA DO GRUPO

Refrigerated with glass doors and door above the compressor |
Réfrigérée avec portes vitrées et porte au-dessus du groupe compresseur |
Mesa frías con puertas en cristal y puerta por encima del grupo compresor.







OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS **PREMIUM** COM ILUMINAÇÃO NO INTERIOR DAS PORTAS (FITA LED)

Premium doors version whith lighting inside the doors (LED tape) |

Version portes Premium avec éclairage à l´intérieur des portes (Bande LED)|

Versión de puertas Premium com iluminación en el interior de las puertas (tira LED)

MOD	COD		L	HP			°C	W		
BFE 15 PGN PV	BFE155060	1500x600x900	370	1/5	2+1/2	2 (440x434)	+3/+6⁰	497	846	230
BFE 20 PGN PV	BFE205060	2000x600x900	545	1/5	3+1/2	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6⁰	606	966	230
BFE 25 PGN PV	BFE255060	2500x600x900	720	1/3	4+1/2	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230
BFE 30 PGN PV	BFE305060	3000x600x900	895	3/8	5+1/2	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6⁰	1101	1208	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

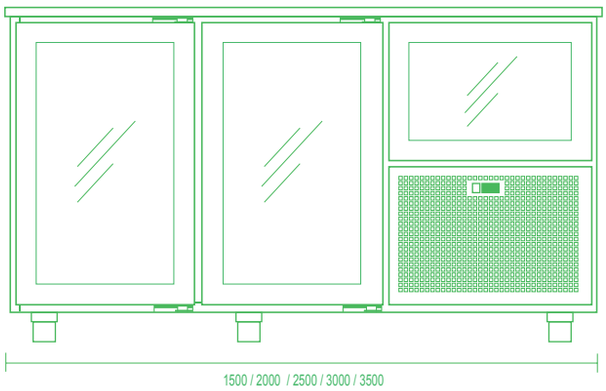
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. **OPTIONS** • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

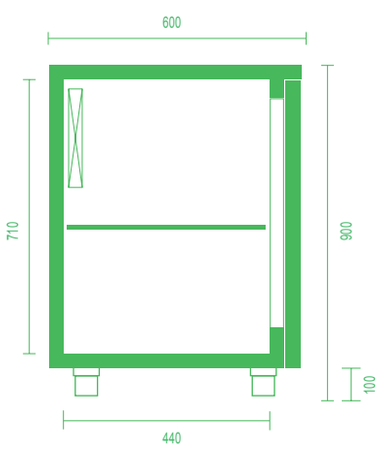
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Splashback • kinplate available in various colors • Compressor group at left.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **600** REFRIGERADA VENTILADA COM 2 FRENTES

Ventilated Refrigerated with 2 fronts |
Réfrigérée ventilé avec 2 façades |
Mesa Fría Ventilada con 2 frentes.



MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BFV 15 2FN	BFV150030	1500x640x900	279	1/6	4	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFV 20 2FN	BFV200030	2000x640x900	435	1/5	6	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFV 25 2FN	BFV250030	2500x640x900	592	1/5	8	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFV 30 2FN	BFV300030	3000x640x900	748	1/3	10	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFV 35 2FN	BFV350030	3500x640x900	904	3/8	12	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BFV 12 2FC	BFV120032	1200x640x900	279	1/6	4	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFV 17 2FC	BFV170032	1700x640x900	435	1/5	6	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFV 22 2FC	BFV220032	2200x640x900	592	1/5	8	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFV 27 2FC	BFV270032	2700x640x900	748	1/3	10	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFV 32 2FC	BFV320032	3200x640x900	904	3/8	12	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BFV 10 2FU	BFV100031	1000x640x900	279	1/6	4	2 (440x434)	+3/+6º	300	759	230
BFV 15 2FU	BFV150031	1500x640x900	435	1/5	6	2 (440x434) + 1 (499x434)	+3/+6º	497	879	230
BFV 20 2FU	BFV200031	2000x640x900	592	1/5	8	2 (440x434) + 2 (499x434)	+3/+6º	497	1242	230
BFV 25 2FU	BFV250031	2500x640x900	748	1/3	10	2 (440x434) + 3 (499x434)	+3/+6º	840	1245	230
BFV 30 2FU	BFV300031	3000x640x900	904	3/8	12	2 (440x434) + 4 (499x434)	+3/+6º	1101	1245	230

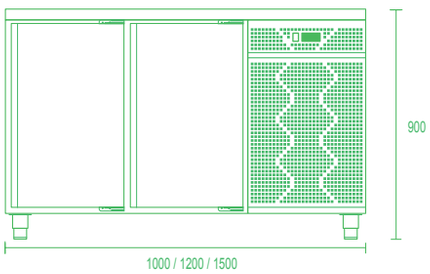
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



02

SÉRIE **600** ESTAÇÃO DE COCKTAIL REFRIGERADA

Refrigerated Cocktail Station | Station de Cocktails réfrigéré | Estación de Cocktail refrigerado.

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO

Torneira não incluída
Faucet not included
Robinet non incluis
Grifo no incluido



Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido

	MOD	COD		L	HP				W		
ECR 150	ECR001150	1500x600x800	300	-	2	2 (440x434)	+3/+6⁰	300	494	230

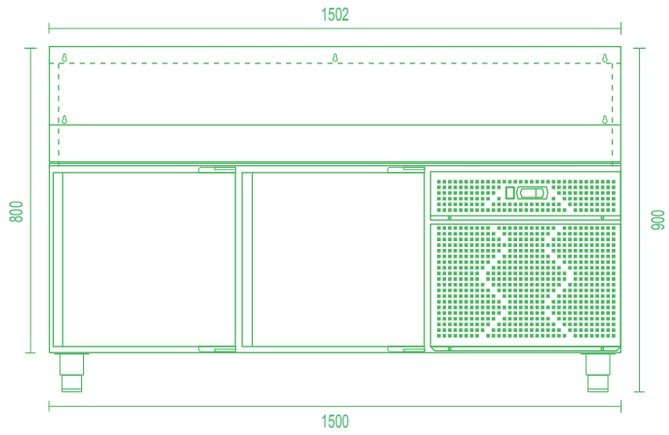
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90º angle • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Compressor group at left.*

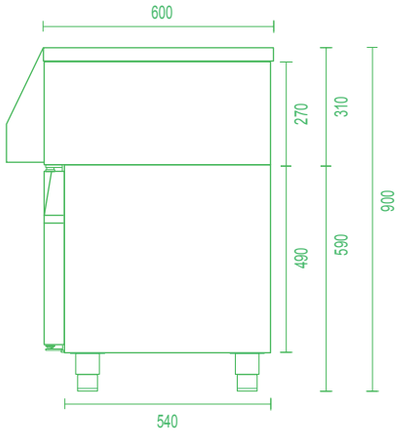
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur a 90º • Grille fil plastifiée • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Possibilité de compresseur à gauche.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Bisagras con retorno automático para ángulos menores que 90º • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Grupo compressor con salida à izquierda.*

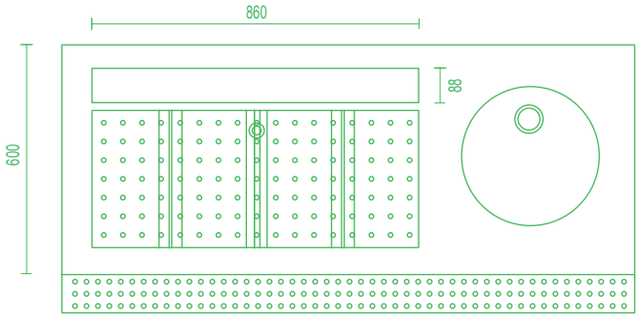
Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA ESTÁTICA

Static Refrigerated |
Statique réfrigérée |
Mesas Frías Estática.



MOD	COD			HP						
Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido										
BRE 159 IIN	BRE159000	1590x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 206 IIN	BRE206000	2060x700x900	614	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 253 IIN	BRE253000	2530x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRE 300 IIN	BRE300000	3000x700x900	1008	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BRE 133 IIC	BRE133002	1330x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 180 IIC	BRE180002	1800x700x900	614	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 227 IIC	BRE227002	2270x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRE 274 IIC	BRE274002	2740x700x900	1008	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRE 113 IIU	BRE113001	1130x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 160 IIU	BRE160001	1600x700x900	614	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 207 IIU	BRE207001	2070x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRE 254 IIU	BRE254001	2540x700x900	1008	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230

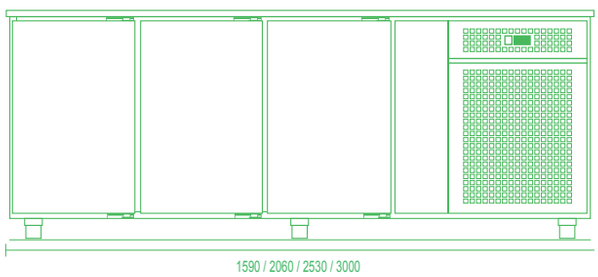
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Colocação de rodas • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Application of single beer pump • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

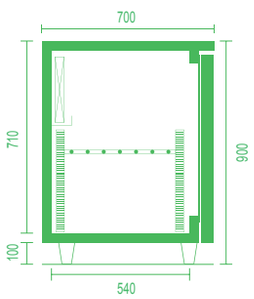
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static/ Statique / Estatica*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA ESTÁTICA COM PORTAS DE VIDRO

Static Refrigerated Counter w/glass doors |
Statique Réfrigérée a/Portes Vitrée |
Mesa Fría Estática c/Puertas de cristal.







OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS **PREMIUM** COM ILUMINAÇÃO NO INTERIOR DAS PORTAS (FITA LED)

Premium doors version whith lighting inside the doors (LED tape) |

Version portes Premium avec éclairage à l´intérieur des portes (Bande LED)|

Versión de puertas Premium com iluminación en el interior de las puertas (tira LED)

Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido

MOD	COD									
BRE 159 PVN	BRE155500	1590x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 206 PVN	BRE205500	2060x700x900	614	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	606	846	230
BRE 253 PVN	BRE255500	2530x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	1208	230
BRE 300 PVN	BRE305500	3000x700x900	1008	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1269	1208	230

Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos

BRE 133 PVC	BRE135502	1330x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 180 PVC	BRE185502	1800x700x900	614	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	606	846	230
BRE 227 PVC	BRE225502	2270x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	1208	230
BRE 274 PVC	BRE275502	2740x700x900	1008	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1269	1208	230

Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil

BRE 113 PVU	BRE115501	1130x700x900	417	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRE 160 PVU	BRE165501	1600x700x900	614	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	606	846	230
BRE 207 PVU	BRE205501	2070x700x900	811	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	1208	230
BRE 254 PVU	BRE255501	2540x700x900	1008	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1269	1208	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

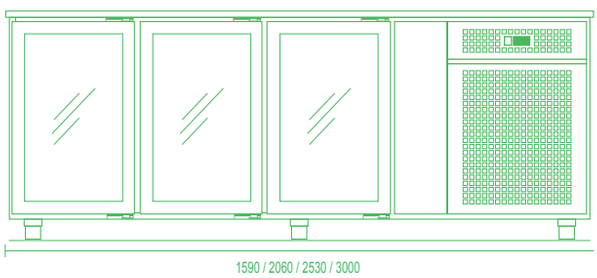
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível • Ventilada no tecto. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Top ventilated.* ***PTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile • Ventilé sur plafond.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

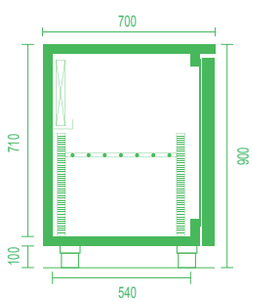
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Ventilada techo.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static/ Statique / Estatica*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA VENTILADA

Ventilated Refrigerated |
Réfrigéré ventilé |
Mesa Fría Ventilada.



Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado

MOD	COD									
BRV 159 IIN	BRV159000	1590x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 206 IIN	BRV206000	2060x700x900	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 253 IIN	BRV253000	2530x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 300 IIN	BRV300000	3000x700x900	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos

BRV 133 IIC	BRV133002	1330x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 180 IIC	BRV180002	1800x700x900	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 227 IIC	BRV227002	2270x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 274 IIC	BRV274002	2740x700x900	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil

BRV 113 IIU	BRV113001	1130x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 160 IIU	BRV160001	1600x700x900	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 207 IIU	BRV207001	2070x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 254 IIU	BRV254001	2540x700x900	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

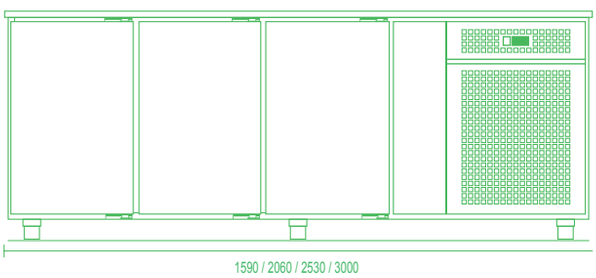
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetão Duplo ou Triplo • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnétic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

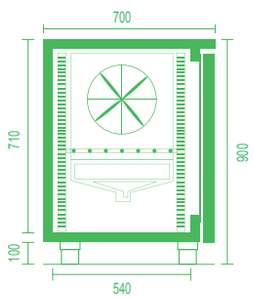
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA VENTILADA COM PORTAS DE VIDRO

Refrigerated w/ glass doors |
Réfrigéré ventilé avec des ports Vitrées |
Mesa Fría Ventilada con Puertas de cristal.



OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

BANCADA PREMIUM

Premium counters | Desserts Premium |
Mesa Fría Premium.

Iluminação no interior das portas (FITA LED)
Lighting inside the doors (LED strip)



MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRV 159 PVN	BRV155500	1590x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 206 PVN	BRV205500	2060x700x900	530	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	606	846	230
BRV 253 PVN	BRV255500	2530x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 300 PVN	BRV305500	3000x700x900	924	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1269	1208	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BRV 133 PVC	BRV135502	1330x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 180 PVC	BRV185502	1800x700x900	530	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	606	846	230
BRV 227 PVC	BRV225502	2270x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 274 PVC	BRV275502	2740x700x900	924	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1269	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRV 113 PVU	BRV115501	1130x700x900	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRV 160 PVU	BRV165501	1600x700x900	530	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	606	846	230
BRV 207 PVU	BRV205501	2070x700x900	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRV 254 PVU	BRV255501	2540x700x900	924	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1269	1208	230

OPÇÃO / OPTION / OPCIÓN

VERSÃO PORTAS PREMIUM | PREMIUM DOORS VERSION | VERSION PORTES PREMIUM | VERSIÓN DE PUERTAS PREMIUM

Preços sobre consulta | Prices on consultation | Tarifs sur consultation | Precios en consulta

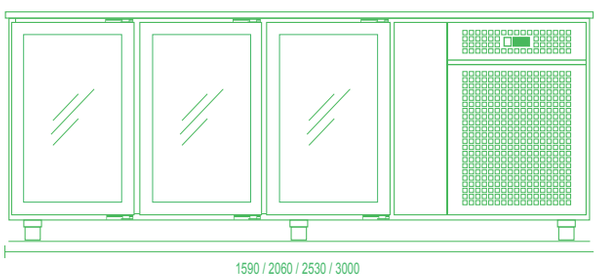
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injecção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetão Duplo ou Triplo • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

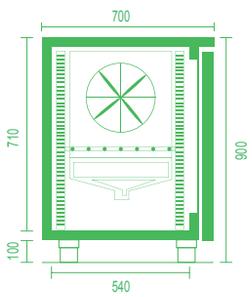
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA VENTILADA COMPACT (BAIXA)

Ventilated refrigerated Compact (low)
Réfrigéré ventilé Compact (baisse)
Refrigerada ventilada compact (baja)

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO



MOD	COD			HP							€
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado											
BRX 159 IIN	BRX159000	1590x700x650	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 206 IIN	BRX206000	2060x700x650	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 253 IIN	BRX253000	2530x700x650	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230	
BRX 300 IIN	BRX300000	3000x700x650	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230	
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos											
BRX 133 IIC	BRX133002	1330x700x650	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 180 IIC	BRX180002	1800x700x650	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 227 IIC	BRX227002	2270x700x650	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230	
BRX 274 IIC	BRX274002	2740x700x650	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230	
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil											
BRX 113 IIU	BRX113001	1130x700x650	333	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 160 IIU	BRX160001	1600x700x650	530	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230	
BRX 207 IIU	BRX207001	2070x700x650	727	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230	
BRX 254 IIU	BRX254001	2540x700x650	924	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230	

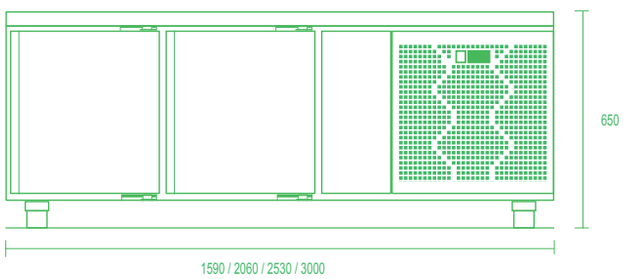
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Alçado posterior • Gavetão Duplo • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnétic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Splashback • Double drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Dosseret arrière • Double tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

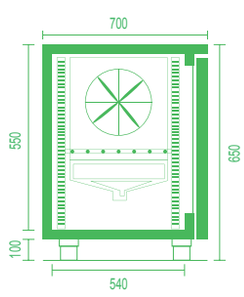
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Peto Trasero • Gavetón doble • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

SÉRIE **700** REFRIGERADA VENTILADA COM EVAPORADOR ENTRE PORTAS

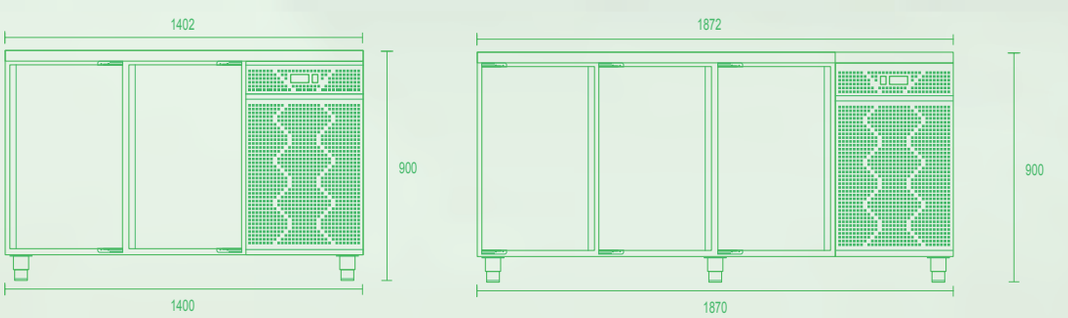
Refrigerated ventileted whit evaporator between doors |
Réfrigéré ventilé avec évaporateur entre portes |
Mesa Fría refrigerada ventilada con evaporador entre puertas.

R290 NO CFC AISI 304 230

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRV 140	BRV140000	1400x700x900	263	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	468	725	230 V / 50 HZ
BRV 187	BRV187000	1870x700x900	460	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	577	846	230 V / 50 HZ
BRV 234	BRV234000	2340x700x900	657	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	784	966	230 V / 50 HZ
BRV 281	BRV281000	2810x700x900	854	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1045	1208	230 V / 50 HZ
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BRV 114	BRV114002	1140x700x900	263	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	725	725	230 V / 50 HZ
BRV 171	BRV171002	1710x700x900	460	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	725	846	230 V / 50 HZ
BRV 218	BRV218002	1180x700x900	657	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	966	966	230 V / 50 HZ
BRV 265	BRV265002	2650x700x900	854	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1208	1208	230 V / 50 HZ
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRV 94	BRV94001	940x700x900	263	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	725	725	230 V / 50 HZ
BRV 141	BRV141001	1410x700x900	460	1/3	3	3 (325x530)	+3/+6º	725	846	230 V / 50 HZ
BRV 188	BRV207001	1880x700x900	657	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	966	966	230 V / 50 HZ
BRV 235	BRV235001	2350x700x900	854	1/2	5	5 (325x530)	+3/+6º	1208	1208	230 V / 50 HZ

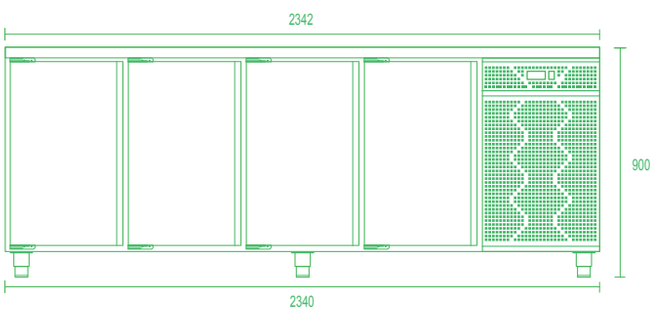
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Aplicação de tiragem de cerveja • Alçado posterior • Gavetão Duplo ou Triplo • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

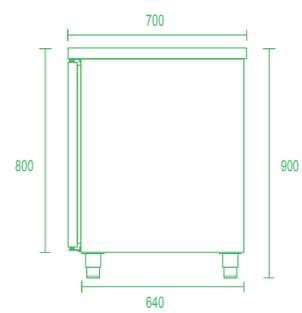
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Application of single beer pump • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Application de tirage de bière • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Aplicación tirage de verveza • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*





02

SÉRIE **700** NEGATIVA PARA CONSERVAÇÃO DE CONGELADOS

Negative for frozen conservation |
Négatif pour conservation des congeles |
Negativa para conservación de congelados.





MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BCV 159 IIN	BRC155250	1590x700x900	379	1/2	2	2 (325x530)	-17/-20º	558	1080	230
BCV 206 IIN	BRC205250	2060x700x900	553	3/4	3	3 (325x530)	-17/-20º	729	1103	230
BCV 253 IIN	BRC255250	2530x700x900	726	3/4	4	4 (325x530)	-17/-20º	729	1125	230
BCV 300 IIN	BRC305250	3000x700x900	900	3/4	5	5 (325x530)	-17/-20º	809	1148	230
Com coluna de comandos | With command column | Avec tableau de commandes | Con columna de mandos										
BCV 133 IIC	BRC135252	1330x700x900	333	1/2	2	2 (325x530)	-17/-20º	558	1080	230
BCV 180 IIC	BRC185252	1800x700x900	553	3/4	3	3 (325x530)	-17/-20º	729	1103	230
BCV 227 IIC	BRC225252	2270x700x900	726	3/4	4	4 (325x530)	-17/-20º	729	1125	230
BCV 274 IIC	BRC275252	2740x700x900	900	3/4	5	5 (325x530)	-17/-20º	809	1148	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BCV 113 IIU	BRC115251	1130x700x900	333	1/2	2	2 (325x530)	-17/-20º	558	1080	230
BCV 160 IIU	BRC165251	1600x700x900	553	3/4	3	3 (325x530)	-17/-20º	729	1103	230
BCV 207 IIU	BRC205251	2070x700x900	726	3/4	4	4 (325x530)	-17/-20º	729	1125	230
BCV 254 IIU	BRC255251	2540x700x900	900	3/4	5	5 (325x530)	-17/-20º	809	1148	230

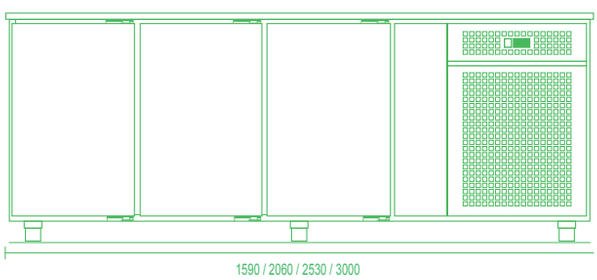
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ready for GN 1/1 containers • IInterior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Splashback • Skinplate available in various colors to match at time of request • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

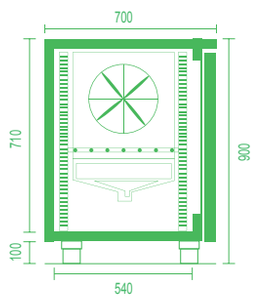
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • vaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada /Ventilated / Ventilé / Ventilada



02

SÉRIE **700** VENTILADA PARA PIZZAS

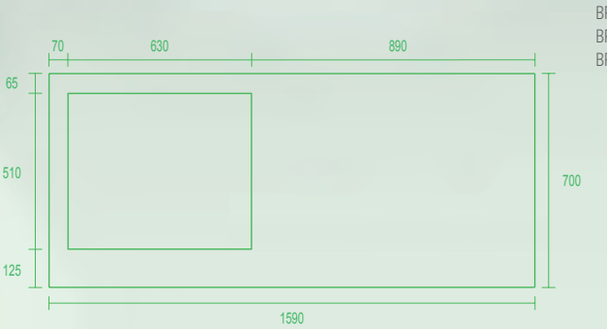
Refrigerated to make pizzas |
Réfrigérée pour la confection de pizzas |
Para la confección de pizzas.



- Containers não incluídos /
- *Containers not included /*
- *Bacs non inclus /*
- *Cubas no incluídos*



Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*



BRP 159 / BRP 133 / BRP 113 - 2 CONTAINERS GN1/1
BRP 206 / BRP180 / BRP 160 - 3 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/1
BRP 253 / BRP 227 / BRP 207 - 5 CONTAINERS GN1/1
BRP 300 / BRP 274 / BRP 254 - 6 CONTAINERS GN1/1 +1 CONTAINER GN2/4

MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRP 159 IIN	BRP159230	1590x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 206 IIN	BRP206230	2060x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 253 IIN	BRP253230	2530x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 300 IIN	BRP130030	3000x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRP 133 IIC	BRP159230	1330x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 180 IIC	BRP206230	1800x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 227 IIC	BRP253230	2270x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 274 IIC	BRP300230	2740x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRP 113 IIU	BRP113241	1130x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 160 IIU	BRP160241	1600x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 207 IIU	BRP207241	2070x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 254 IIU	BRP254241	2540x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

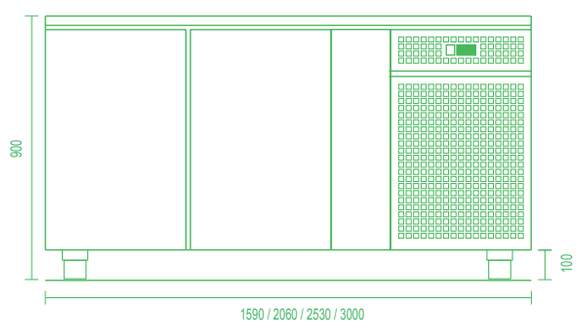
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura •Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Containers not included • Ready for GN 1/1 containers • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Working top available in marble or granite • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Bacs non inclus • Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

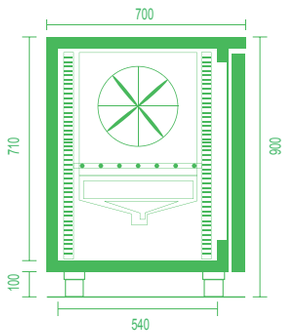
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Cubas no incluídas • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Encimera en mármol o granito • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

SÉRIE **700** VENTILADA PARA PIZZAS COM MÓDULO SUPERIOR REFRIGERADO

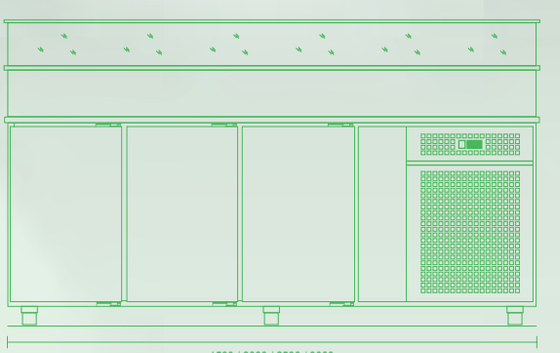
Refrigerated to make pizzas with refrigerated module on top |
Réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré |
Para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado.



- Containers e vidros não incluídos /
- *Containers and glasse not included /*
- *Bacs et lunettes non inclus /*
- *Cubas Y gafas no incluídos*



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



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

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

MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRP 159 MIN	BRP159130	1590x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 206 MIN	BRP206130	2060x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 253 MIN	BRP253130	2530x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 300 MIN	BRP300130	3000x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRP 133 MIC	BRP133132	1330x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 180 MIC	BRP180132	1800x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 227 MIC	BRP227132	2270x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 274 MIC	BRP274132	2740x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRP 113 MIU	BRP113131	1130x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 160 MIU	BRP160131	1600x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRP 207 MIU	BRP207131	2070x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRP 254 MIU	BRP254131	2540x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Preparada para containers GN 1/1 • Módulo Superior com Refrigeração Estática • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade. • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Kit de Vidros • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda • Decoração.

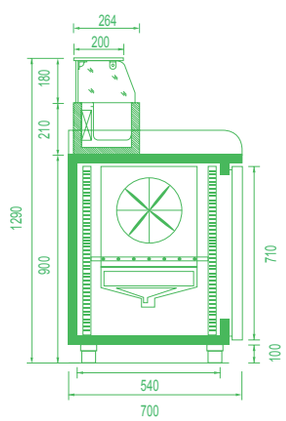
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Bacs non inclus • Prêt por containers GN 1/1 • Module supérieur avec refroidissement statique • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. ***OPTIONS*** *• Plan de travail en marble ou granite • Kit de Vitrage • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche • Decoration.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Ready for GN 1/1 containers • Top Module with Static Cold • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Working top available in marble or granite • Set of glasses • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left • Decoration.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Preparada para containers GN 1/1 • Módulo Superior con Refrigeración Estática • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Encimera en mármol o granito • Kit de cristales • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda • Decoración.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

SÉRIE **700** VENTILADA SALADETTE

REFRIGERADA PARA A EXPOSIÇÃO, CONSERVAÇÃO E CONFECÇÃO DE SALADAS E REFEIÇÕES

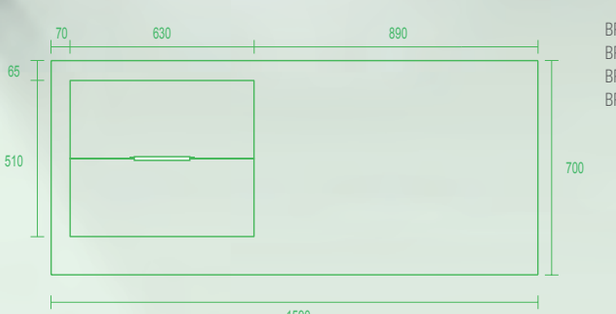
Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals | Dessertes réfrigérée pour l´exposition, conservation et confection de salades et repas légers | Mesa frías para la exposición, conservación y confección ensaladas y comidas ligeras.



- Containers não incluídos /
- *Containers not included /*
- *Bacs non inclus /*
- *Cubas no incluídos*



Vista de topo / *Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*



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

MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRS 159 IIN	BRS159330	1590x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 206 IIN	BRS206330	2060x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 253 IIN	BRS253330	2530x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRS 300 IIN	BRS300330	3000x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRS 133 INC	BRS133332	1330x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 180 INC	BRS180332	1800x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 227 INC	BRS227332	2270x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRS 274 INC	BRS274332	2740x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRS 113 INU	BRS113331	1130x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 160 INU	BRS160331	1600x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6⁰	497	725	230
BRS 207 INU	BRS207331	2070x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6⁰	840	966	230
BRS 254 INU	BRS254331	2540x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6⁰	1101	1208	230

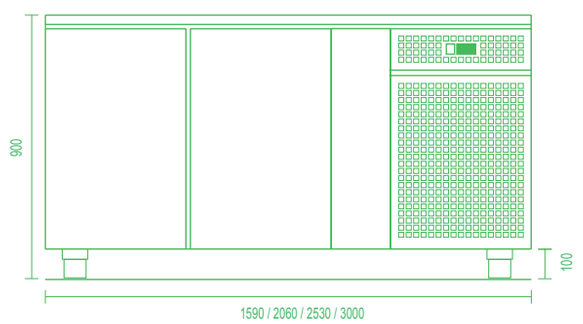
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Bacs non inclus • Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Ready for GN 1/1 containers • IInterior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Working top available in marble or granite • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

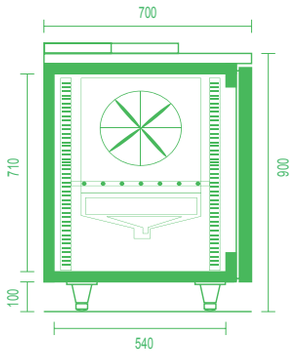
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Encimera en mármol o granito • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Ventilada */Ventilated / Ventilé / Ventilada*



02

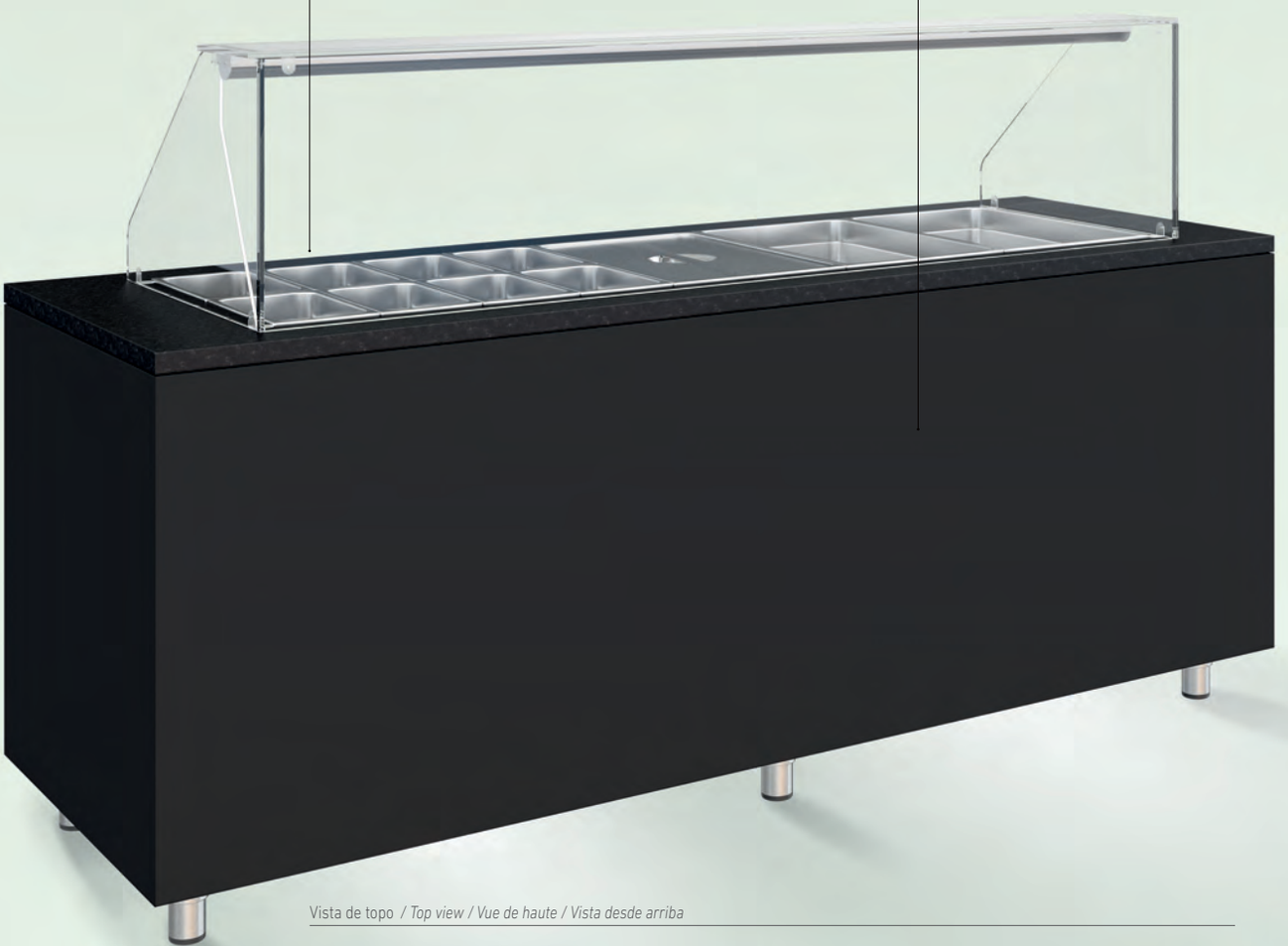
SÉRIE **700** VENTILADA SALADETTE COM MONTRA DE VIDRO

Saladette ventilated refrigerated counter w/ display glass |
Saladette Tour réfrigéré ventilé avec vitrine de vitres |
Saladette Ventilada con Cristales.

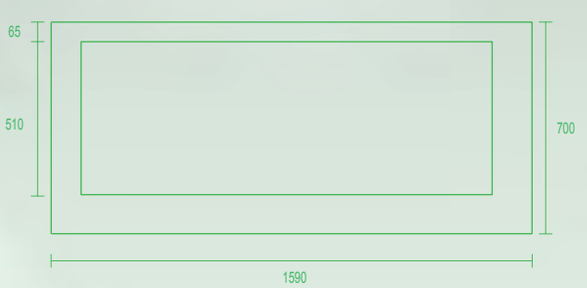
R290 · NO CFC · AISI 304 · 230

- Containers não incluídos /
- *Containers not included /*
- *Bacs non inclus /*
- *Cubas no incluídos*

Decoração frontal e lateral Kali (MDF com velatura preta) com tampo em granito preto (Imagem representativa)
Kali front and side decoration (black wood stain) with working top in black granite (Representative image)
Décoration Kali sur le devant et les côtés (hêtre avec velature noir) avec plan de travail en granit noir (Image représentative)
Decoración frontal y lateral Kali (haya con velatura negra) con encimera en granito negro (Imagen representativa)



Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*



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

MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRS 159 MVN	BRS155430	1590x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 206 MVN	BRS155430	2060x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 253 MVN	BRS155430	2530x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRS 300 MVN	BRS155430	3000x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRS 133 MVC	BRS155432	1330x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 180 MVC	BRS155432	1800x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 227 MVC	BRS155432	2270x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRS 274 MVC	BRS155432	2740x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRS 113 MVU	BRS155431	1130x700x900	379	1/5	2	2 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 160 MVU	BRS155431	1600x700x900	553	1/5	3	3 (325x530)	+3/+6º	497	725	230
BRS 207 MVU	BRS155431	20705x700x900	726	1/3	4	4 (325x530)	+3/+6º	840	966	230
BRS 254 MVU	BRS155431	2540x700x900	900	3/8	5	5 (325x530)	+3/+6º	1101	1208	230

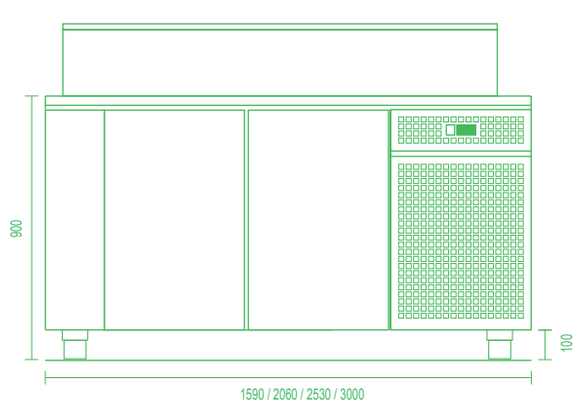
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Montra de vidro com iluminação. Preparada para containers GN 1/1 • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada GN 1/1 • Expansão por tubo capilar • Pés de nivelamento • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. Tampo em aço inox. OPÇÕES • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos •Várias Decorações.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Ready for GN 1/1 containers • Glass displays with light . Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating GN 1/1 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Working top in stainless steel. **OPTIONS** • Working top available in marble or granite • Double or triple drawers • Various Decorations.*

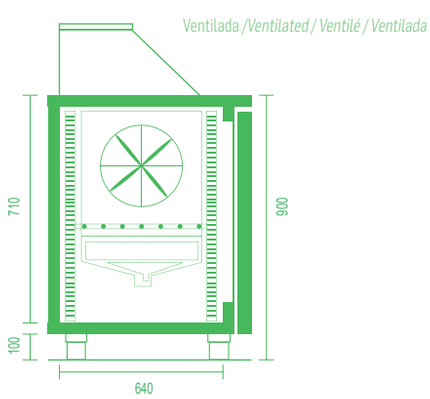
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Bacs non inclus • vitrage avec éclairage• Prêt por containers GN 1/1 • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée GN 1/1 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile• Plan de travail en acier inoxydable. **OPTIONS** • Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Décorations diverses.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Mostrador de cristal con iluminación • Preparada para containers GN 1/1 • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad • Estante intermedio extraíble rilsanizada GN 1/1 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. Encimera en acero inoxidable. **OPCIONES** • Encimera en mármol o granito • Gavetón doble o triple • Varias Decoraciones.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



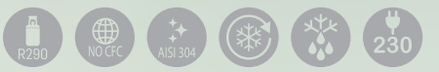
Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **800** REFRIGERADA ESTÁTICA

Static Refrigerated Counter |
Statique Tour Réfrigérée |
Mesas Frías Estática.







MOD	COD			HP				W		
Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido										
BRE 175 IIN	BRE175000	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 230 IIN	BRE230000	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 285 IIN	BRE285000	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	1018	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRE 149 IIC	BRE149002	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 204 IIC	BRE204002	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 285 IIC	BRE285002	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	1018	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRE 129 IIU	BRE129001	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 184 IIU	BRE184001	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRE 239 IIU	BRE239001	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	1018	1208	230

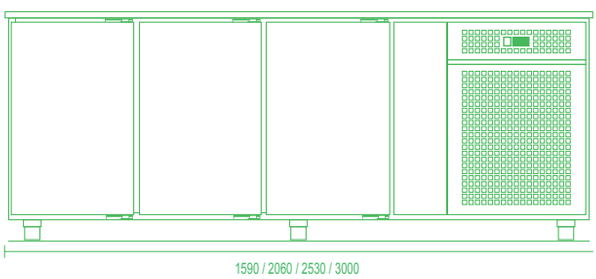
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Preparada para Tabuleiros 400x600mm • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Prêt por plateux 400x600mm • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

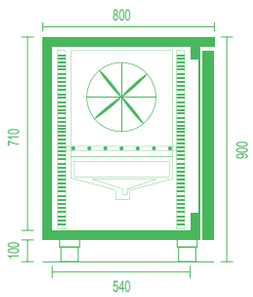
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Ready for 400x600mm trays • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Listo para tableros de 400x600 mm •Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores para coincidir con el equipo • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



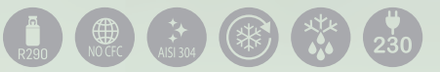
Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

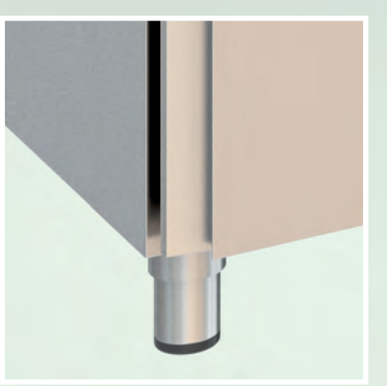
SÉRIE **800** REFRIGERADA VENTILADA

Ventilated Refrigerated counter |
Tour réfrigéré ventilé |
Mesa Fría Ventilada.











MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRV 175 IIN	BRV175000	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRV 230 IIN	BRV230000	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	606	846	230
BRV 285 IIN	BRV285000	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	1208	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRV 149 IIC	BRV149002	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRV 204 IIC	BRV204002	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	606	846	230
BRV 259 IIC	BRV285002	2590x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	1208	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRV 129 IIU	BRV129001	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRV 184 IIU	BRV184001	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	606	846	230
BRV 239 IIU	BRV239001	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	1208	230

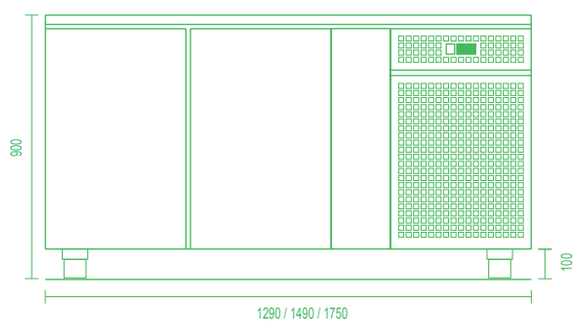
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Preparada para Tabuleiros 400x600mm • Alçado posterior • Gavetão Duplo ou Triplo • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Ready for 400x600mm trays • Splashback • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Prêt por plateaux 400x600mm • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Listo para tableros de 400x600 mm • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores para coincidir con el equipo • Grupo compresor con salida à izquierda.

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



02

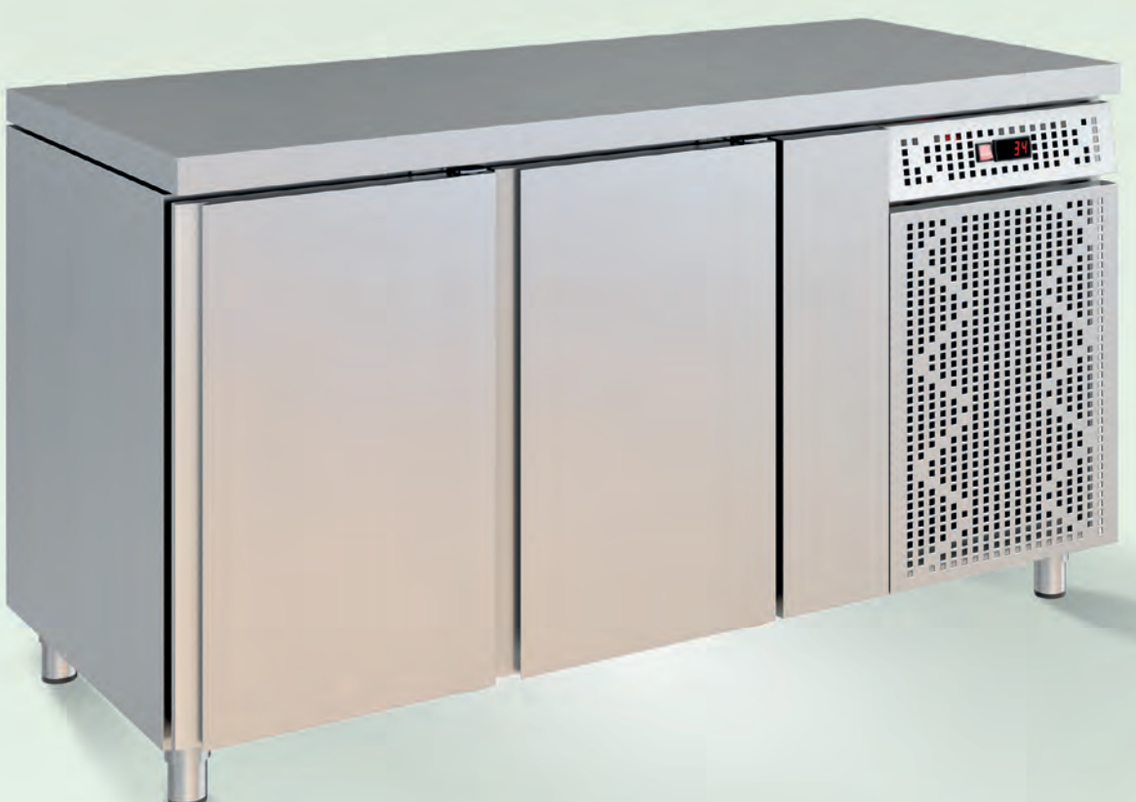
SÉRIE **800** NEGATIVA PARA CONSERVAÇÃO DE CONGELADOS

Negative counter for frozen conservation |
Tour négatif pour conservation des congeles |
Mesa Fría Negativa para conservación de congelados.









MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BCV 175 IIN	BCV175250	1750x800x900	519	3/4	2	2 (400x600)	-17/-20º	729	1142	230
BCV 230 IIN	BCV230250	2300x800x900	760	3/4	3	3 (400x600)	-17/-20º	894	1241	230
BCV 285 IIN	BCV285250	2850x800x900	1001	3/4	4	4 (400x600)	-17/-20º	894	1263	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRV 149 IICN	BCV175252	1490x800x900	519	3/4	2	2 (400x600)	-17/-20º	810	1142	230
BRV 204 IICN	BCV230252	2040x800x900	760	3/4	3	3 (400x600)	-17/-20º	993	1241	230
BRV 259 IICN	BCV285252	2590x800x900	1001	3/4	4	4 (400x600)	-17/-20º	993	1263	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRV 129 IIUN	BCV175251	1290x800x900	519	3/4	2	2 (400x600)	-17/-20º	810	1142	230
BRV 184 IIUN	BCV230251	1840x800x900	760	3/4	3	3 (400x600)	-17/-20º	993	1241	230
BRV 239 IIUN	BCV285251	2390x800x900	1001	3/4	4	4 (400x600)	-17/-20º	993	1263	230

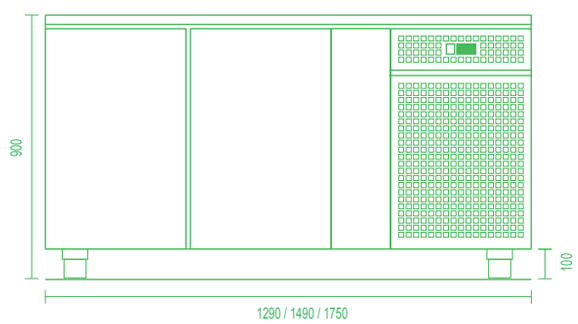
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Espaçamento entre guias de 60mm • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Preparada para Tabuleiros 600x400mm • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Espacement de guidage de 60mm • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. ***OPTIONS*** *• Prêt por plateux 600x400mm • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • 60mm guide spacing • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Ready for 600x400mm trays • Splashback • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Espaciado entre guías de 60mm • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Listo para tableros de 600x400 mm • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



02

SÉRIE **800** VENTILADA REFRIGERADA PARA A CONFECÇÃO DE PIZZAS

Refrigerated counter to make pizzas |
Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas |
Mesa frías para la confección de pizzas.



MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRP 175 IIN	BRP175230	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 230 IIN	BRP230230	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 285 IIN	BRP285230	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRP 149 IIC	BRP149231	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 204 IIC	BRP204231	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 259 IIC	BRP259231	2590x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRP 129 IIU	BRP129232	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 184 IIU	BRP184232	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 239 IIU	BRP239232	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

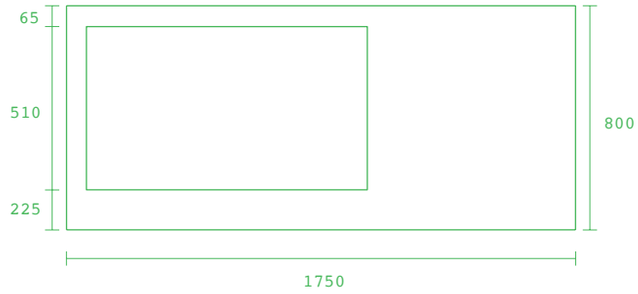
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Bacs non inclus • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifiée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. ***OPTIONS*** *• Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Kit de vitrage • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Working top available in marble or granite • Double or triple drawers • Glass kit • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Encimera en mármol o granito • Gavetón doble o triple • Kit de cristales • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*

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



02

SÉRIE **800** VENTILADA PARA PIZZAS COM MÓDULO SUPERIOR REFRIGERADO

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top |
Dessertes réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré |
Mesa frías para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado.



- Containers e vidros não incluídos /
- *Containers and glasse not included /*
- *Bacs et lunettes non inclus /*
- *Cubas Y gafas no incluídos*





Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado

BRP 175 MIN	BRP175130	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 230 MIN	BRP230130	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 285 MIN	BRP285130	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

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

BRP 149 MIN	BRP149131	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 204 MIN	BRP204131	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 259 MIN	BRP259131	2590x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil

BRP 129 MIN	BRP129132	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 184 MIN	BRP184132	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRP 239 MIN	BRP239132	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

Capacidade para containers GN | Capacity for GN containers | Capacité pour containers GN | Capacidad para cubas GN

BRP - 175			**BRP - 230**			**BRP - 285**		
GN1/3	**GN1/6**	**GN1/9**	**GN1/3**	**GN1/6**	**GN1/9**	**GN1/3**	**GN1/6**	**GN1/9**
4	1	2	6	1	1	8	1	-
3	3	2	5	3	1	7	3	-
2	5	2	4	5	1	6	5	-
1	7	2	3	7	1	5	7	-
-	9	2	2	9	1	4	7	3
-	5	8	1	11	1	3	7	6

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Módulo Superior com Refrigeração Estática • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda • Frio independente na reserva e exposição.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Bacs non inclus • Module supérieur avec static réfrigéré • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Kit de vitrage • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche • Froide indépendant à la réserve et l'exposition.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Containers not included • Top Module with Static Cold • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Working top available in marble or granite • Set of Glasses • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left • Independent cold at the reserve and exposition.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Cubas no incluídas • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Módulo Superior con Refrigeración Estática • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Gavetón doble o triple • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Encimera en mármol o granito • Kit de cristales • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda • Frío independiente en la reserva y exposición.*

02

SÉRIE **800** VENTILADA SALADETTE REFRIGERADA PARA A EXPOSIÇÃO, CONSERVAÇÃO E CONFECÇÃO DE SALADAS E REFEIÇÕES

Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals | Dessertes réfrigérée pour l´ exposition, conservation et confection de salades et repas légers | Mesa frías para la exposición, conservación y confección de ensaladas y comidas ligeras.

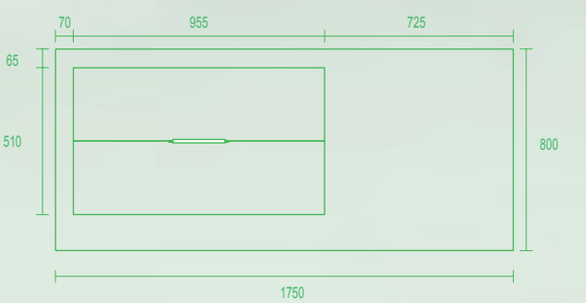
R290 NO CFC AISI 304 230

- Containers não incluídos /
- *Containers not included /*
- *Bacs non inclus /*
- *Cubas no incluídos*



Vista de topo / *Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*

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



MOD	COD			HP						
Frio ventilado com grupo incluído | Ventilated cold with group included | Froid ventilé avec groupe inclus | Frío ventilado con grupo incluido										
BRS 175 IIN	BRS175330	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 230 IIN	BRS230330	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 285 IIN	BRS285330	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRS 149 IIC	BRS149331	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 204 IIC	BRS204331	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 259 IIC	BRS259331	2590x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRS 129 IIU	BRS129332	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 184 IIU	BRS184332	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 239 IIU	BRS239332	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

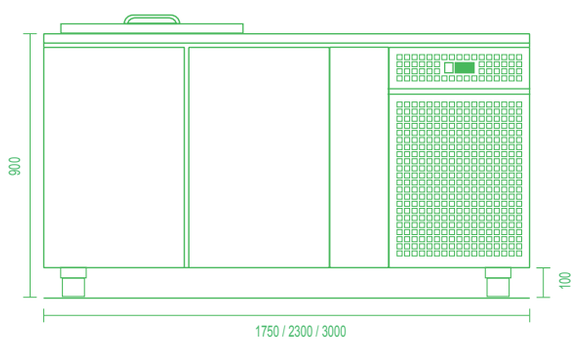
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Tampos em mármore ou granito • Pés em aço inox • Gavetões Duplos ou Triplos • Kit de vidros • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Bacs non inclus • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. ***OPTIONS*** *• Plan de travail en marble ou granite • Pieds en acier inoxydable • Double ou triple tiroir • Kit de vitrage • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

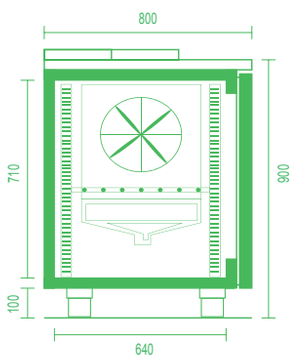
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• Working top available in marble or granite • Feet in stainless steel • Set of glasses • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPCIONES*** *• Encimera en mármol o granito • Pies en acero inoxidable • Gavetón doble o triple • Kit de cristales • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

SÉRIE **800** VENTILADA SALADETTE COM MONTRA DE VIDRO

Saladette ventilated refrigerated counter w/ display glass | Saladette Tour réfrigéré ventilé avec vitrine de vitre saladette Ventilada con Cristales|.



MOD	COD			HP						
Frio ventilado | Ventilated cold | Froid ventilé | Frío ventilado										
BRS 175 MVN	BRS175430	1750x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 230 MVN	BRS230430	2300x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 285 MVN	BRS285430	2850x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BRS 149 MVC	BRS149431	1490x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 204 MVC	BRS204431	2040x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 259 MVC	BRS259431	2590x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BRS 129 MVU	BRS129432	1290x800x900	519	1/5	2	2 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 184 MVU	BRS184432	1840x800x900	760	1/5	3	3 (400x600)	+3/+6º	497	725	230
BRS 239 MVU	BRS239432	2390x800x900	1001	1/3	4	4 (400x600)	+3/+6º	840	966	230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Containers não incluídos • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia amovível rilsanizada 400x600 • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampos em mármore ou granito • Gavetões Duplos ou Triplos • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda • Decoração.

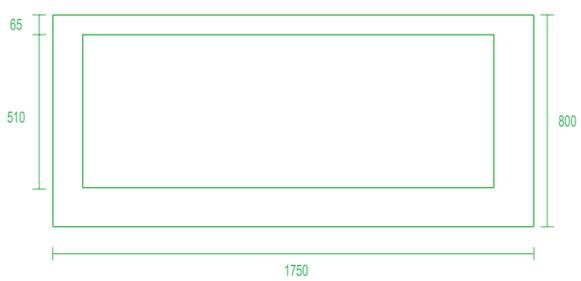
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Containers not included • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating 400x600 • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Working top available in marble or granite • Double or triple drawers • Skinplate available in various colors • Compressor group at left • Decoration.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • **Bacs non inclus** • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil plastifée 400x600 • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. **OPTIONS** • Plan de travail en marble ou granite • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche • Decoration.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Cubas no incluídas • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Estante intermedio extraíble rilsanizada 400x600 • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Encimera en mármol o granito • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda • Decoración.*

Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*

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



02

SÉRIE **900** MARNO-REFRIGERADA VENTILADA PARA PASTELARIA

TABULEIROS DE 450X750MM

Marno Refrigerated counter for pastry 450x750 |
Marno tour réfrigérée pâtisserie 450x750 |
Marno mesa Fría Ventilada para Pastelaría 450x750.



MOD	COD			HP						
Frio ventilado com grupo incluído | Ventilated cold with group included | Froid ventilé avec groupe inclus | Frío ventilado con grupo incluido										
MNO 129 INP	MNO129250	1290x900x900	-	-	1	10 (450x750)	+3/+6º	315	520	230
MNO 191 INP	MNO191250	1910x900x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	762	230
MNO 253 INP	MNO153250	2530x900x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	882	230
MNO 315 INP	MNO315250	3150x900x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	1003	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
MNO 103 ICP	MNO103251	1030x900x900	-	-	1	10 (450x750)	+3/+6º	315	520	230
MNO 165 ICP	MNO165251	1650x900x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	762	230
MNO 227 ICP	MNO227251	2270x900x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	882	230
MNO 289 ICP	MNO289251	2890x900x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	1003	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
MNO 83 IUP	MNO083252	830x900x900	-	-	1	10 (450x750)	+3/+6º	315	520	230
MNO 145 IUP	MNO145252	1450x900x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	762	230
MNO 207 IUP	MNO207252	2070x900x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	882	230
MNO 269 IUP	MNO269252	2690x900x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	1003	230

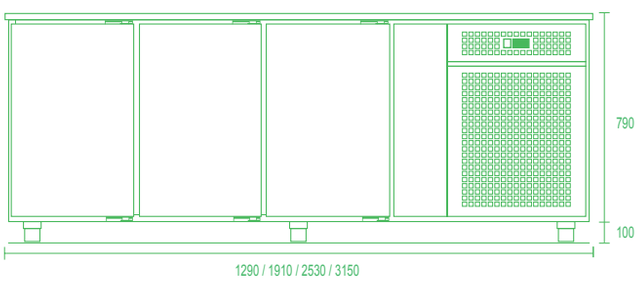
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para tabuleiros com a medida de 450x750mm • Tampo em mármore (30mm) • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Expansão por tubo capilar • Pés aço inox • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampo em granito (30mm) • Tampo em aço inoxidável (40mm) • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido Grupo compressor à esquerda.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ready for 450x750mm trays • Working top in marble (30mm) • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Capillary tube expansion valve • Stainless steel feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Working top in granite (30mm) • Working top in stainless steel (40mm) • Back upstand • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Prêt por plateaux 450x750mm • Plan de travail en marble (30mm) • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Expansion par tube capillaire • Pieds en acier inoxydable• Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. **OPTIONS** • Plan de travail en granit (30mm) • Plan de travail en acier inoxydable (40mm) • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.*

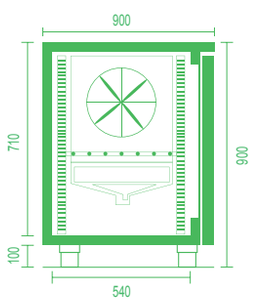
*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Listo para tableros de 450x750mm • Encimera en mármol (30mm) • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Expansión por tubo capilar • Pies en acero inoxidable • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Encimera en granito (30mm) • Encimera en acero inoxidable (40mm) • Peto Trasero • Gavetón doble o triple • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static/ Statique / Estatica*



02

SÉRIE **900** MARNO VENTILADA NEGATIVA PARA PASTELARIA

TABULEIROS DE 450X750MM

Marno ventilated negative counter for pastry 450x750 |
Marno tour ventilé négatif pâtisserie 450x750 |
Marno mesa Fría Ventilada negativa para Pastelaría 450x750.



MOD	COD			HP						
Frio ventilado com grupo incluído | Ventilated cold with group included | Froid ventilé avec groupe inclus | Frío ventilado con grupo incluido										
MNO 129 INN	MNO129250	1290X900X900	-	-	1	10	-17/-20º	558	1080	230
MNO 191 INN	MNO191250	1910X900X900	-	-	2	20	-17/-20º	729	1103	230
MNO 253 INN	MNO253250	2530X900X900	-	-	3	30	-17/-20º	809	1125	230
MNO 315 INN	MNO315250	3150X900X900	-	-	4	40	-17/-20º	1426	1355	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
MNO 103 ICP	MNO103251	1030X900X900	-	-	1	10	-17/-20º	558	1080	230
MNO 165 ICP	MNO165251	1650X900X900	-	-	2	20	-17/-20º	729	1103	230
MNO 227 ICP	MNO227251	2270X900X900	-	-	3	30	-17/-20º	809	1125	230
MNO 289 ICP	MNO289251	2890X900X900	-	-	4	40	-17/-20º	1426	1355	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
MNO 83 IUP	MNO83252	830X900X900	-	-	1	10	-17/-20º	558	1080	230
MNO 145 IUP	MNO145252	1450X900X900	-	-	2	20	-17/-20º	729	1103	230
MNO 207 IUP	MNO207252	2070X900X900	-	-	3	30	-17/-20º	809	1125	230
MNO 269 IUP	MNO2692 52	2690X900X900	-	-	4	40	-17/-20º	1426	1355	230

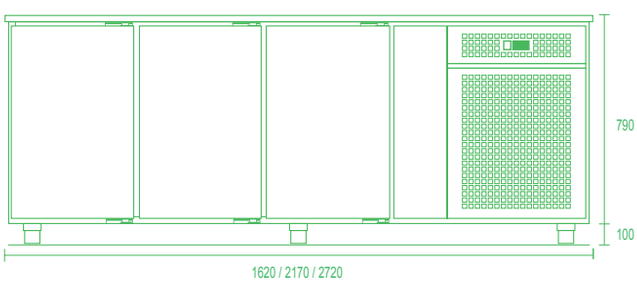
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para tabuleiros com a medida de 450x750mm • Tampo em mármore (30mm) • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampo em granito (30mm) • Tampo em aço inoxidável (40mm) • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ready for 450x750mm trays • Working top in marble (30mm) • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Working top in granite (30mm) • Working top in stainless steel (40mm) • Back upstand • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Prêt por plateaux 450x750mm • Plan de travail en marble (30mm) • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Plan de travail en granit (30mm) • Plan de travail en acier inoxydable (40mm) • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

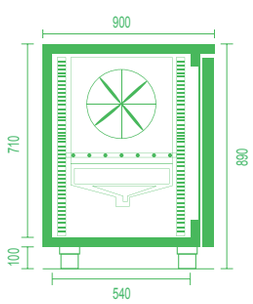
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Listo para tableros de 600x400 mm • Encimera en mármol (30mm) • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Encimera en granito (30mm) • Encimera en acero inoxidable (40mm) • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores para coincidir con el equipo • Grupo compresor con salida à izquierda.

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static/ Statique / Estatica*



02

SÉRIE **900** MARNO REFRIGERADA ESTÁTICA PASTELARIA COM FRIO ESTÁTICA

TABULEIROS DE 400X600MM

Pastry segment for trays with 400x600mm with static refrigeration |
Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 400x600mm avec statique refrigerée |
Segmento de pastelería para tableros de 400x600mm refrigerada estática.



MOD	COD			HP						
Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido										
BPE 162 IIN	BPE162250	1620X900X900	-	-	2	18 (400x600)	3/ 6⁰	498	725	230
BPE 217 IIN	BPE217250	2170X900X900	-	-	3	27 (400x600)	3/ 6⁰	635	846	230
BPE 272 IIN	BPE272250	2720X900X900	-	-	4	36 (400x600)	3/ 6⁰	788	966	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
BPE 132 IIC	BPE132251	1320X900X900	-	-	2	18 (400x600)	3/ 6⁰	498	725	230
BPE 187 IIC	BPE187251	1870X900X900	-	-	3	27 (400x600)	3/ 6⁰	635	846	230
BPE 242 IIC	BPE242251	2420X900X900	-	-	4	36 (400x600)	3/ 6⁰	788	966	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
BPE 112 IIU	BPE112252	1120X900X900	-	-	2	18 (400x600)	3/ 6⁰	498	725	230
BPE 167 IIU	BPE167252	1670X900X900	-	-	3	27 (400x600)	3/ 6⁰	635	846	230
BPE 222 IIU	BPE222252	2220X900X900	-	-	4	36 (400x600)	3/ 6⁰	788	966	230

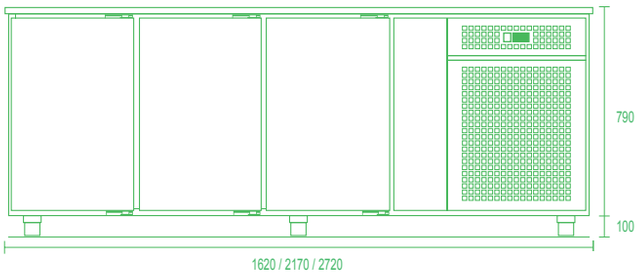
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para tabuleiros com a medida de 400x600mm • Tampo em mármore (30mm) • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. OPÇÕES • Tampo em granito (30mm) • Tampo em aço inoxidável (40mm) • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ready for 400x600mm trays • Working top in marble (30mm) • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Working top in granite (30mm) • Working top in stainless steel (40mm) • Back upstand • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Prêt por plateaux 400x600mm • Plan de travail en marble (30mm) • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile. OPTIONS • Plan de travail en granit (30mm) • Plan de travail en acier inoxydable (40mm) • Dosseret arrière • Double ou triple tiroir • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Possibilité de compresseur à gauche.

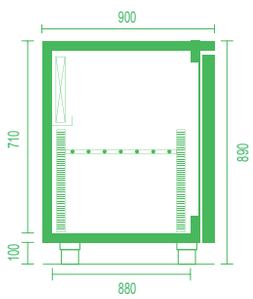
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Listo para tableros de 400x600mm • Encimera en mármol (30mm) • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. OPCIONES • Encimera en granito (30mm) • Encimera en acero inoxidable (40mm) • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores • Grupo compresor con salida à izquierda.

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static/ Statique / Estatica*



02

SÉRIE **1040** MARNO-REFRIGERADA ESTÁTICA PASTELARIA

TABULEIROS DE 450X750

Marno – Static Refrigerated Counter for pastry 450x750 |
Marno - Tour réfrigére statique pâtisserie 450x750|
Marno - Mesa Fría Estática para Pastelería 450x750.



MOD	COD			HP						
Frio estático com grupo incluído | Static cold with group included | Statique froid avec groupe inclus | Frío estático con grupo incluido										
MNO 172	MNO172250	1720x1040x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	725	230
MNO 232	MNO232250	2320x1040x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	846	230
MNO 292	MNO292250	2920x1040x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	966	230
Frio útil com coluna de comandos | Useful cold with command column | Froid utile avec tableau de commandes | Frio útil com columna de mandos										
MNO 142	MNO142251	1420x1040x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	725	230
MNO 202	MNO202251	20250x1040x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	846	230
MNO 262	MNO262251	2620x1040x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	966	230
Frio útil | Useful cold | Froid utile | Frio útil										
MNO 122	MNO122252	1220x1040x900	-	-	2	20 (450x750)	+3/+6º	498	725	230
MNO 182	MNO182252	1820x1040x900	-	-	3	30 (450x750)	+3/+6º	635	846	230
MNO 242	MNO242252	2420x1040x900	-	-	4	40 (450x750)	+3/+6º	788	966	230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Preparada para tabuleiros com a medida de 450x750mm • Tampo em mármore (30mm) • Revestimento exterior e interior em aço Inox AISI 304 18/8 exceto costas e fundo • Fundo interior arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Prateleira intermédia rilsanizada • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível. **OPÇÕES** • Tampo em granito (30mm) • Tampo em aço inoxidável (40mm) • Alçado posterior • Skinplate disponível em várias cores a combinar aquando do pedido • Grupo compressor à esquerda.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • *Ready for 450x750mm trays • Working top in marble (30mm) • Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8, except back and bottom • Rounded bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by injection of high density polyurethane • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Working top in granite (30mm) • Working top in stainless steel (40mm) • Back upstand • Skinplate available in various colors • Compressor group at left.*

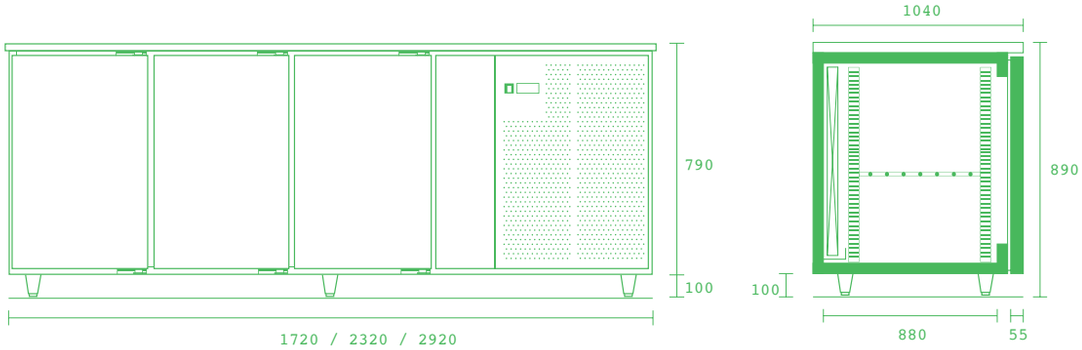
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Prêt por plateaux 450x750mm • Plan de travail en marble (30mm) • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Grille fil • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique amovible et replacement facile.* ***OPTIONS*** *• Plan de travail en granit (30mm) • Plan de travail en acier inoxydable (40mm) • Dosseret arrière • Skinplate disponible en plusieurs couleurs • Compressor ave lê tube portanto à gauche.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Listo para tableros de 450x750 mm • Encimera en mármol (30mm) • Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior • Fondo redondeado y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Encimera en granito (30mm) • Encimera en acero inoxidable (40mm) • Peto Trasero • Skinplate disponible en varios colores para coincidir con el equipo • Grupo compresor con salida à izquierda.*

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*

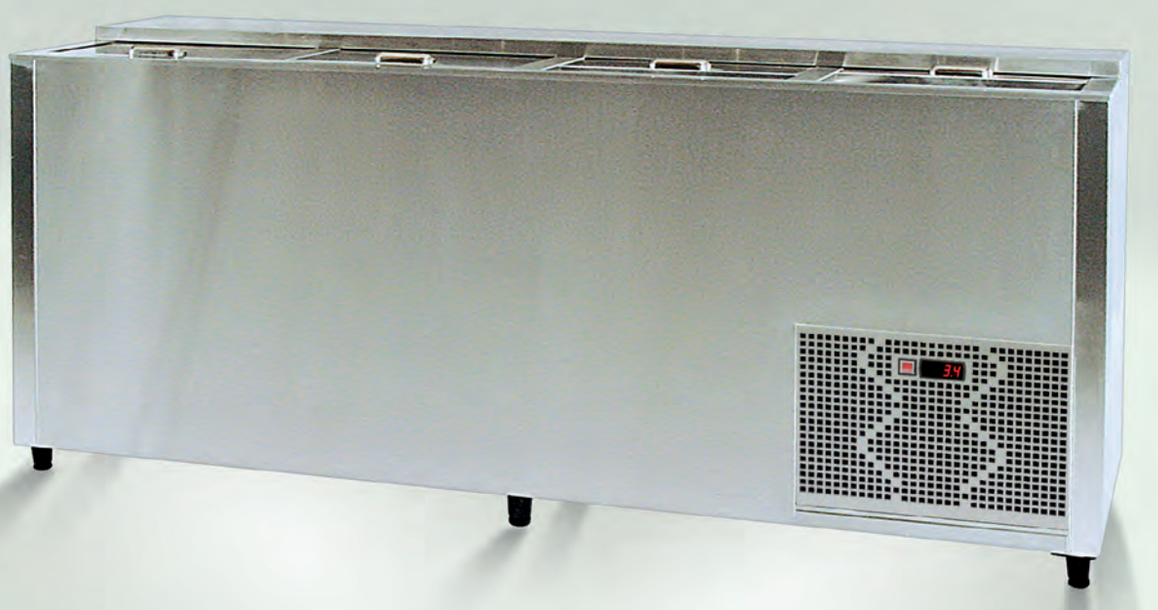
Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Estática */Static / Statique / Estatica*

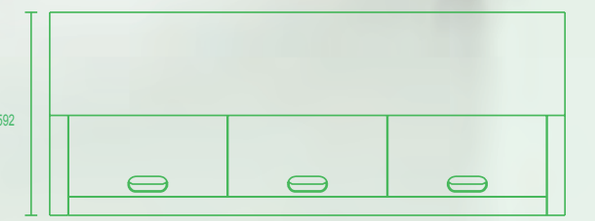


02 ARREFECEDOR DE GARRAFAS

Bottle cooler |
Refroidisseur de bouteilles |
Enfriador de botellas.



Vista de topo / *Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*



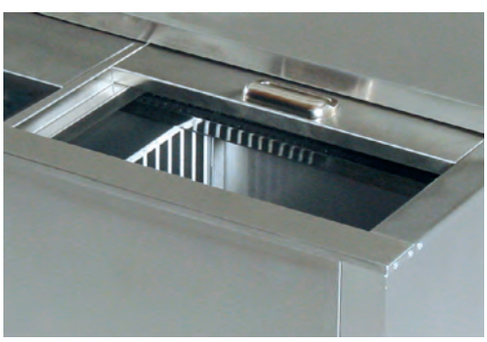
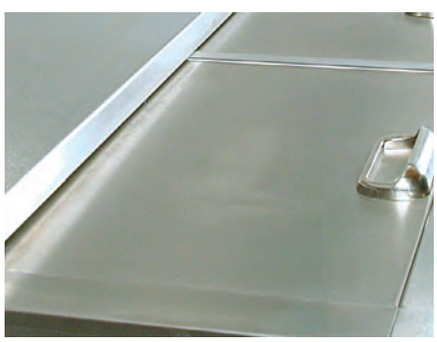
MOD	COD			HP				W		
Stilo 100	STL 000100	1002x592x890	131	1/6	2	-	+3/+6º	300	494	230
Stilo 150	STL 000150	1502x592x890	240	1/5	3	-	+3/+6º	497	735	230
Stilo 200	STL 000200	2002x592x890	356	1/5	4	-	+3/+6º	497	735	230
Stilo 250	STL 000250	2502x592x890	479	1/3	5	-	+3/+6º	840	977	230

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

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

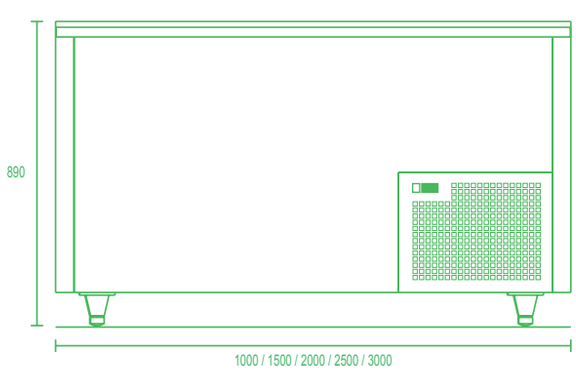
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas • Fond arrondi pour un nettoyage facile • Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité • Portes entièrement en acier inoxydable • Pieds en plastique réglables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

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

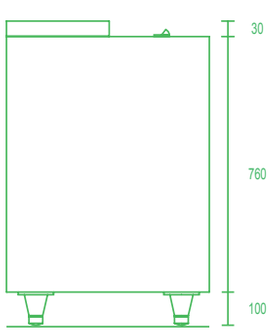






Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02 MÁQUINA DE TIRAGEM DE CERVEJA

Automatic liquid cooler for beer |
Refroidisseur pour bière |
Enfriador de cerveza.















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

MOD	COD			HP			°C	W		
Coppa 1	TIC000100	500x500x900	-	1/5	-	-	0^0/+3^0	497	735	230
Coppa 2	TIC000200	500x500x900	-	1/5	-	-	0^0/+3^0	497	735	230

Coluna de 1 saída p/máquina de cerveja + torneira simples */ 1-way column of automatic liquid cooler for beer + single faucet / Machine d'infusion à 1 sortie + robinet simple / columna de 1 salida para la máquina de cerveza + grifo simple*

Coluna de 2 saída p/máquina de cerveja + torneira simples */ 2-way column of automatic liquid cooler for beer + single faucet / Machine d'infusion à 2 sortie + robinet simple /columna de 2 salida para la máquina de cerveza + grifo simple*

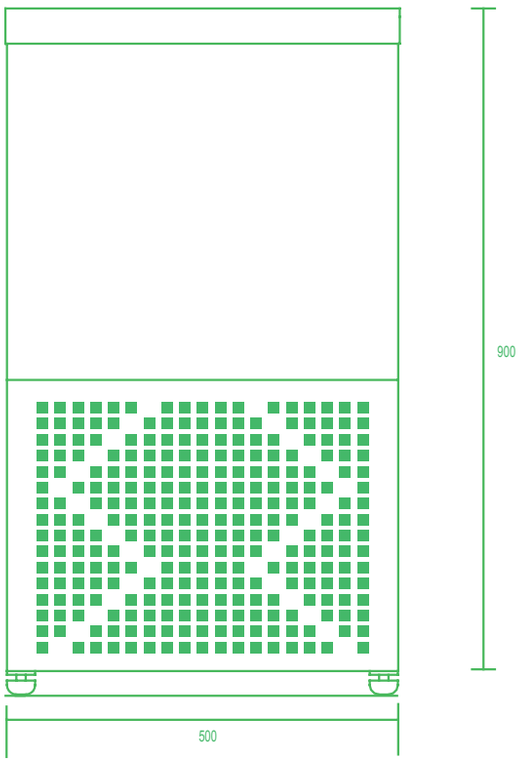
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto fundo • Expansão por tubo capilar • Isolamento obtido por injecção de poliuretano a alta densidade • Pés plásticos de nivelamento. **OPÇÕES** • Colunas de Tiragem simples e dupla.

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

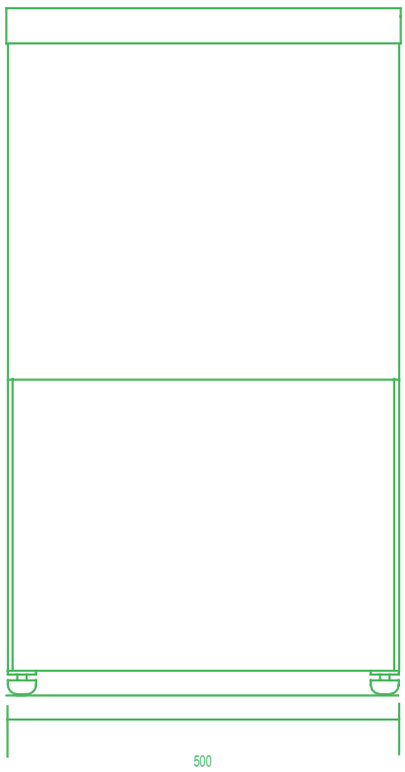
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Exterieurs et intérieurs en acier inox AISI 304 18/8 à l'exception du bas • Expansion pour tube capillaire • Isolement obtenu pour injection de polyuréthane de haute densité • Pieds en plastic réglables.* ***OPTIONS*** *• Tirage de bière simple ou double.*

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

Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



02

MÁQUINA DE ARREFECIMENTO DE ÁGUA

Water cooler for bakeries |
Refroidisseur d'eau pour bolangeries |
Enfriadorores de agua para panaderias.



MOD	COD		L	HP			°C	W		
MAA 130	MAA00130	600x540x1115	130	3/8	-	-	0^0/+3^0	1101	2415	230

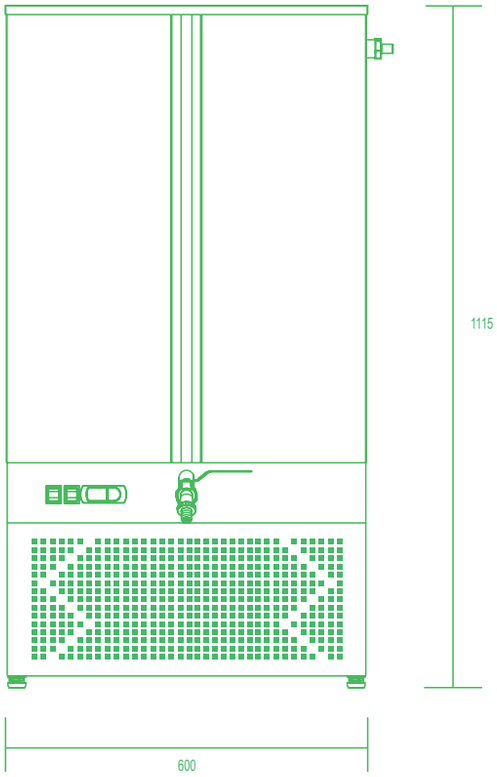
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto fundo • Frio ventilado • Expansão por tubo capilar • Isolamento por injecção de poliuretano a alta densidade • Pés plásticos de nivelamento. OPÇÕES • Refrigeração estática • Alçado posterior até 80 mm.

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

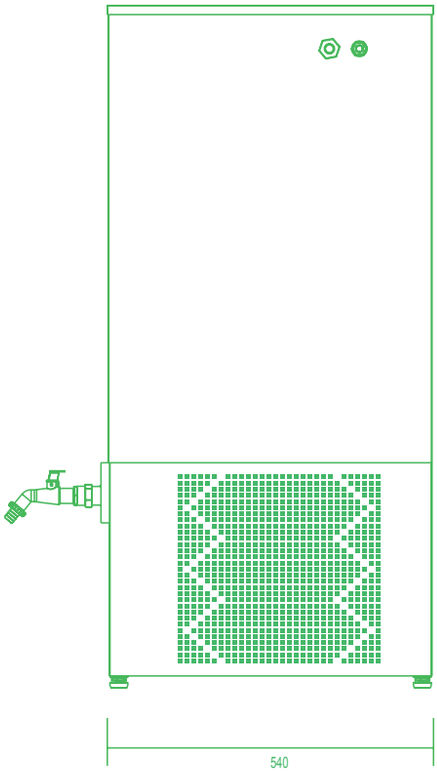
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Outsides and insides in AISI 304 18/8 inox steel except bottom • Ventilated refrigeration • Capillary tube expansion valve • Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane • Plastic leveling feet. **OPTIONS** • Static refrigeration • Back upstand of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

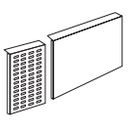
*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte inferior • Frio ventilado • Expansión por tubo capilar • Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidade • Pies de nivelación de plástico. **OPCIONES** • Refrigeración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

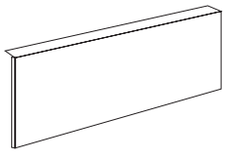
Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



		MOD	COD	
	Acréscimo para colocação de costas em aço com grupo incorporado Addiction for placing steel backs with built-in group Ajout pour placer des dos en acier avec groupe intégré Adición para colocación de trasera en acero con grupo incorporado	BF 150/170	ACB 600035	
		BF200/220	ACB 600036	
	Série 600	BF 250/270	ACB 600037	
		BF 300/320	ACB 600038	
		BF 350	ACB 600039	
		BRVEPS 159/BCV 159	ACB 700035	
	Série 700	BRVEPS 206/BCV 206	ACB 700036	
		BRVEPS 253/BCV 253	ACB 700037	
		BRVEPS 300/BCV 300	ACB 700038	
		BRVEPS 175	ACB 800036	
	Série 800	BRVEPS 230	ACB 800037	
		BRVEPS 285	ACB 800038	
	Suporte para cuvetes neutro Neutral containers holder Support pour les bacs neutre Suporte para cubetas neutral	BRVEPS 113	ACB700249	
		BRVEPS 133	ACB700149	-
		BRVEPS 159	ACB700049	-
		BRVEPS 160	ACB700250	
		BRVEPS 180	ACB700150	
		BRVEPS 206	ACB700050	
	Série 700	BRVEPS 207	ACB700251	
		BRVEPS 227	ACB700151	-
		BRVEPS 253	ACB700051	-
		BRVEPS 254	ACB700252	-
		BRVEPS 274	ACB700152	
		BRVEPS 300	ACB700052	
		BRVEPS 129	ACB800249	-
		BRVEPS 149	ACB800149	-
		BRVEPS 175	ACB800049	
		BRVEPS 184	ACB800250	-
	Série 800	BRVEPS 204	ACB800150	-
		BRVEPS 230	ACB800050	-
		BRVEPS 239	ACB800251	-
		BRVEPS 259	ACB800151	-
		BRVEPS 285	ACB800051	-



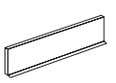
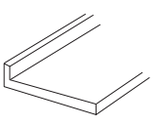
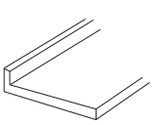
Acréscimo para colocação de costas em aço
Frio útil & coluna de comandos

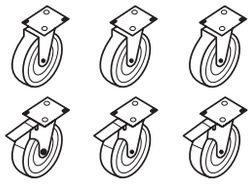
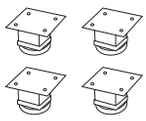
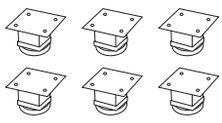
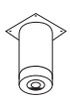
Addition for placing stainless steel back
Usefull cold & command columm

Ajout pour placer de dos en acier inoxydable
Froid utile & tableau de commandes

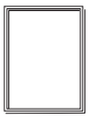
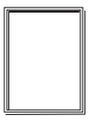
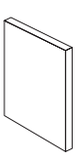
Adición para colocación de trasera en acero inoxydable
Frío útil & columna de mandos

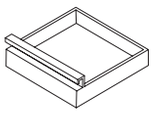
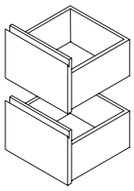
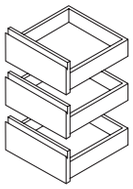
	MOD	COD	
Série 600	BF 100/120	ACB 600235	-
	BF 120/140	ACB 600135	-
	BF 150/170	ACB 600236	-
	BF 170/140	ACB 600136	-
	BF200/220	ACB 600237	-
	BF220/240	ACB 600137	-
	BF 250/270	ACB 600238	-
	BF 270/290	ACB 600138	-
	BF 300/320	ACB 600239	-
	BF 320/340	ACB 600139	-
Série 700	BRVEPS 113/BCV 113	ACB 700235	-
	BRVEPS 113	ACB 700035	
	BRVEPS 133/BCV 133	ACB 700035	-
	BRVEPS 133	ACB 700135	-
	BRVEPS 160/BCV 160	ACB 700236	-
	BRVEPS 160	ACB 700036	
	BRVEPS 180	ACB 700136	-
	BCV 180	ACB 700036	-
	BRVEPS 207/BCV 207	ACB 700237	-
	BRVEPS 207	ACB 700037	-
	BRVEPS 227/BCV 227	ACB 700037	-
	BRVEPS 227	ACB 700137	-
	BRVEPS 254/BCV 254	ACB 700238	-
	BRVEPS 254	ACB 700038	-
	BRVEPS 274/BCV 274	ACB 700038	-
	BRVEPS 274	ACB 700138	-
Série 800	BRVEPS 129	ACB 800235	-
	BRVEPS 149	ACB 800135	-
	BRVEPS 184	ACB 800236	-
	BRVEPS 204	ACB 800136	-
	BRVEPS 239	ACB 800237	-
	BRVEPS 259	ACB 800137	-

			MOD	COD	
	Alçado postiço de 20mm Splashback of 20mm Dosseret arrière de 20mm Peto trasero de 20mm	Série 600	BF 100/120	ACB 600027	200x20xmetro
			BF 150/170	ACB 600028	200x20xmetro
			BF 220/220	ACB 600029	200x20xmetro
			BF 250/270	ACB 600030	200x20xmetro
			BF 300/320	ACB 600031	200x20xmetro
			BF 350	ACB 600031	200x20xmetro
		Série 700	BRVEPS 113/BCV 113	ACB 700228	200x20xmetro
			BRVEPS 133/BCV 133	ACB 700028	200x20xmetro
			BRVEPS 153/BCV 153	ACB 700028	200x20xmetro
			BRVEPS 160/BCV 160	ACB 700229	200x20xmetro
			BRVEPS 180/BCV 180	ACB 700029	200x20xmetro
			BRVEPS 206/BCV 206	ACB 700029	200x20xmetro
			BRVEPS 207/BCV 207	ACB 700230	200x20xmetro
			BRVEPS 227/BCV 227	ACB 700030	200x20xmetro
			BRVEPS 253/BCV 253	ACB 700030	200x20xmetro
			BRVEPS 254/BCV 254	ACB 700231	200x20xmetro
			BRVEPS 274/BCV 274	ACB 700031	200x20xmetro
			BRVEPS 300/BCV 300	ACB 700031	200x20xmetro
		Série 800	BRVEPS 129	ACB 800228	200x20xmetro
			BRVEPS 149	ACB 800128	200x20xmetro
			BRVEPS 175	ACB 800029	200x20xmetro
			BRVEPS 184	ACB 800229	200x20xmetro
			BRVEPS 204	ACB 800129	200x20xmetro
			BRVEPS 230	ACB 800030	200x20xmetro
			BRVEPS 239	ACB 800230	200x20xmetro
			BRVEPS 259	ACB 800130	200x20xmetro
			BRVEPS 285	ACB 800031	200x20xmetro
	Alçado posterior de 80mm (metro) Splashback of 80mm (meter) Dosseret arrière de 80mm (metre) Peto trasero de 80mm (metro)	Série 600	BRVEPS	ACB 600022	200x20xmetro
		Série 700	BRVEPS	ACB 700022	200x20xmetro
		Série 800	BRVEPS	ACB 800022	200x20xmetro
	Alçado posterior 100mm (metro) Splashback of 100mm (meter) Dosseret 100mm (metre) Peto trasero de 100mm (metro)	Série 600	BRVEPS	ACB 600023	200x20xmetro
		Série 700	BRVEPS	ACB 700023	200x20xmetro
		Série 800	BRVEPS	ACB 800023	200x20xmetro

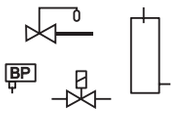
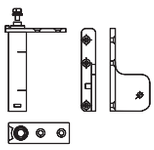
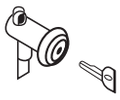
		MOD	COD	
	Acréscimo para colocação de conjunto de 4 rodas Addition for placement set of 4 weels Ajout pour placer de l'ensemble de 4 roulletes Adición para la colocación de conjunto de 4 ruedas	Série 600	-	ACB600012	
		Série 700	-	ACB700012	
			-	ACB700012	
			-	ACB700012	
		Série 800	-	ACB800012	
			-	ACB800012	
		Série 900	-	ACB900014	
		Série 1040	-	ACB104012	
	Acréscimo para colocação de conjunto de 6 rodas Addition for placement set of 6 weels Ajout pour placer de l'ensemble de 6 roulletes Adición para la colocación de conjunto de 6 ruedas	Série 600	-	ACB600013	
		Série 700	-	ACB700013	
			-	ACB700013	
			-	ACB700013	
		Série 800	-	ACB800013	
			-	ACB800013	
		Série 900	-	ACB900015	
		Série 1040	-	ACB104013	
	Colocação de 4 pés baixos Assemble 4 low feet Application de 4 pieds bas Colocar 4 pies bajos	Série 600 Série 700 Série 800	-	ACB60020	
	Colocação de 6 pés baixos Assemble 6 low feet Application de 6 pieds bas Colocar 6 pies bajos	Série 600 Série 700 Série 800	-	ACB60021	
	Pé de inox Stainless steel foot Pied en acier inoxydable Pie en acero inoxidable	Série 600	3790	ACB600908	-
		Série 700	3790	ACB700908	-
		Série 800	3790	ACB800011	-
			3790	ACB800908	-
		Série 900	3790	ACB900901	-
		Série 1040	3790	ACB104022	-

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

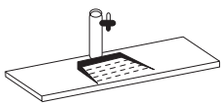
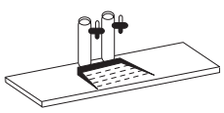
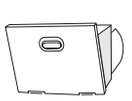
		MOD	COD	
	Aro vedante, porta pequena por cima do grupo Small door magnétic gask above the compressor Joint magnétic pour petite porte au dessus du compresseur Junta magnética, puerta pequeña por encima del compresor	**Série 600**	ACB600017	304x439
	Aro vedante, porta de BRVE Door magnétic gask for BRVE Joint magnétic pour porte BRVE Junta magnética, puerta BRVE	**Série 900**	ACB900011	684x559
		Série 1040	ACB104016	684x539
	Aro vedante, porta de BFVEPS Door magnétic gask for BFVEPS Joint magnétic pour porte BFVEPS Junta magnética, puerta BFVEPS	**Série 600**	ACB600016	684x439
		Série 700	ACB700016	684x407
		Série 800	ACB800016	684x487
	Aro vedante, gavetão duplo nacional Double national drawer magnétic gasket Joint magnétic pour double tiroir national Junta magnética del doble cajón nacional	**Série 600**	ACB600018	439x187
		Série 700	ACB700018	407x186
	Aro vedante, gavetão triplo nacional Triple national drawer magnétic gasket Joint magnétic pour triple tiroir national Junta magnética del triple cajón nacional	**Série 600**	ACB600019	439x187
		Série 700	ACB700019	407x186
	Porta de aço completa (incluí dobradiças) Entire steel door (hinges included) Porte complète en acier (comprend des charrières) Puerta de acero entera (incluye bisagras)	**Série 600**	ACB600004	480x725
		Série 700	ACB700004	448x725
		Série 800	ACB800004	528x725
		Série 900	ACB900004	600x725
		Série 1040	ACB104004	580x725
	Prateleira rilsanizada (central) Rilsan (central) shelf Grille fil plastifée (centrale) Estante (central) rilsanizada	**Série 600**	ACB600015	499x434
	Prateleira rilsanizada (lateral) Rilsan (side) shelf Grille fil plastifée (laterale) Estante (lateral) rilsanizada	**Série 600**	ACB600014	440x434
		Série 700	ACB700014	325x530
		Série 800	ACB800014	400x600

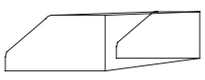
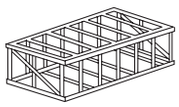
		MOD	COD	
	Gaveta Nacional neutra por cima do grupo compressor National neutral drawer above the compressor Tiroir National neutre au dessus du compresseur Cajón Nacional neutro por encima del compressor	Série 600	ACB600034	440x410x107
		Série 700	ACB700033	440x410x107
		Série 800	ACB800033	440x410x107
	Gavetão duplo Nacional (este gavetão só pode ser colocado na bancada com frio ventilado) Doble National drawer (only for ventilated option) Double tiroir National (possible seulement en option ventilée) Doble cajón Nacional (solo para la opción ventilada)	Série 600	ACB600005	480x450X245
		Série 700	ACB700005	480x550X200
		Série 800	ACB800005	480x650X200
	Gavetão triplo Nacional (este gavetão só pode ser colocado na bancada com frio ventilado) Triple National drawer (only for ventilated option) Triple tiroir National (possible seulement en option ventilée) Triple cajón Nacional (solo para la opción ventilada)	Série 600	ACB600006	480x450X123
		Série 700	ACB700006	480x650X130
		Série 800	ACB800006	480x650X130

Comum a todas as séries

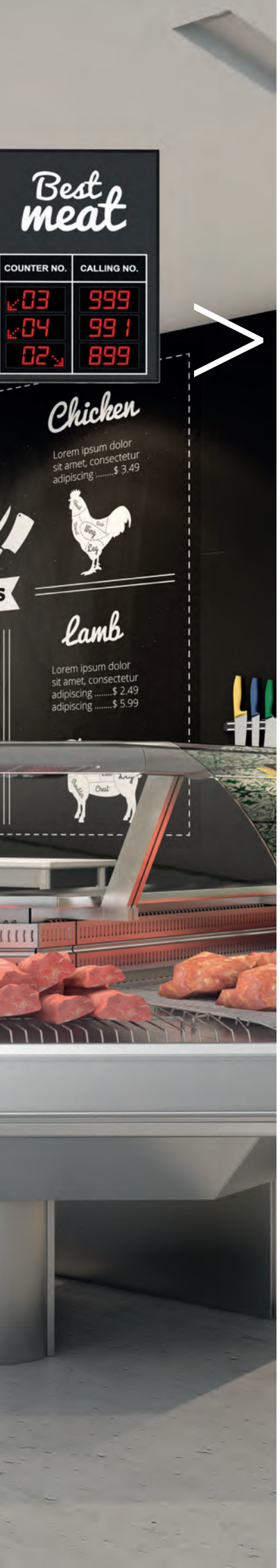
	Kit de montagem de frio à distância: válvula de expansão com orifício, deposito de liquido, válvula eletromagnética, pressostato. Kit to ensemble the remote refrigeration: expansion valve with orifice, deposit of liquid, electromagnetic valve, switch. Kit de montage de réfrigeration à distance: vanne de détente avec orifice, dépôt de liquide, valve électromagnétique, pressostat. Kit de montage de refrigeración a distancia: válvula de expansión con orifício, recipiente de líquido, válvula electromagnética, presostato.	-	ACA000919	
	Conjunto de dobradiças Jimo Set Jimo's hings Ensemble de charnières Jimo Conjunto de bisagras Jimo	-	ACA000901	
	Fechadura com chave Lock with key Serrure avec clef Cerrojo con llave	-	ACA000901	

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

			MOD	COD	
	Tiragem de cerveja simples (coluna de torneira não incluida)) Single beer pump (column and faucet not included) Tirage de bière simple (la colonne et le robinet pas inclus) Tirage de cerveza simple (la columna y el grifo no incluido)	**Série 600**	-	ACB000001	-
		Série 700	-	ACB000001	-
		Série 800	-	ACB000001	-
	Tiragem de cerveja dupla (coluna de torneira não incluida)) Double beer pump (column and faucet not included) Double tirage de bière (la colonne et le robinet pas inclus) Doble tirage de cerveza (la columna y el grifo no incluido)	**Série 600**	-	ACB000002	-
		Série 700	-	ACB000002	-
		Série 800	-	ACB000002	-
	Colocação de pio encastrado por cima do grupo Placing sink built-in above the compressor Application de bac intégré au-dessus de compresseur Colocación de cuba incorporada encima del compresor	**Série 600**	45R	ACB000040	-
		Série 700	45R	ACB000040	-
		Série 800	45R	ACB000040	-
	Colocação pio soldado por cima do grupo Placing welded sink above the compressor Application de bac soudé au-dessus de compresseur Colocación de cuba soldado por encima del compresor	**Série 600**	-	ACB600041	330x330x200
		Série 700	-	ACB700041	330x330x200
		Série 800	-	ACB800041	330x330x200
	Colocação pio soldado por cima do grupo Placing welded sink above the compressor Application de bac soudé au-dessus de compresseur Colocación de cuba soldado por encima del compresor	**Série 600**	-	ACB600042	400x400x250
	Tulha de café Nacional por cima do grupo National coffee drawer above the compressor Tiroir basculant National au-dessus du compresseur Tolva Nacional por encima del compresor	**Série 600**	-	ACB600043	-
		Série 700	-	ACB700043	-
		Série 800	-	AC8600043	-

		MOD	COD	
	Montra neutra de vidros com iluminação lâmpada Led Neutral glass display whit Led lighting Vitrine en verre neutre avec éclairage par lampe Led Vitrina de cristal neutro con iluminación lámpara Led	BRVEPS 113	ACB700245	-
		BRVEPS 133	ACB700145	-
		BRVEPS 159	ACB700045	-
		BRVEPS 160	ACB700246	-
		BRVEPS 180	ACB700146	-
		BRVEPS 206	ACB700046	-
	Série 700	BRVEPS 207	ACB700247	-
		BRVEPS 227	ACB700146	-
		BRVEPS 253	ACB700147	-
		BRVEPS 254	ACB700248	-
		BRVEPS 274	ACB700148	-
		BRVEPS 300	ACB700048	-
		BRVEPS 129	ACB800246	-
		BRVEPS 149	ACB800146	-
		BRVEPS 175	ACB800046	-
		BRVEPS 184	ACB800247	-
	Série 800	BRVEPS 204	ACB800147	-
		BRVEPS 230	ACB800050	-
		BRVEPS 239	ACB800248	-
		BRVEPS 259	ACB800148	-
		BRVEPS 285	ACB800051	-
	Embalagem Packaging Emballage Embalaje	BFE 100	BFEV100E	
		BFE 120/140/150	BFEV150E	
		BFE 170/190/200	BFEV200E	
	Série 600	BFE 220/240/250	BFEV250E	
		BFE 270/290/300	BFEV300E	
		BFE 320/340/350	BFEV350E	
		BRVE 113/133 BCV 113/133	BREV113E	
		BRVE 159/160 BCV 159/160	BREV159E	
	Série 700	BRVE 180/206/207 BCV 180/206/207	BREV180E	
		BRVE 223/253/254 BCV 223/253/254	BREV223E	
		BRVE 274/300 BCV 274/300	BREV274E	
		BRVE 129/149	BRVE129E	
	Série 800	BRVE 175/184/204	BRVE175E	
		BRVE 230/239/259/285	BRVE285E	
		BPE 112/132/162/167	BPEE162E	
	Série 900	BPE 187/217/222	BPEE217E	
		BPE 242/272	BPEE272E	
		MNO 122/142/172	MNOE172E	
	Série 1040	MNO 182/202/232	MNOE232E	
		MNO 242/262/292	MNOE292E	


Beef
Pork Cuts
COUNTER
03
04
02
Rabbit
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing ..... $ 5.99
Best meat
PREMIUM
QUALITY PRODUCTS
Beef
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing ..... $ 4.99
adipiscing ..... $ 5.49
Pork
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing ..... $ 4.99
adipiscing ..... $ 6.49
adipiscing ..... $ 2.99
Leg
Ham



03

VITRINAS
DISPLAYS | VITRINES | VITRINAS

LINDA MULTIUSOS - VIDROS RECTOS
Linda Multiservices - Straight glasses | Linda Multiservices - Vitres droits |
Linda multiservicios - Vidrios retos

LINDA MULTIUSOS - VIDROS CURVOS
Linda Multiservices - Curved Glasses | Linda Multiservices - Vitres Arrondis |
Linda multiservicios - Cristales Curvos

LINDA PARA PEIXE
Linda for Fish | Linda pour poisson | Linda para el pescado

ELEITA PARA TALHO - VIDROS CURVOS
Eleita for butchers - Curved glasses | Eleita pour boucheries – Vitres arrondis|
Eleita para carnicerías – Cristales curvos

ELEITA PARA TALHO - VIDROS RECTOS
Eleita for butchers – Straight glasses | Eleita pour boucheries – Vitres droits |
Eleita para carnicerías – Cristales retos

ELEITA PARA TALHO COM VIDROS HIDRÁULICOS
Eleita for meat exhibition and hydraulic frontal glasses | Eleita pour l'exposition de la viande et système hydraulique. | Eleita para exposición de la carne y cristales frontales hidráulicos

ELEITA NOVUS PARA TALHO
Eleita Novus for butchers | Eleita Novus pour boucheries | Eleita Novus para carnicerías

ELEITA NOVUS PARA TALHO COM VIDROS CURVOS HIDRÁULICOS
Eleita Novus for butchers with curved hydraulic glass | Eleita Novus pour boucheries with avec vitres incurvé hydraulique | Eleita Novus para carnicerías con cristal curvo hidráulico

"TIPO" ELEITA PARA PEIXE
Eleita for fish (refrigerated only in the exposition) | Eleita pour la poissonnerie (réfrigérée uniquement dans l'exposition)| Eleita para la pescadería (refrigerada solo en la exposición)

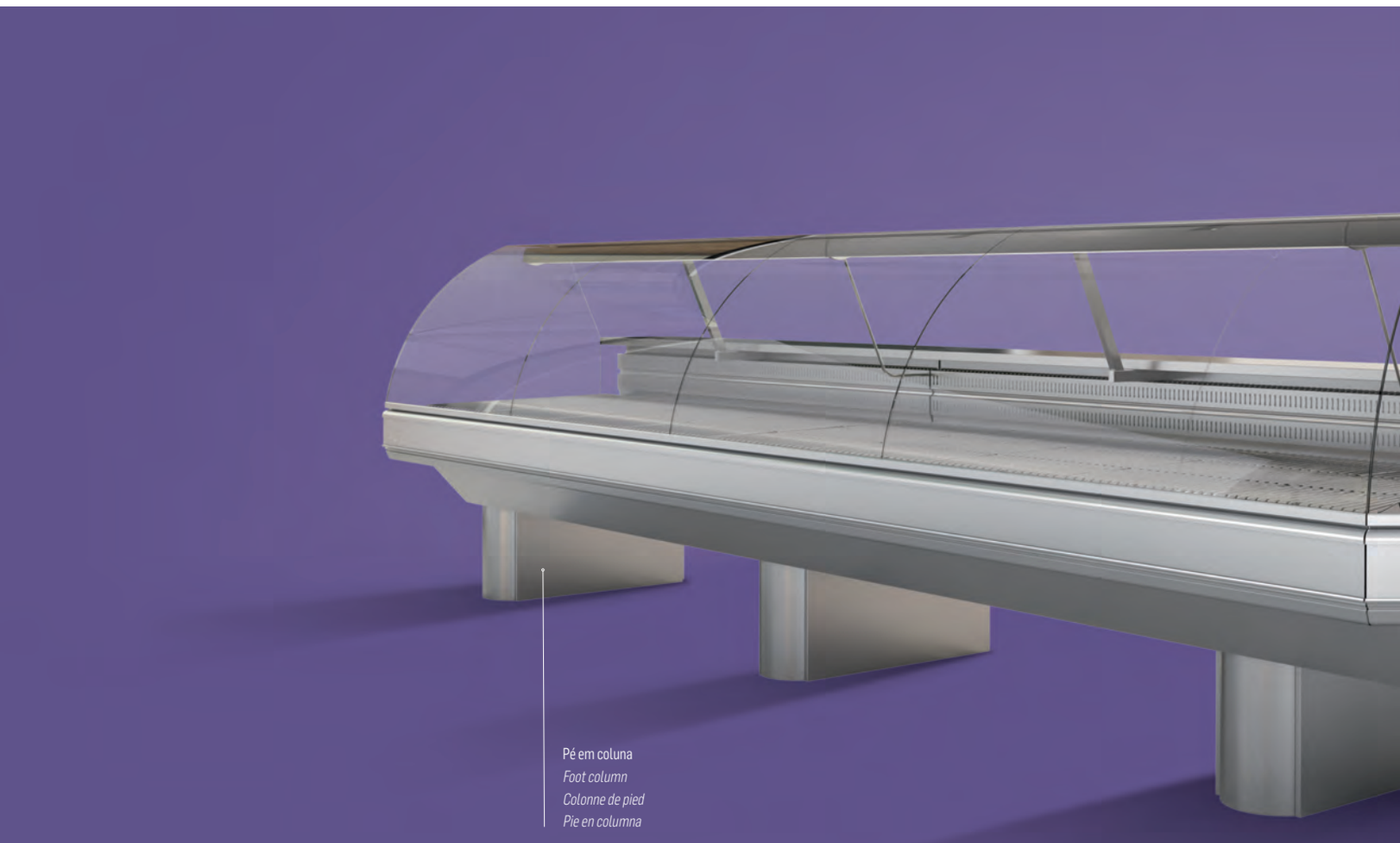
> 03

informação | information | Informations | Información

IMAGEM EXEMPLO REPRESENTATIVA DA VITRINE ELEITA PARA TALHO COM VIDROS CURVOS

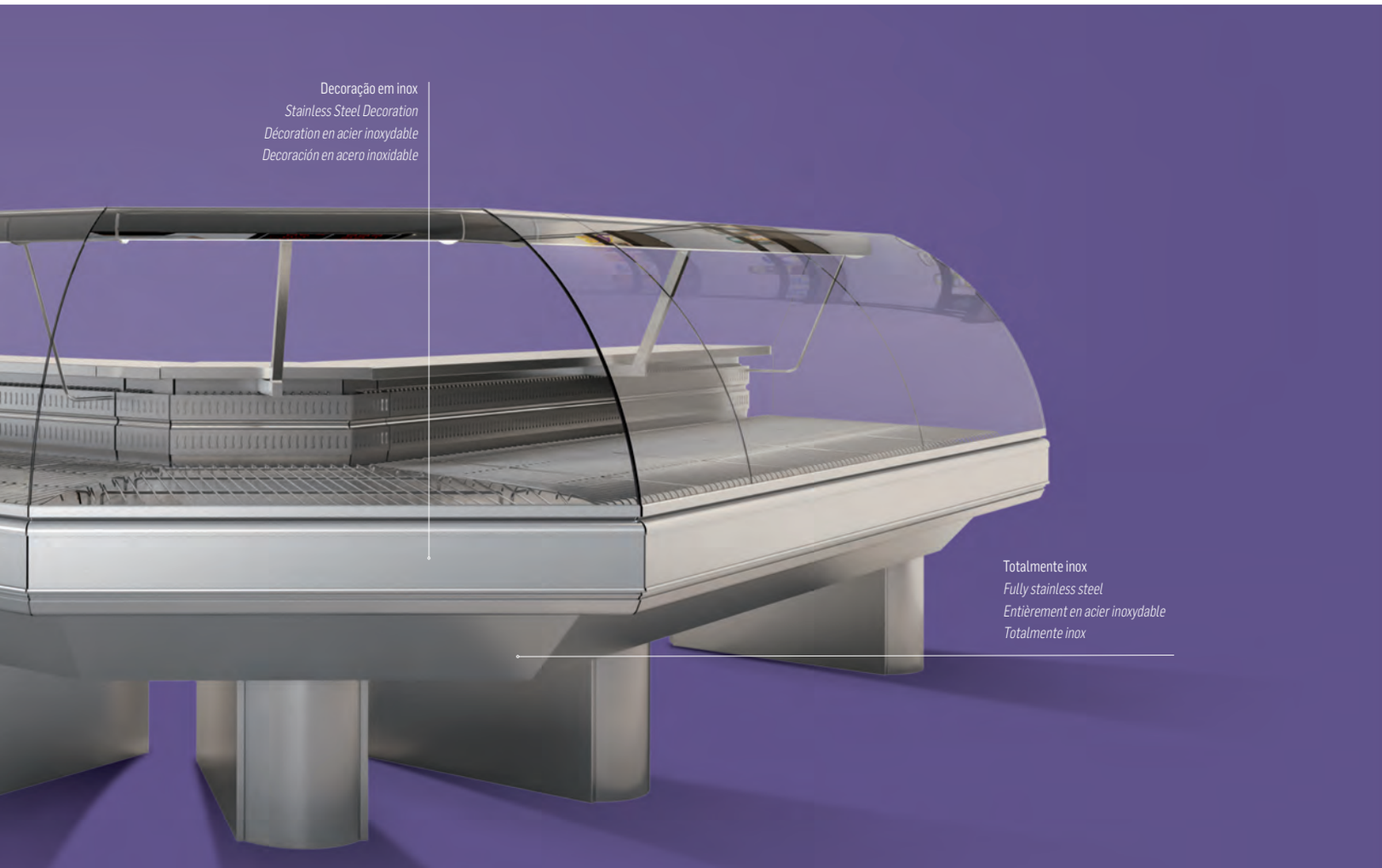
EXEMPLO DE IMAGEM COM DECORAÇÃO TOTALMENTE INOX, PÉS EM COLUNA E VIDROS CURVOS(REPRESENTATIVA))

EXAMPLE IMAGE WITH STAINLESS DECORATION, COLUMN FEET AND CURVED GLASS (REPRESENTATIVE)

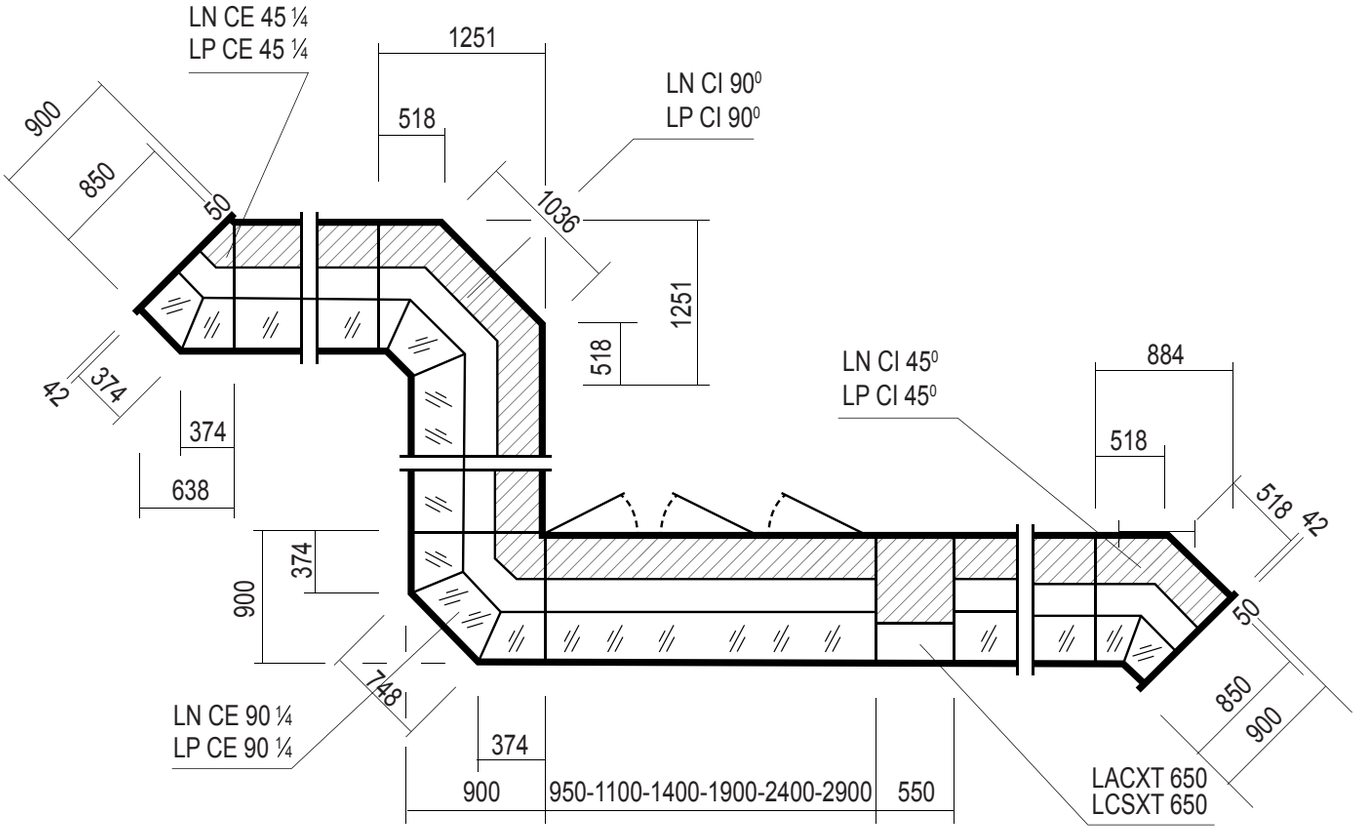


EXEMPLE D'IMAGE AVEC DÉCORATION INOXYDABLE, PIED EN COLONNE ET VITRES ARRONDIS (REPRÉSENTATIVE)

EJEMPLO DE IMAGEN CON DECORACIÓN TOTALMENTE INOX, PIES EN COLUMNA Y CRISTALES CURVOS (REPRESENTATIVA)

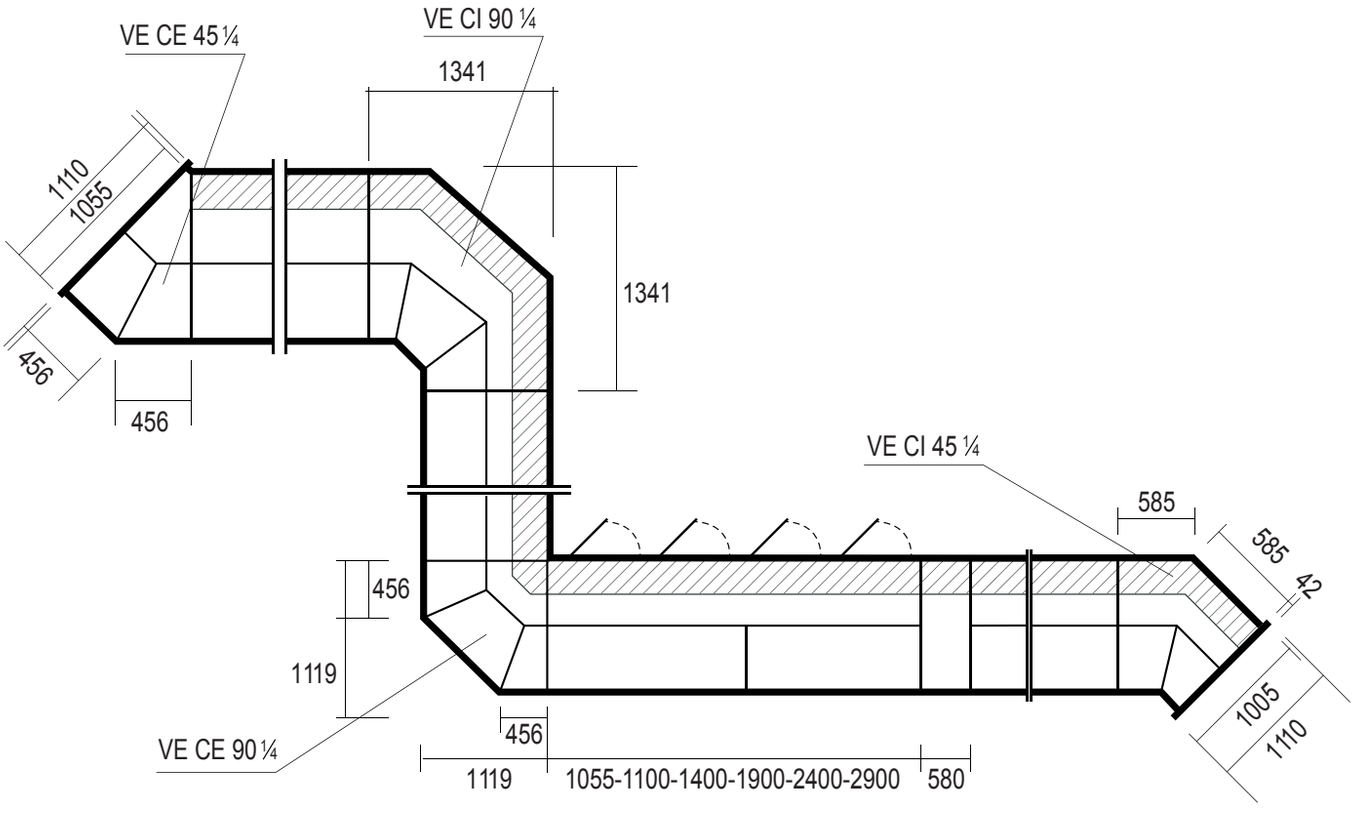


> LINDA
LINDA | LINDA | LINDA



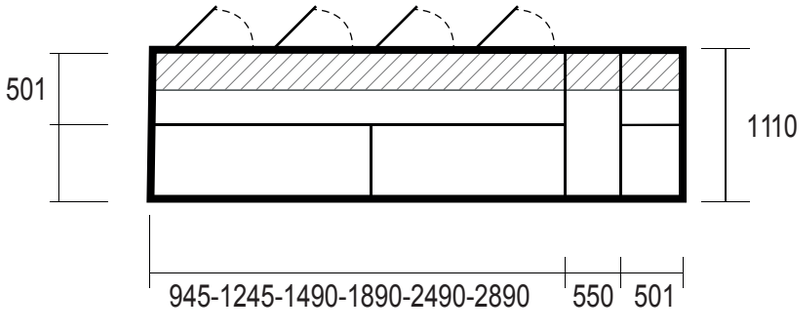
ELEITA NORMAL

ELEITA NORMAL | ELEITA NORMAL | ELEITA NORMAL



ELEITA COM VIDROS HIDRÁULICOS

ELEITA WITH HYDRAULIC GLASSES |
ELEITA AVEC HYDRAULIQUE VITRAGE |
ELEITA CON FRONTALES HIDRÁULICOS



03

LINDA VIDROS RECTOS, VITRINE MULTIUSOS E DECORAÇÃO EM AÇO INOX OU SKINPLATE.

Straight display • Refrigerated showcase • Stainless steel or skinplate decoration |
Vitres droits • Vitrine multiservices • Décoration en acier inoxydable ou skinplate |
Cristales retos • Vitrina refrigerada • Decoración en acero inoxidable o skinplate.

R290
NO CFC
AISI 304
230

Exemplo de imagem com decoração em skinplate branco (representativa)
Example image with decoration skinplate white (representative)
Example d'image avec décor skinplate blanc (représentative)
Ejemplo de imagen com skinplate blanco (representativa)



Skinplate

Opções / *Options / Options / Opciones*

- Vermelho / *Red / Rouge / Rojo*
- Azul / *Blue / Bleu / Azul*
- Verde / *Green / Vert / Verde*
- Branco / *White / Blanc / Blanco*
- Preto / *Black / Noir / Negro*

MOD	COD								
VLD 105	VLD105200	950mm	0,63	131	1	+3/+6º	2x8	300	230
VLD 120	VLD120200	1100mm	0,73	152	1	+3/+6º	2x12	497	230
VLD 150	VLC150200	1400mm	0,93	193	1	+3/+6º	2x16	497	230
VLD 200	VLD200200	1900mm	1,27	262	2	+3/+6º	2x20	497	230
VLD 250	VLD250200	2400mm	1,60	331	2	+3/+6º	4x12	840	230
VLD 300	VLD300200	2900mm	1,94	400	3	+3/+6º	4x16	840	230
VLDN CE 90º	VLDCE9200	900x900mm	0,62	-	-	-	12	-	230
VLDN CE 45º	VLDCE4200	638x910mm	0,31	-	-	-	12	-	230
VLDN CI 90º	VLDCI9200	1251x1251mm	0,78	-	-	-	12	-	230
VLDN CI 45º	VLDCI4200	884x910mm	0,50	-	-	-	12	-	230
VLCXT	VLCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

* Sob consulta | On request | Sur demande | Bajo consulta

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

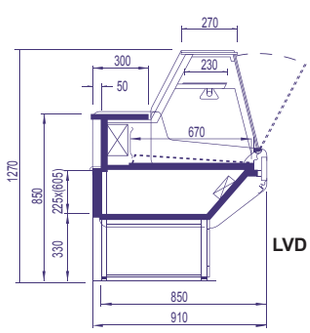
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio estático com evaporador • Tampo de serviço em aço inoxidável • Estrutura em tubo de aço inox • Revestimento interior em aço Inox AISI 304 18/8 • Laterais e portas da reserva em PVC c/ Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Cantos externos e internos acopláveis de 90º e 45º LACEL / LSCE e LACI / LSCI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Vidro frontal plano • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Tomada suplementar de 10 Amp • Exterior revestido a skinplate *disponível em várias cores • Pés encastrados reguláveis em altura • Expansão por tubo capilar • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Vitrines com refrigeração ventilada • Exterior, laterais e portas de reserva em aço inoxidável esmerilado AISI 304 • Grelhas em aço inoxidável • Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior (exceto no modelo com vidros baixos) • Várias decorações disponíveis.

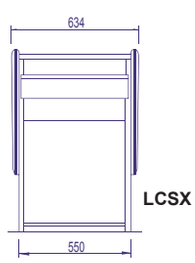
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Display with evaporator • Working top in stainless steel • Stainless steel tube structure • Interior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Side panels and storage doors coated in PVC w/ isolation obtained by injection of high-density polyurethane • Multi-flexible external and internal corners of 90º and 45º LACE / LSCE and LACI / LSCI • Plasticised grills display • Frontal straight glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Supplementary 10 Amp plug • Exterior in skinplate (available in several colors) • Built-in adjustable feet in height • Capillary tube expansion valve • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Display with ventilated refrigeration • External revetment in brushed stainless steel AISI 304 • Stainless steel grills • Acrylic sliding doors for back of the display (except in the model with small glasses) • Several decorations available.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Froid statique avec évaporateur • Plan de travail en acier inoxydable • Structure en tube d'acier inoxydable • Revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Latérales et portes de la réserve en PVC (avec isolation obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Assemblage possible avec des angles externs et internes de 90º et 45º LACE / LSCE et LACI / LSCI • Grilles plastifiées à l'exposition • Vitre frontale droite • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Prise supplémentaire de 10 Amp • Revêtement extérieur en skinplate * disponible en différentes couleurs • Pieds réglables en hauteur • Expansion par tube capillaire • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique et remplacement facile. **OPTIONS** • Vitrines avec réfrigération • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 • Grilles en acier inoxydable • Fermeture arriére par portes coulissantes en acrylique (sauf pour le modèle self) • Plusieurs décorations disponibles.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exposición con evaporador • Encimera en acero inoxidable • Estructura en tubo de acero inoxidable • Revestimiento interior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Laterales y puertas de la reserva revestidos con PVC • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º LACEL / LSCE y LACI / LSCI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Cristal frontal plano • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Enchufe adicional de 10 Amp • Exterior en skinplate *disponible en varios colores • Pies encastrados regulables en altura • Expansión por tubo capilar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Vitrinas con refrigeración ventilada • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Rejillas en acero inoxidable • Puertas deslizantes en acrilico para cerrar la parte posterior (excepto en el modelo con Cristal es bajos) • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*





Vidros Rectos */ Straight Glats*
Vitres Droits / Vidrios Retos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

LINDA VIDROS CURVOS, VITRINE MULTIUSOS E DECORAÇÃO EM AÇO INOX OU SKINPLATE.

Curved glass • Refrigerated display • Stainless steel or skinplate decoration |
Vitres arrondis • Vitrine multiservices • Décoration en acier inoxydable ou skinplate |
Cristales curvos • Vitrina refrigerada • Decoración en acero inoxidable o skinplate.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Exemplo de imagem com decoração em cerâmica (representativa)
Example image with ceramic decoration (representative)
Example d'image avec décor en céramique (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración en cerámica (representativa)

Skinplate

Opções / *Options / Options / Opciones*

- Vermelho / *Red / Rouge / Rojo*
- Azul / *Blue / Bleu / Azul*
- Verde / *Green / Vert / Verde*
- Branco / *White / Blanc / Blanco*
- Preto / *Black / Noir / Negro*

MOD	COD			L		°C	W	W	
VLC 105	VLC105200	950mm	0,63	131	1	+3/+6º	2x8	300	230
VLC 120	VLC120200	1100mm	0,73	152	1	+3/+6º	2x12	497	230
VLC 150	VLC150200	1400mm	0,93	193	1	+3/+6º	2x16	497	230
VLC 200	VLC200200	1900mm	1,27	262	2	+3/+6º	2x20	497	230
VLC 250	VLC250200	2400mm	1,60	331	2	+3/+6º	4x12	840	230
VLC 300	VLC300200	2900mm	1,94	400	3	+3/+6º	4x16	840	230
VLC CEN 90º	VLCCE9200	900x900mm	0,62	-	-	-	12	-	230
VLC CEN 45º	VLCCE4200	638x910mm	0,31	-	-	-	12	-	230
VLC CIN 90º	VLCCI9200	1251x1251mm	0,78	-	-	-	12	-	230
VLC CIN 45º	VLCCI4200	884x910mm	0,50	-	-	-	12	-	230
VLC XT	VLCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

* Sob consulta | On request | Sur demande | Bajo consulta

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

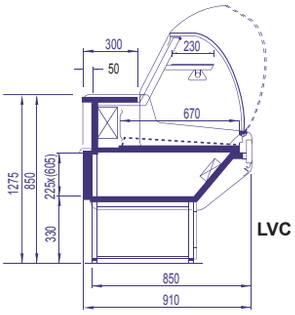
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio estático com evaporador • Tampo de serviço em aço inoxidável • Estrutura em tubo de aço inox • Revestimento interior em aço Inox AISI 304 18/8 • Laterais e portas da reserva em PVC c/ Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Cantos externos e internos acopláveis de 90º e 45º LACEL / LSCE e LACI / LSCI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Vidro frontal plano • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Tomada suplementar de 10 Amp • Exterior revestido a skinplate *disponível em várias cores • Pés encastrados reguláveis em altura • Expansão por tubo capilar • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Vitrines com refrigeração ventilada • Exterior, laterais e portas de reserva em aço inoxidável esmerilado AISI 304 • Grelhas em aço inoxidável • Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior (exceto no modelo com vidros baixos) • Várias decorações disponíveis.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Display with evaporator • Working top in stainless steel • Stainless steel tube structure • Interior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Side panels and storage doors coated in PVC w/ isolation obtained by injection of high-density polyurethane • Multi-flexible external and internal corners of 90° and 45° LACE / LSCE and LACI / LSCI • Plasticised grills display • Frontal straight glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Supplementary 10 Amp plug • Exterior in skinplate (available in several colors) • Built-in adjustable feet in height • Capillary tube expansion valve • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Display with ventilated refrigeration • External revetment in brushed stainless steel AISI 304 • Stainless steel grills • Acrylic sliding doors for back of the display (except in the model with small glasses) • Several decorations available.*

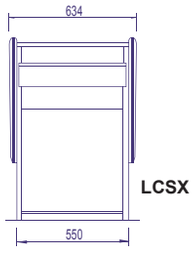
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Froid statique avec évaporateur • Plan de travail en acier inoxydable • Structure en tube d'acier inoxydable • Revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Latérales et portes de la réserve en PVC (avec isolation obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Assemblage possible avec des angles externs et internes de 90° et 45° LACE / LSCE et LACI / LSCI • Grilles plastifiées à l'exposition • Vitre frontale droite • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Prise supplémentaire de 10 Amp • Revêtement extérieur en skinplate * disponible en différentes couleurs • Pieds réglables en hauteur • Expansion par tube capillaire • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique et remplacement facile. **OPTIONS** • Vitrines avec réfrigération • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 • Grilles en acier inoxydable • Fermeture arrière par portes coulissantes en acrylique (sauf pour le modèle self) • Plusieurs décorations disponibles.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exposición con evaporador • Encimera en acero inoxidable • Estructura en tubo de acero inoxidable • Revestimiento interior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Laterales y puertas de la reserva revestidos con PVC • Esquinas externas y internas acoplables de 90° y 45° LACEL / LSCE y LACI / LSCI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Cristal frontal plano • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Enchufe adicional de 10 Amp • Exterior en skinplate *disponible en varios colores • Pies encastrados regulables en altura • Expansión por tubo capilar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Vitrinas con refrigeración ventilada • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Rejillas en acero inoxidable • Puertas deslizantes en acrílico para cerrar la parte posterior (excepto en el modelo con Cristal es bajos) • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vidros Curvos */ Curved Glass*
Vitres Arrondis / Cristales Curvos



Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

LINDA COM VIDROS BAIXOS E PLACA FRIA IDEAL PARA A CONSERVAÇÃO DE PEIXE.

Linda with small glasses and cold plaque ideal for the conservation of fish |
Linda avec les petites vitrées et plaque de froid idéal pour la conservation de poisson |
Linda con cristales bajos y placa fría ideal para la conservación de pescado.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Exemplo de imagem com decoração em cerâmica (representativa)
Example image with ceramic decoration (representative)
Example d'image avec décor en céramique (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración en cerámica (representativa)

Skinplate

Opções / *Options* / *Options* / *Opciones*

- Vermelho / *Red* / *Rouge* / *Rojo*
- Azul / *Blue* / *Bleu* / *Azul*
- Verde / *Green* / *Vert* / *Verde*
- Branco / *White* / *Blanc* / *Blanco*
- Preto / *Black* / *Noir* / *Negro*

MOD	COD								
VLP 105	VLP105200	950mm	0,63	131	1	+3/+6º	2x8	300	230
VLP 120	VLP120200	1100mm	0,73	152	1	+3/+6º	2x12	497	230
VLP 150	VLP150200	1400mm	0,93	193	1	+3/+6º	2x16	497	230
VLP 200	VLP200200	1900mm	1,27	262	2	+3/+6º	2x20	497	230
VLP 250	VLP250200	2400mm	1,60	331	2	+3/+6º	4x12	-	230
VLP 300	VLP300200	2900mm	1,94	400	3	+3/+6º	4x16	-	230
VLP CEN 90º	VLPCE9200	900x900mm	0,62	-	-	-	12	-	230
VLP CEN 45º	VLPCE4200	638x910mm	0,31	-	-	-	12	-	230
VLP CIN 90º	VLPCI9200	1251x1251mm	0,78	-	-	+3/+6º	12	300	230
VLP CIR 90º	VLPRI9200	1251X1250	0,78			+3/+6º	12	300	230
VLP CIN 45º	VLPCI4200	884x910mm	0,50	-	-	-	12	-	230
VLP CXT	VLPCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

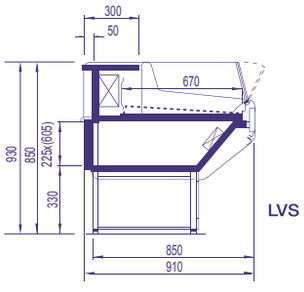
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exposição com evaporador e placa fria • Reserva com evaporador estático • Vitrines e cantos interiores refrigerados por placa fria • Tampo de serviço em aço inoxidável • Estrutura em tubo de aço inox • Laterais e portas da reserva em PVC injetado a alta densidade • antos externos e internos acopláveis de 90º e 45º LACEL / LSCE e LACI / LSCI • Vidro frontal baixo (self) • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Tomada suplementar de 10 Amp • Exterior revestido a skinplate (disponível em várias cores) • Pés encastrados reguláveis em altura • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Exterior, laterais e portas de reserva em aço inoxidável esmerilado AISI 304 • Várias decorações disponíveis.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Display with evaporator and cold plaque • Storage with static evaporator • Refrigerated display and interior corners using cold plaque • Working top in stainless steel • Stainless steel tube structure • High-density injected PVC side and doors • Multi-flexible external and internal corners of 90º and 45º LACE / LSCE and LACI / LSCI • Frontal low (self) glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Supplementary 10 Amp plug • Exterior in skinplate (available in several colors) • Built-in adjustable feet in height • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. ***OPTIONS*** *• External revetment in brushed stainless steel AISI 304 • Several decorations available.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Exposition avec évaporateur et fond réfrigéré • Réserve avec évaporateur statique • Vitrines et angles inférieurs réfrigérés avec fond réfrigéré • Plan de travail en acier inoxydable • Structure en tube d'acier inoxydable • Latérales et portes de la réserve en PVC injecté à haute densité • Assemblage possible avec des angles externes et internes de 90º et 45º LACE / LSCE et LACI / LSCI • Vitre frontale self • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Prise supplémentaire 10 Amp • Revêtement extérieur de Skinplate (disponible en différentes couleurs) • Pieds réglables en hauteur • Thermostat numérique pour le réglage de la température • Joint magnétique amovible et remplacement facile. ***OPTIONS*** *• Revêtement extérieur en acier inoxydable brossé AISI 304 • Plusieurs décorations disponibles.*

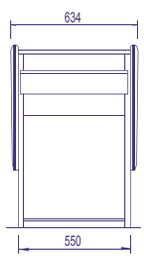
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Exposición con evaporador y placa fría • Reserva con evaporador estático • Vitrinas y ángulos interiores refrigerados por medio de placa fría • Encimera en acero inoxidable • Estructura en tubo de acero inoxidable • Laterales y puertas de la reserva revestidos con PVC • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º LACEL / LSCE y LACI / LSCI • Cristal frontal bajo (modelo Self-Service) • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Enchufe adicional de 10 Amp • Exterior en skinplate (disponible en varios colores) • Pies encastrados regulables en altura • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. ***OPTIONS*** *• Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



LVS

Vidros Self */ Self Glass*
Vitres Self / Cristales Self



LCSX

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

ELEITA PARA TALHO COM VIDROS CURVOS, VITRINE COM FRIO VENTILADO PARA EXPOSIÇÃO DE CARNE.

Curved glass • Display counter with ventilated cold for meat exhibition | Vitres arrondis • Vitrine avec froid ventilé pour l'exposition de la viande | Cristales curvos • Vitrina con frío ventilado para exposición de la carne.

R290
NO CFC
AISI 304
230

Exemplo de imagem com decoração totalmente inox e vidros curvos (representativa)
Example image with stainless decoration and curved glass (representative)
Exemple d'image avec décoration inoxydable et vitres incurvé (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración totalmente inox y cristal curvo(representativa)



MOD	COD								
VEC 105	VEV105200	950mm	0,72	118	1	+3/+6º	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VEC 120	VEV120200	1100mm	0,83	209	1	+3/+6º	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VEC 150	VEV150200	1400mm	1,06	267	1	+3/+6º	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VEC 200	VEV200200	1900mm	1,44	362	2	+3/+6º	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VEC 250	VEV250200	2400mm	1,82	457	2	+3/+6º	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VEC 300	VEV300200	2900mm	2,20	552	3	+3/+6º	2x36/33 - 2x36/79	1269	230
VE CEN 90º	VEVCE9200	1119x1119mm	0,83	-	-	-	-	-	230
VE CEN 45º	VEVCE4200	778x1040mm	0,56	-	-	-	-	-	230
VE CIN 90º	VEVCI9200	1341x1341mm	1,01	-	-	-	-	-	230
VE CIN 45º	VEVCI4200	999x1040mm	0,50	-	-	-	-	-	230
VE CXT	VEVCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

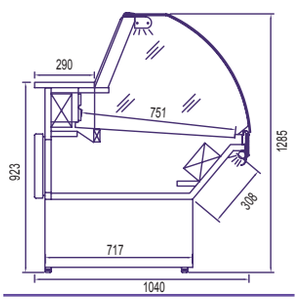
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva • Tampo de serviço em aço inoxidável • Vidro frontal curvo • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Cantos externos e internos acopláveis de 90º e 45º VPECE e internos de 90º e 45º VPECI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Iluminação interior especial para carne • Inclui reserva • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital. **OPÇÕES** • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Grelhas em aço inoxidável • Laterais em aço inox AISI 304 18/8 • Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior • Decoração frontal • Pés em coluna • Portas de reserva em aço inox • Várias decorações disponíveis.

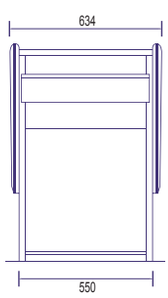
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ventilated refrigeration with evaporator at the display and at the storage • Working top in stainless steel • Frontal curved glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Multi-flexible external VPECE and internal corners of 90º and 45º VPECI • Plasticized grills in the surface of the exposition • Frontal additional plug of 10 Amp • Special interior lighting for meat • Storage included • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment.* ***OPTIONS*** *• Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Stainless steel grills • Side panels in stainless steel AISI 304 18/8 • Acrylic sliding doors for back of the display • Frontal decoration • Column feet • Stainless steel reserve doors • Several decorations available.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Réfrigération ventilée avec évaporateurs pour le plateau d'exposition et pour la réserve • Plan de travail en acier inoxydable • Vitre frontale arrondie • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Assemblage possible avec des angles externes et internes de 90º et 45º VPECE et VPECI • Grilles plastifiées à l'exposition • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Éclairage intérieur spécial pour viande • Avec réserve • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température.* ***OPTIONS*** *• Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Grilles en acier inoxydable • Joues en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fermeture arriére par portes coulissantes en acrylique • Décoration avant • Pieds en colonne •Portes de réserve en acier inoxydable • Plusieurs décorations disponibles.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva • Encimera en acero inoxidable • Cristal frontal curvo • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º VPECE y VPECI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Iluminación interior especial para carne • Incluye cámara para almacenar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura.* ***OPCIONES*** *• Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Rejillas en acero inoxidable • Laterales en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Puertas deslizantes en acrilico para cerrar la parte posterior • Decoración frontal • Pies en columna • Puertas de reserva de acero inoxidable • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*





LCSX

Vidros Curvos */ Curved Glass*
Vitres Arrondis / Cristales Curvos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

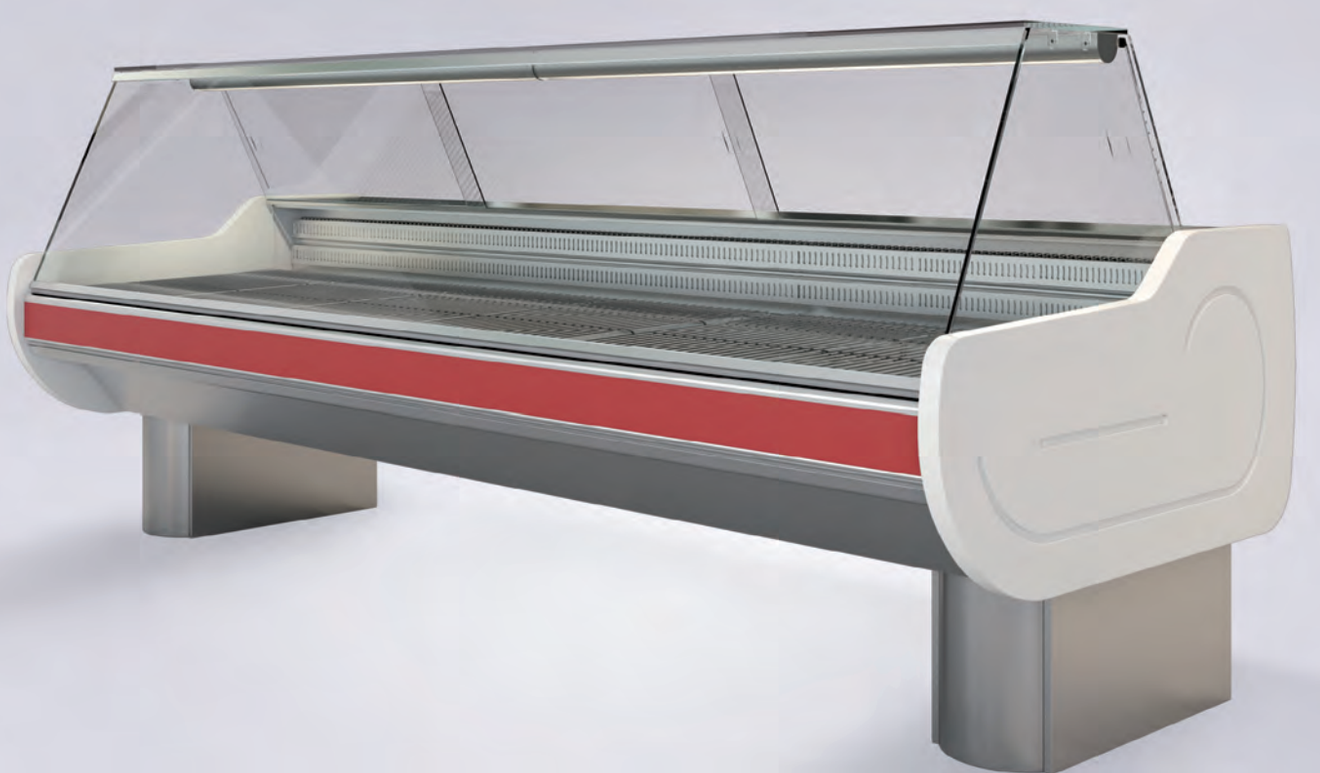
03

ELEITA PARA TALHO COM VIDROS RECTOS E VITRINE COM FRIO VENTILADO PARA EXPOSIÇÃO DE CARNE.

Straight glass • Display counter with ventilated cold for meat exhibition | Vitres droits • Vitrine avec froid ventilé pour l'exposition de la viande | Cristales retos • Vitrina con frío ventilado para exposición de la carne.

R290
NO CFC
AISI 304
230

Exemplo de imagem com decoração em skinplate e pés em coluna (representativa)
Example image with skinplate decoration and column feet. (representative)
Exemple d'image avec décoration en skinplate et pied en colonne (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración skinplate y pies en columna(representativa)



MOD	COD			L		°C	W	W	
VED 105	VED105200	950mm	0,72	118	1	+3/+6⁰	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VED 120	VED120200	1100mm	0,83	209	1	+3/+6⁰	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VED 150	VED150200	1400mm	1,06	267	1	+3/+6⁰	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VED 200	VED200200	1900mm	1,44	362	2	+3/+6⁰	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VED 250	VED250200	2400mm	1,82	457	2	+3/+6⁰	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VED 300	VED300200	2900mm	2,20	552	3	+3/+6⁰	2x36/33 - 2x36/79	840	230
VED CE 90⁰	VEDCE9200	1119x1119mm	0,83	-	-	-	-	-	230
VED CE 45⁰	VEDCE4200	778x1040mm	0,56	-	-	-	-	-	230
VED CI 90⁰	VEDCI4200	1341x1341mm	1,01	-	-	-	-	-	230
VED CI 45⁰	VEDCI4200	999x1040mm	0,50	-	-	-	-	-	230
VED CXT	VEDCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

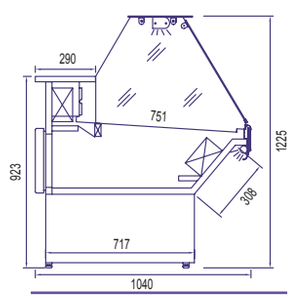
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva • Tampo de serviço em aço inoxidável • Vidro frontal recto • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Cantos externos e internos acopláveis de 90° e 45° VPECE e internos de 90° e 45° VPECI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Iluminação interior especial para carne • Inclui reserva • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital. OPÇÕES • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Grelhas em aço inoxidável • Laterais em aço inox AISI 304 18/8 • Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior • Decoração frontal • Pés em coluna • Várias decorações disponíveis.

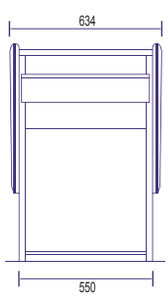
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ventilated refrigeration with evaporator at the display and at the storage • Working top in stainless steel • Frontal straight glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Multi-flexible external VPECE and internal corners of 90º and 45º VPECI • Plasticized grills in the surface of the exposition • Frontal additional plug of 10 Amp • Special interior lighting for meat • Storage included • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment. **OPTIONS** • Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Stainless steel grills • Side panels in stainless steel AISI 304 18/8 • Acrylic sliding doors for back of the display • Frontal decoration • Column feet • Several decorations available.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Réfrigération ventilée avec évaporateurs pour le plateau d'exposition et pour la réserve • Plan de travail en acier inoxydable • Vitre frontale droit • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Assemblage possible avec des angles externes et internes de 90º et 45º VPECE et VPECI • Grilles plastifiées à l'exposition • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Éclairage intérieur spécial pour viande • Avec réserve • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température. **OPTIONS** • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Grilles en acier inoxydable • Joues en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fermeture arrière par portes coulissantes en acrylique • Décoration avant • Pieds en colonne • Plusieurs décorations disponibles.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva • Encimera en acero inoxidable • Cristal frontale reto • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º VPECE y VPECI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Iluminación interior especial para carne • Incluye cámara para almacenar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura. **OPCIONES** • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Rejillas en acero inoxidable • Laterales en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Puertas deslizantes en acrilico para cerrar la parte posterior • Decoración frontal • Pies en columna • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*





LCSX

Vidros Rectos */ Straight Glats*
Vitres Droits / Vidrios Retos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

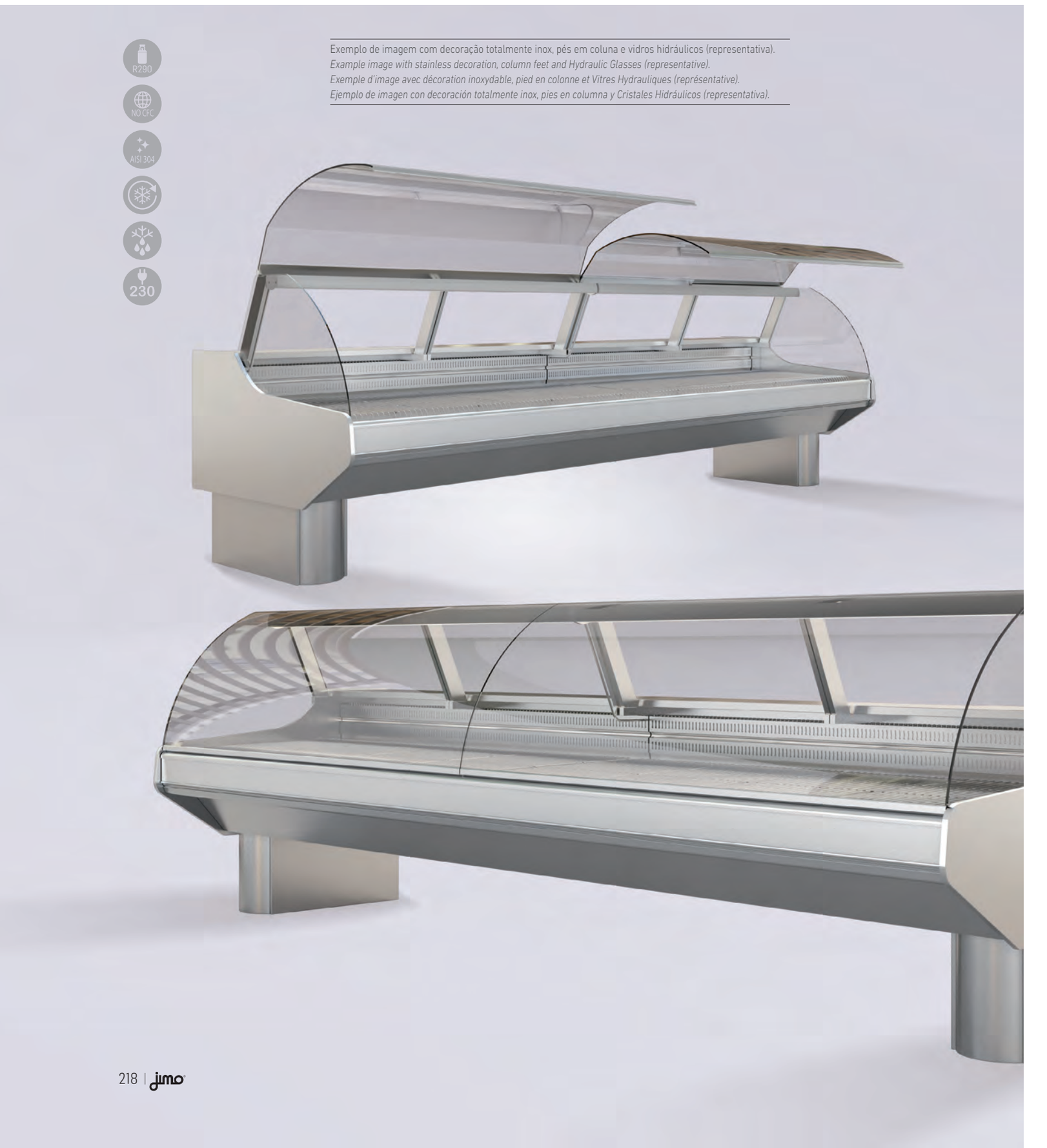
03

ELEITA PARA TALHO COM VITRINE, FRIO VENTILADO PARA EXPOSIÇÃO DE CARNE E VIDROS HIDRÁULICOS.

Display counter with ventilated cold for meat exhibition and hydraulic frontal glasses | Vitrine avec froid ventilé pour l'exposition de la viande et système hydraulique de vitrage | Vitrina con frío ventilado para exposición de la carne y cristales frontales hidráulicos.

R290
NO CFC
AISI 304
230

Exemplo de imagem com decoração totalmente inox, pés em coluna e vidros hidráulicos (representativa).
Example image with stainless decoration, column feet and Hydraulic Glasses (representative).
Exemple d'image avec décoration inoxydable, pied en colonne et Vitres Hydrauliques (représentative).
Ejemplo de imagen con decoración totalmente inox, pies en columna y Cristales Hidráulicos (representativa).



MOD	COD			L		°C	W	W	
VEH 101	VEH101200	927mm	0,72	177	1	+1/+4º	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VEH 127	VEH127200	1182mm	0,83	225	1	+1/+4º	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VEH 151	VEH151200	1427mm	1,06	271	1	+1/+4º	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VEH 194	VEH194200	1854mm	1,44	353	2	+1/+4º	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VEH 245	VEH245200	2364mm	1,82	450	2	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VEH 294	VEH294200	2854mm	2,20	543	3	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1269	230
VEH CXT	VEHCXT200	-	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

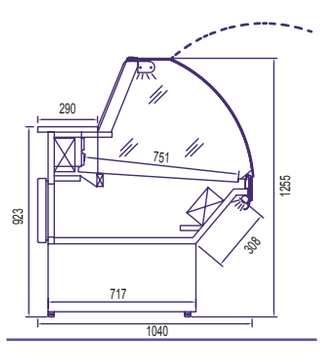
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva • Tampo de serviço em aço inoxidável • Vidro frontal curvo com sistema hidráulico • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Iluminação interior especial para carne • Inclui reserva • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Estrutura metálica isolada a poliuretano expandido. OPÇÕES • Vidro frontal reto • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Grelhas em aço inoxidável • Laterais em aço inox AISI 304 18/8 • Portas de correr em vidros acrílico para fecho da parte posterior • Decoração frontal • Pés em coluna • Várias decorações disponíveis.

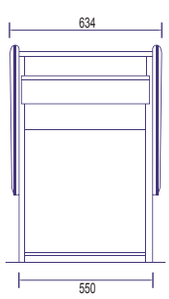
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Réfrigération ventilée avec évaporateurs pour le plateau d'exposition et pour la reserve • Plan de travail en acier inoxydable • Vitre frontale arrondie avec un système hydraulique • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Grilles plastifiées à l'exposition • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Éclairage intérieur spécial pour la viande • Avec réserve • Évaporation automatique • Thermostat digital pour le réglage de la température • Porte magnétique et facile à remplacer • Structure métallique isolée avec du polyuréthane expansé. **OPTIONS** • Vitre frontale droite • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fermeture arrière par portes coulissantes en acrylique • Grilles en acier inoxydable• Joues en acier inoxydable AISI 304 18/8• Décoration avant • Pieds en colonne • Plusieurs décorations disponibles.*

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ventilated refrigeration with evaporator at the display and at the storage • Working top in stainless steel • Frontal curved glass with an hydraulic system • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Plasticized grills in the surface of the exposition • Frontal additional plug of 10 Amp • Special interior lighting for meat • Storage included • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Metallic structure isolated with expanded polyurethane. **OPTIONS** • Frontal straight glass • Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Stainless steel grills • Side panels in stainless steel AISI 304 18/8 • Acrylic sliding doors for back of the display • Frontal decoration • Column feet • Several decorations available.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva • Encimera en acero inoxidable • Cristal frontal curvo con sistema hidráulico • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Iluminación interior especial para carne • Incluye cámara para almacenar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Estructura metálica aislada con poliuretano expandido. **OPCIONES** • Cristal frontal derecho • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Rejillas en acero inoxidable • Laterales en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Puertas deslizantes en acrílico para cerrar la parte posterior • Decoración frontal • Pies en columna • Varias decoraciones disponibles.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*





LCSX

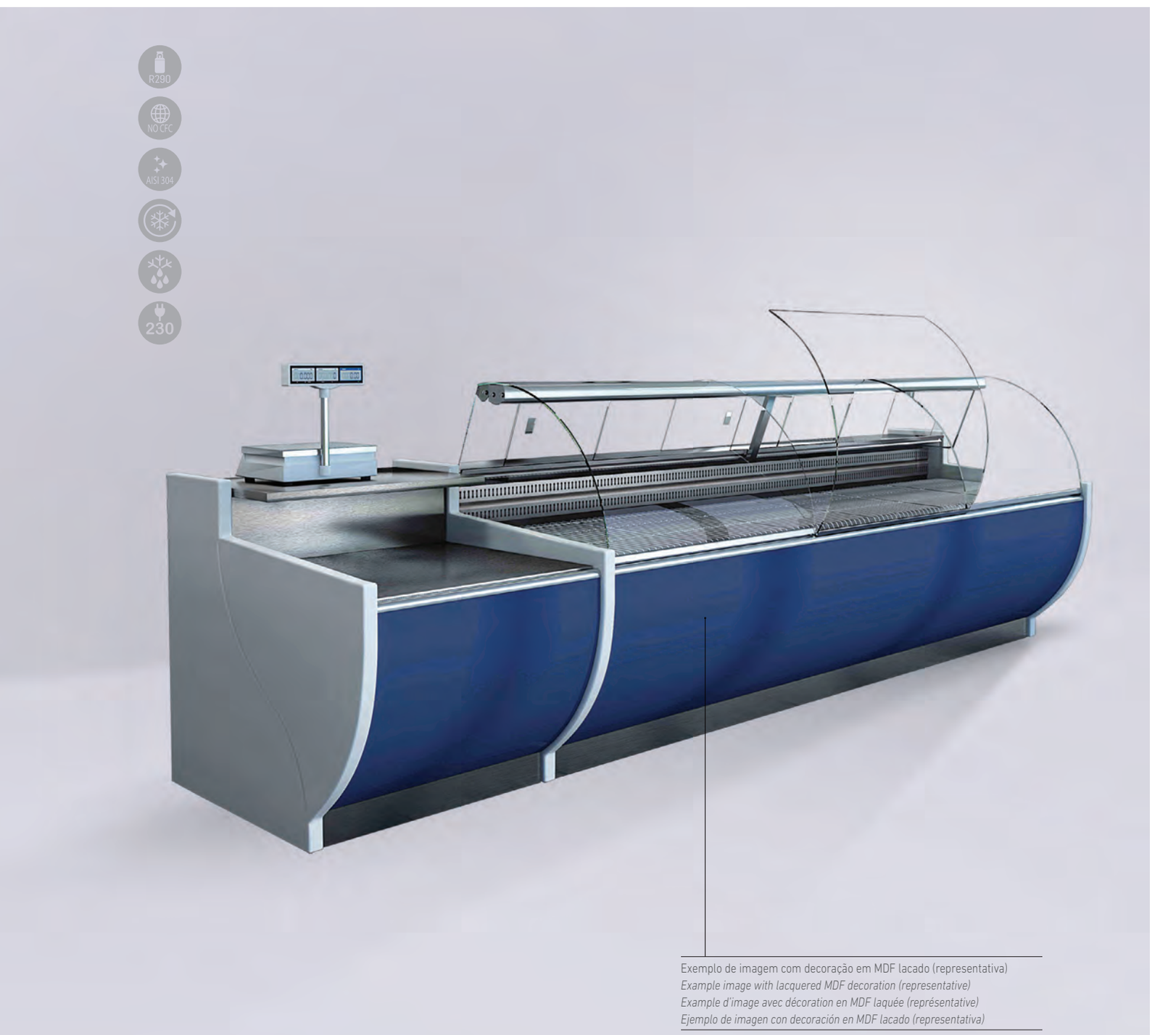
Vidros Curvos */ Curved Glass*
Vitres Arrondis / Cristales Curvos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

ELEITA NOVUS PARA TALHO

Eleita Novus for butchers |
Eleita Novus pour boucheries |
Eleita Novus para carnicerías.



Exemplo de imagem com decoração em MDF lacado (representativa)
Example image with lacquered MDF decoration (representative)
Example d'image avec décoration en MDF laquée (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración en MDF lacado (representativa)

MOD	COD								
VENC 105	VEN105200	950mm	0,72	118	1	+1/+4º	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VENC 120	VEN120200	1100mm	0,83	209	1	+1/+4º	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VENC 150	VEN150200	1400mm	1,06	267	1	+1/+4º	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VENC 200	VEN200200	1900mm	1,44	362	2	+1/+4º	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VENC 250	VEN250200	2400mm	1,82	457	2	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VENC 300	VEN300200	2900mm	2,20	552	3	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1269	230
VEN CE 90º N	VENCE9200	-	1,00	-	-	-	-	-	230
VEN CE 45º N	VENCE4200	-	0,63	-	-	-	-	-	230
VEN CI 90º N	VENCI9200	-	1,04	-	-	-	-	-	230
VEN CE 45º N	VENCI4200	-	0,52	-	-	-	-	-	230
VEN CXT	VENCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

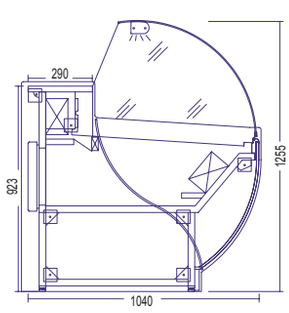
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva • Tampo de serviço em aço inoxidável • Vidro frontal curvo • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Decoração frontal • Cantos externos e internos acopláveis de 90º e 45º VPECE e internos de 90º e 45º VPECI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Iluminação interior especial para carne • Inclui reserva • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Vidro frontal reto • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Grelhas em aço inoxidável.

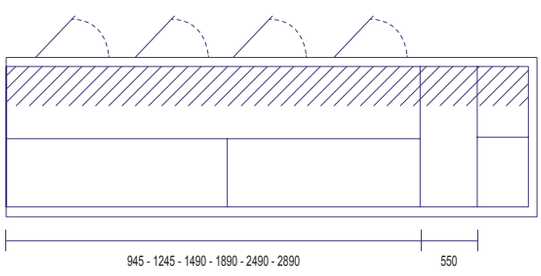
*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Réfrigération ventilée avec évaporateur pour le plateau d'exposition et pour la réserve • Plan de travail en acier inoxydable • Vitre frontale arrondie • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Décoration avant • Assemblage possible avec des angles externes et internes de 90º et 45º VPECE et VPECI • Grilles plastifiées à l'exposition • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Éclairage intérieur spécial pour viande • Avec réserve • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique et remplacement facile. **OPTIONS** • Vitre frontale droite • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 EA • Grilles en acier inoxydable.*

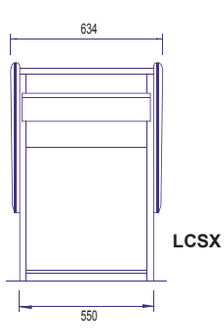
*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Ventilated refrigeration with evaporator at the display and at the storage • Working top in stainless steel • Frontal curved glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Frontal decoration • Multi- flexible external VPECE and internal corners of 90º and 45º VPECI • Plasticized grills in the surface of the exposition • Frontal additional plug of 10 Amp • Special interior lighting for meat • Storage included • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Frontal straight glass • Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Stainless steel grills.*

*ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva • Encimera en acero inoxidable • Cristal frontal curvo • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Decoración frontal • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º VPECE y VPECI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Iluminación interior especial para carne • Incluye cámara para almacenar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Cristal frontal plano derecho • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 EA • Rejillas en acero inoxidable.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*







Vidros Curvos */ Curved Glass*
Vitres Arrondis / Cristales Curvos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

ELEITA NOVUS PARA TALHO COM VIDROS CURVOS HIDRÁULICOS.

Eleita Novus for butchers with curved hydraulic glass |
Eleita Novus pour boucheries avec le vitres incurvé hydraulique |
Eleita Novus para carnicerías con cristal curvo hidráulico.

R290
NO CFC
AISI 304
230



Exemplo de imagem com decoração em MDF lacado (representativa)
Example image with lacquered MDF decoration (representative)
Example d'image avec décoration en MDF laquée (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración en MDF lacado (representativa)

MOD	COD								
VENH 101	VNH101200	927mm	0,72	118	1	+1/+4º	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VENH 127	VNH127200	1182mm	0,83	209	1	+1/+4º	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VENH 154	VNH154200	1427mm	1,06	267	1	+1/+4º	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VENH 194	VNH194200	1854mm	1,44	362	2	+1/+4º	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VENH 245	VNH245200	2364mm	1,82	457	2	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VENH 294	VNH294200	2854mm	2,20	552	3	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1269	230
VENH CXT	VNHCTX200	-	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

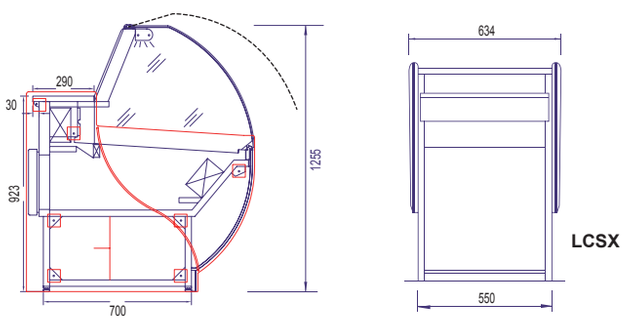
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio ventilado com evaporador na exposição e na reserva • Tampo de serviço em aço inoxidável • Vidro frontal curvo • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Decoração frontal • Cantos externos e internos acopláveis de 90º e 45º VPECE e internos de 90º e 45º VPECI • Grelhas expositoras plastificadas na superfície de exposição • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Iluminação interior especial para carne • Inclui reserva • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. **OPÇÕES** • Vidro frontal reto • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Grelhas em aço inoxidável.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Réfrigération ventilée avec évaporateur pour le plateau d'exposition et pour la réserve • Plan de travail en acier inoxydable • Vitre frontale arrondie • Surface d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Décoration avant • Assemblage possible avec des angles externes et internes de 90º et 45º VPECE et VPECI • Grilles plastifiées à l'exposition • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Éclairage intérieur spécial pour viande • Avec réserve • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnétique et remplacement facile.* ***OPTIONS*** *• Vitre frontale droite • Revêtement extérieur en acier inoxydable AISI 304 EA • Grilles en acier inoxydable.*

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ventilated refrigeration with evaporator at the display and at the storage • Working top in stainless steel • Frontal curved glass • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Frontal decoration • Multi-flexible external VPECE and internal corners of 90º and 45º VPECI • Plasticized grills in the surface of the exposition • Frontal additional plug of 10 Amp • Special interior lighting for meat • Storage included • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace.* ***OPTIONS*** *• Frontal straight glass • Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Stainless steel grills.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Frio ventilado con evaporador en la exposición y la reserva • Encimera en acero inoxidable • Cristal frontal curvo • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Decoración frontal • Esquinas externas y internas acoplables de 90º y 45º VPECE y VPECI • Rejillas expositoras plastificadas en la superficie de la exposición • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Iluminación interior especial para carne • Incluye cámara para almacenar • Evaporación automática • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución.* ***OPCIONES*** *• Cristal frontal derecho • Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 EA • Rejillas en acero inoxidable.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vidros Curvos */ Curved Glass*
Vitres Arrondis / Cristales Curvos

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

03

“TIPO” ELEITA PARA O SEGMENTO DE PEIXARIA, REFRIGERADA SÓ NA EXPOSIÇÃO.

For the fish shop segment, refrigerated only in the exposition |
Pour le segment de la poissonnerie, réfrigérée uniquement dans l'exposition |
Para el segmento de la pescadería, refrigerada solo en la exposición.



Exemplo de imagem com decoração em skinplate e pés em coluna (representativa)
Example image with skinplate decoration and column feet. (representative)
Exemple d'image avec décoration en skinplate et pied en colonne (représentative)
Ejemplo de imagen con decoración skinplate y pies en columna(representativa)

MOD	COD								
VEP 105	VEP105200	950mm	0,72	177	1	+1/+4º	1x18/33 - 1x30/79	497	230
VEP 120	VEP120200	1100mm	0,83	225	1	+1/+4º	1x23/33 - 1x30/79	497	230
VEP 150	VEP150200	1400mm	1,06	271	1	+1/+4º	1x36/33 - 1x36/79	497	230
VEP 200	VEP200200	1900mm	1,44	353	2	+1/+4º	1x58/33 - 1x58/79	840	230
VEP 250	VEP250200	2400mm	1,82	450	2	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1101	230
VEP 300	VEP300200	2900mm	2,20	543	3	+1/+4º	2x36/33 - 2x36/79	1269	230
VEP CXT	VEPCXT200	550mm	-	-	-	-	-	-	230

Espessura do lateral 45mm | Lateral thickness 45mm | Epaisseur de latéral 45mm | Espesor del lateral 45 mm.

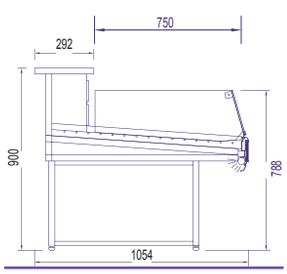
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Frio estático com placa e frio na exposição • Seis comprimentos moduláveis • Estrutura metálica isolada a poliuretano expandido • Frio só na exposição, sem reserva • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Tomada frontal suplementar de 10 Amp • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Vidro frontal baixo • Tampo de serviço em aço inox. **OPÇÕES** • Revestimento exterior em aço esmerilado AISI 304 EA • Várias decorações com simples mudanças dos painéis frontais.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Static cold with cold plate in the exposition • Six modulated lengths • Metallic structure isolated with expanded polyurethane • Cold only in the exposition (model without storage) • Exposition of stainless steel AISI 304 18/8 • Frontal additional plug of 10 Amp • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Low frontal glass • Working top in stainless steel.* ***OPTIONS*** *• Exterior coating in polished steel AISI 304 EA • Several decorations with simple frontal panels change.*

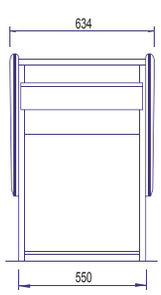
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Froid statique avec fond réfrigéré dans l'exposition • Six longueurs modulées • Structure métallique isolée avec du polyuréthane expansé • Froid seulement dans l'exposition (modèle sans réserve) • Surface exposition d'acier inoxydable AISI 304 18/8 • Prise supplémentaire à l'avant de 10 Amp • Thermostat digital pour le réglage de la température • Joint magnétique et facile à remplacer • Vitre frontale basse • Plan de travail en acier inoxydable.* ***OPTIONS*** *• Revêtement extérieur en acier poli AISI 304 EA • Plusieurs options de decoration par simple changement du panneau frontal.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Frío estático con placa de frío en la exposición • Seis longitudes escalables • Estructura metálica aislada con poliuretano expandido • Frío solo en la exposición, sin reserva • Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Enchufe frontal adicional de 10 Amp • Termostato digital para ajuste de temperatura • Junta magnética extraíble y de fácil sustitución • Cristal frontal bajo • Encimera en acero inoxidable.* ***OPCIONES*** *• Revestimiento exterior en acero inoxidable pulido AISI 304 • Varias decoraciones con simples cambios de los paneles frontales.*

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

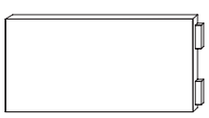
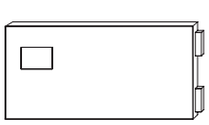
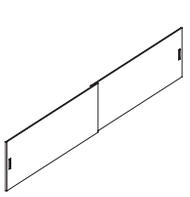


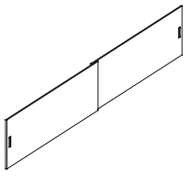
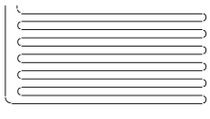
Vidros Self */ Self Glass*
Vitres Self / Cristales Self



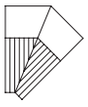
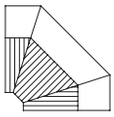
LCSX

Móvel Caixa */ Cash counter*
Meuble Boîte / Móvil Caja

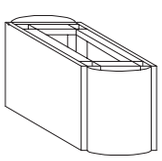
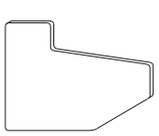
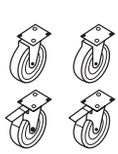
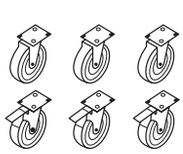
			MOD	COD	
	Acréscimo opção porta em aço Add-on for stainless steel door Addition pour porte en acier inoxydable Acréscimo de puerta en acero inoxidable	**Linda**	105	ACL105905	616x326 (x1)
			120	ACL120905	616x326 (x1)
			150	ACL150905	616x326 (x1)
			200	ACL200905	616x326 (x2)
			250	ACL250905	616x326 (x2)
			300	ACL300905	616x326 (x3)
		Eleita	105	ACL105904	616x326 (x1)
			120	ACL120904	616x326 (x1)
			150	ACL150904	616x326 (x1)
			200	ACL200904	616x326 (x2)
			250	ACL250904	616x326 (x2)
			300	ACL300904	616x326 (x3)
		Eleita vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	945	ACE945904	616x326 (x1)
			1245	ACE124904	616x326 (x1)
			1445	ACE144904	616x326 (x1)
			1890	ACE189904	616x326 (x2)
			2490	ACE249904	616x326 (x2)
			2890	ACE289904	616x326 (x3)
	Porta da reserva em P.V.C. Storage P.V.C. doors Reserve avec portes en P.V.C. Puertas de P.V.C. en la reserva	**Linda**	-	ACE945905	616x326(x1)
		Eleita	-	ACE945905	616x326 (x1)
		Eleita vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE945905	616x326 (x1)
		Eleita Novus	-	ACL105906	616x326 (x1)
	Portas de correr (Acrílico) Sliding door (Acrylic) Portes coulissantes (Acrylique) Puertas de correr (Acrílico)	**Linda**	105	ACL105P00	-
			120	ACL120P00	-
			150	ACL150P00	-
			200	ACL200P00	-
			250	ACL250P00	-
			300	ACL300P00	-
		Eleita	105	ACE105P00	-
			120	ACE120P00	-
			150	ACE150P00	-
			200	ACE200P00	-
			250	ACE250P00	-
			300	ACE300P00	-

			MOD	COD
	Portas de correr (Acrílico) Sliding door (Acrylic) Portes coulissantes (Acrylique) Puertas de correr (Acrílico)	Eleita	H 945	ACE945P00
			H 1245	ACE124P00
			H 1445	ACE144P00
			H 1890	ACE189P00
			H 2490	ACE249P00
			H 2890	ACE289P00
			NH 945	ACE945P01
			NH 1245	ACE124P01
			NH 1445	ACE144P01
			NH 1890	ACE189P01
			NH 2490	ACE249P01
			NH 2890	ACE289P01
		Linda	Canto exterior 45º	ACLCE4P00
			Canto exterior 90º	ACLCE9P00
			Canto interior 45º	ACLCI4P00
			Canto interior 90º	ACLCI9P00
		Eleita	Canto exterior 45º	ACECE4P00
			Canto exterior 90º	ACECE9P00
			Canto interior 45º	ACECI4P00
			Canto interior 90º	ACECI9P00
	Frio ventilado Ventilated cold Froid ventilée Frio ventilado	Linda	105	ACL105901
			120	ACL120901
			150	ACL150901
			200	ACL200901
			250	ACL250901
			300	ACL300901
	Placa fria Cold plaque Plaque de froid Placa fría	Linda	105	ACL105902
			120	ACL120902
			150	ACL150902
			200	ACL200902
			250	ACL250902
			300	ACL300902
		Eleita	105	ACL105902
			120	ACL120902
			150	ACL150902
			200	ACL200902
			250	ACL250902
			300	ACL300902

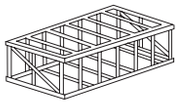
			MOD	COD	
	Totalmente aço inox (exterior) Completely stainless steel (exterior) Entièrement en acier inoxydable (exterieur) Totalmente de acero inoxidable (exterior)	**Linda**	105	ALC1052904	-
			120	ALC1202904	-
			150	ALC1502904	-
			200	ALC2002904	-
			250	ALC2502904	-
			300	ALC3002904	-
			CE45º	ALCCE45904	-
			CE 90º	ALCCE90904	-
			CI45º	ALCCI45904	-
			CI 90º	ALCCI90904	-
		Eleita vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	945	ACE945903	-
			1245	ACE124903	-
			1445	ACE144903	-
			1890	ACE189903	-
			2490	ACE249903	-
			2890	ACE289903	-
		Eleita	105	ACE105903	
			120	ACE120903	
			150	ACE150903	
			200	ACE200903	
			250	ACE250903	-
			300	ACE300903	-
			CE45º	ACECE45902	-
			CE 90º	ACECE90902	-
			CI45º	ACECI45902	-
			CI 90º	ACECI90902	-
	Grade grande em inox para exposição Large Stainless steel grid for exposition Grilles grand en acier inoxydable sur l'exposition Rejilla en acero inoxidable grande para exposición	**Linda**	-	ACL900004	-
			-	ACE900006	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900006	-
		Eleita para peixe **Eleita for fish** **Eleita pour poisson** **Eleita para pescado**	-	ACE900006	-
		Eleita Novus	-	ACE900006	-
	Grade pequena em inox para exposição Small Stainless steel grid for exposition Petite Grilles en acier inoxydable sur l'exposition Rejilla en acero inoxidable pequeña para exposición	**Linda**	-	ACL900006	-
			-	ACE900007	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900007	-
		Eleita para peixe **Eleita for fish** **Eleita pour poisson** **Eleita para pescado**	-	ACE900007	-
		Eleita Novus	-	ACE900007	-

			MOD	COD	
	Grade para exposição canto exterior 45º em inox Grid for small exposition exterior corner 45º instainless steel Grilles sur l'exposition angle extérieur 45º en acier inoxydable Rejilla p/ exposición ángulo exterior 45º en acero inoxidable	**Linda**	-	ACE900008	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900008	-
		Eleita	-	ACE900008	-
			-	ACE900008	-
	Grade para exposição canto exterior 90º em inox Grid for small exposition exterior corner 90º in stainless steel Grilles sur l'exposition angle extérieur 90º en acier inoxydable Rejilla p/ exposición ángulo exterior 90º en acero inoxidable	**Linda**	-	ACE900009	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900009	-
		Eleita	-	ACE900009	-
			-	ACE900009	-
	Grade para exposição canto interior 45º em inox Grid for small exposition interior corner 45º in stainless steel Grilles sur l'exposition angle intérieur 45º en acier inoxydable Rejilla p/ exposición ángulo interior 45º en acero inoxidable	**Linda**	-	ACE900010	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900010	-
		Eleita	-	ACE900010	-
			-	ACE900010	-
	Grade para exposição canto interior 90º em inox Grid for small exposition interior corner 90º in stainless steel Grilles sur l'exposition angle intérieur 90º en acier inoxydable Rejilla p/ exposición ángulo interior 90º en acero inoxidable	**Linda**	-	ACE900011	-
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACE900011	-
		Eleita	-	ACE900011	-
			-	ACE900011	-

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

			MOD	COD	
	Aro vedante porta reserva Reserve door magnetic gasket Joints magnétiques pour la porte de la réserve Junta magnética para la puerta de la reserva	**Linda**	-	ACL900003	575x285
		Eleita	-	ACE900005	575x285
		Eleita com vidros hidráulicos **Eleita with hydraulic glasses** **Eleita avec système hydraulique** **Eleita con cristales hidráulicos**	-	ACL900005	575x285
	Pé em coluna com grupo Column foot with group Pied en colonne avec groupe Pie en columna con grupo	**Eleita**	-	ACE900014	440x714x340
	Pé em coluna sem grupo Column foot no group Pied en colonne pas de groupe Pie en columna sin grupo	**Eleita**		ACE900015	250x714x340
	Acréscimo Lateral de vitrine em aço inox Add-on stainless steel display sideways Addition latéral de la vitrine en acier inoxydable Acréscimo lateral de la vitrina in acero inoxidable	**Linda**	-	ACL900001	-
		Eleita	-	ACL900001	-
	Conjunto de 4 rodas Set of 4 weels Ensemble de 4 roulletes Conjunto de 4 ruedas	**Linda**	105/120/180	ACL900008	-
		Eleita	945/1245/ 1445	ACE150905	-
	Conjunto de 6 rodas Set of 6 weels Ensemble de 6 roulletes Conjunto de 6 ruedas	**Linda**	105/120/180	ACL900009	-
		Eleita	945/1245/ 1445	ACE200905	-

		MOD	COD
		105	VLE01050
		120	VLE01200
		150	VLE01500
		200	VLE02000
		250	VLE02500
		300	VLE03000
Canto exterior 90º / Exterior corner 90º Angle extérieur 90º / Ángulo exterior 90º	Linda	-	VLECE900
Canto exterior 45º / Exterior corner 45º Angle extérieur 45º / Ángulo exterior 45º		-	VLECE450
Canto interior 90º / Interior corner 90º Angle intérieur 90º / Ángulo interior 90º		-	VLECI900
Canto interior 45º / Interior corner 45º Angle intérieur 45º / Ángulo interior 45º		-	VLECI450
Caixa terminal / Terminal box Comptoir boîte / Módulo de la caja terminal		-	VLECX00
		105	VEE01050
		120	VEE01200
		150	VEE01500
		200	VEE02000
		250	VEE02500
		300	VEE03000
Canto exterior 90º / Exterior corner 90º Angle extérieur 90º / Ángulo exterior 90º	Eleita	-	VEECE900
Canto exterior 45º / Exterior corner 45º Angle extérieur 45º / Ángulo exterior 45º		-	VEECE450
Canto interior 90º / Interior corner 90º Angle intérieur 90º / Ángulo interior 90º		-	VEECI900
Canto interior 45º / Interior corner 45º Angle intérieur 45º / Ángulo interior 45º		-	VEECI450
Caixa terminal / Terminal box Comptoir boîte / Módulo de la caja terminal		-	VEECX00
		945	VEH0945E
		1245	VEH0124E
		1445	VEH0144E
	Eleita com vidros hidráulicos Eleita with hydraulic glasses Eleita avec système hydraulique Eleita con cristales hidráulicos	1890	VEH0189E
		2490	VEH0249E
		2890	VEH0289E
Caixa terminal / Terminal box Comptoir boîte / Módulo de la caja terminal		-	VEHCXTE



Embalagem
Packaging
Emballage
Embalaje


LIFE IS LIKE
HARD TO CLIMB
BUT ONCE
YOU GET TO
THE TOP
BEAUTIFUL
LIFE IS LIKE
TO KEEP YOUR
BALANCE
You must keep
moving
LIFE IS LIKE
YOU NEVER
SHOT
MUESLI



04

MODULAR
MODULAR | MODULAIRE | MODULAR

DECORAÇÕES-TIPOLOGIAS
Decorations-typologies / Decóration-typologies / Decoración-tipologías

INFORMAÇÃO TÉCNICA
Technical information/ informations techniques/ información técnica

COMO ORÇAMENTAR
How to budget/ Comment faire du devis/ Como hacer el presupuesto

BALCÕES
Counters / Comptoir bar / Barra de bar
CANTOS DE BALCÕES
Counters corners/ Angles de comptoir bar / Ángulo de barra de bar

MÓDULO DE APOIO NEUTRO
Neutral support module / Comptoir caisseneutre/Módulo de apoyo neutro

CANTOS DE MÓDULO DE APOIO
Support module corners/ Angles de comptoir caisse/ Ángulos de Módulo de apoyo

CANTOS VITRINES VIDROS BAIXOS
Displays coners with short glasses/ Angles de vitrines avec vitres basses / Ángulos de vitrinas con cristales bajos

DELUXE
Vitrines / displays / Vitrines / Vitrine
ROYAL
Vitrines / displays / Vitrines / Vitrine

VIDROS
Glass/ Vitres / Vitrinas

DECORAÇÃO
Decoration/ Décoration/ Decoración

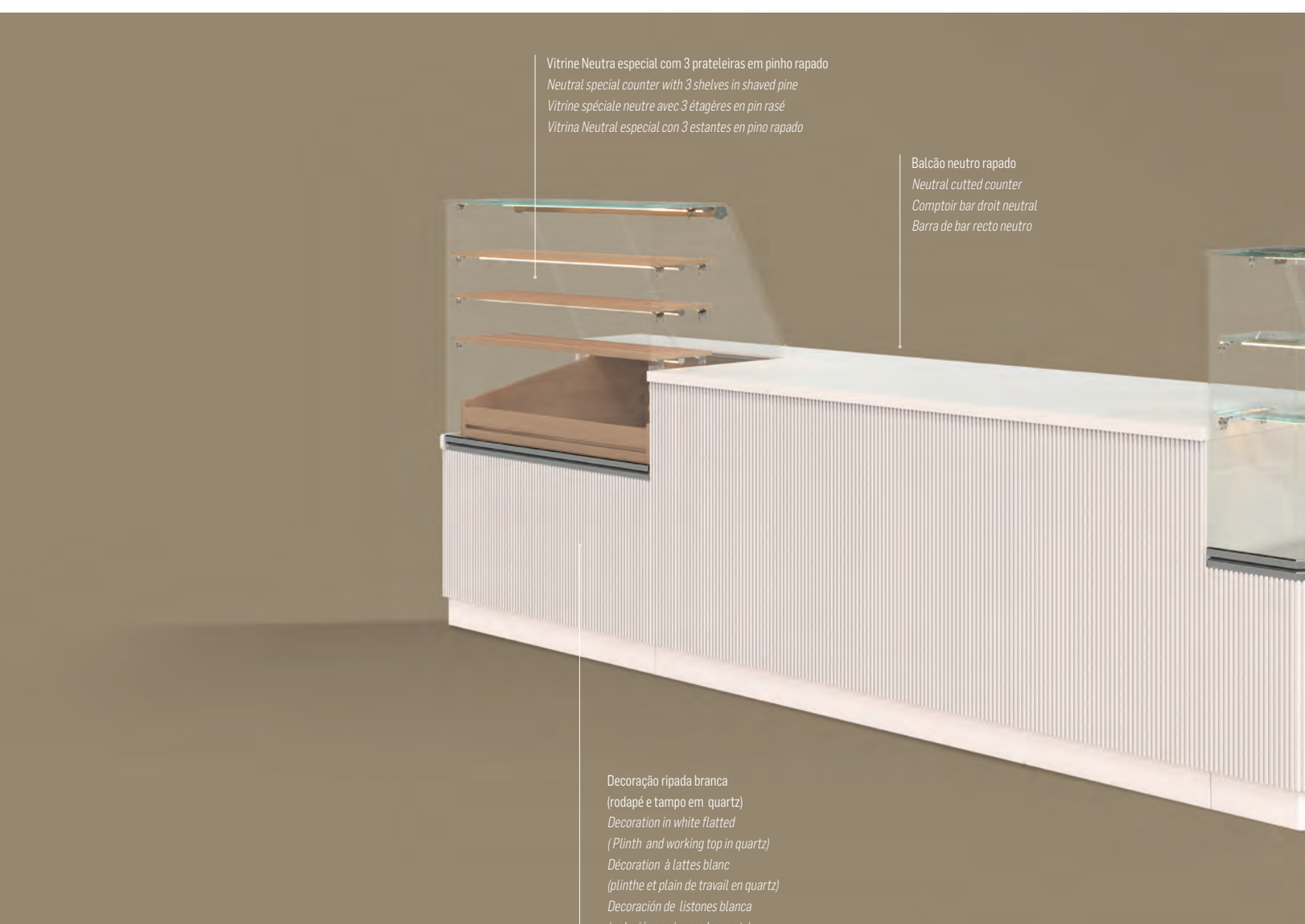
APOLLO / ATENA / BOUDOIR / LACADA LISA / BASE INOX / IDUNA / KALI / LETO / MELAMINA / SELENE / RIPADO / SPACE / STAR / PURE / CUBIC

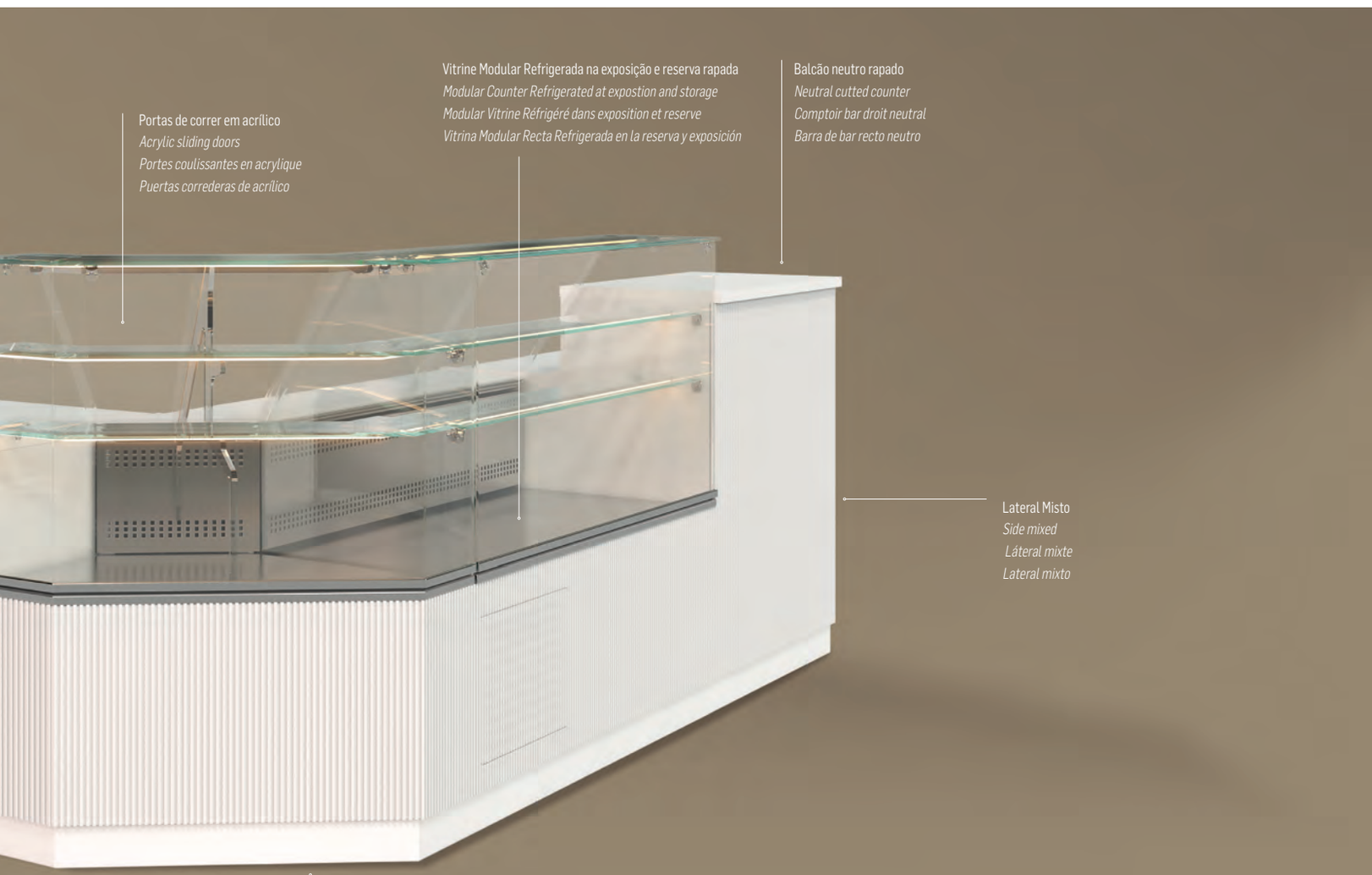
MÓDULO DE PÃO
Bread Module | Module de Pain | Mueble de Pan

> 04

informação | information | Informations | Información

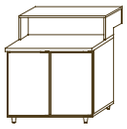
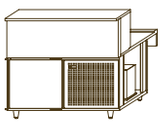
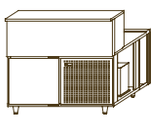
IMAGEM EXEMPLO REPRESENTATIVA DE DECORAÇÃO
REPRESENTATIVE EXAMPLE IMAGE OF DECORATION
EXEMPLE REPRÉSENTATIF IMAGE DE DÉCORATION
IMAGEN REPRESENTATIVA DE LA DECORACIÓN




Portas de correr em acrílico
Acrylic sliding doors
Portes coulissantes en acrylique
Puertas correderas de acrílico
Vitrine Modular Refrigerada na exposição e reserva rapada
Modular Counter Refrigerated at expostion and storage
Modular Vitrine Réfrigéré dans exposition et reserve
Vitrina Modular Recta Refrigerada en la reserva y exposición
Balcão neutro rapado
Neutral cutted counter
Comptoir bar droit neutral
Barra de bar recto neutro
Lateral Misto
Side mixed
Láteral mixte
Lateral mixto
Canto exterior de vitrine modular refrigerado na exposição rapado
Refrigerated at exposition exterior counter corner
Anglé extérieur de la vitrine modulaire droit réfrigéré en exposition
Ángulo exterior de vitrina modular refrigerado en la exposición rapado

> 04 DECORAÇÕES-TIPOLOGIAS

Decorations-typologies | Decóration-typologies | Decoración-tipologías.

Decorações / *Decoration / Decóration / Decoracíon* →			APOLLO	ATENA	BASE INOX	LACADA LISA	
Balcões e Módulo de apoio *Counters and Support Module* *Comptoir Bar et Comptoir caisse* *Barras y Módulo de Apoyo*		Iluminação Normal *Normal Lighting* *Éclairage normal* *Iluminación Normal*	✔		✔	✔	
		Rapado *Cutted* *Droit* *Recto*	✔		✔	✔	
		Rapado 800 *800 Cutted* *Droit 800* *Recto 800*	✔	✔	✔	✔	
Vitrines *Displays* *Vitrines* *Vitrinas* (Modular | Deluxe | Royal)		Iluminação Normal *Normal Lighting* *Éclairage normal* *Iluminación Normal*	✔		✔	✔	
		Rapado 800 *800 Cutted* *Droit 800* *Recto 800*	✔	✔	✔	✔	

✔ Tipologia apresentada no catálogo. *Typology presented in the catalog. Typologie présenté dans le catalogue. Tipología presentada en el catálogo.*

	IDUNA	KALI	LETO	ONDULAR	PÚRPURA	SELENE	SPACE	STAR
		✔	✔		✔			
		✔	✔	✔	✔			
	✔	✔	✔		✔	✔	✔	✔
		✔	✔	✔	✔			
	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

04

IMPLANTAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Equipment plan | Plan d'équipement | Implantación de equipamientos.

Linha de produtos com Iluminação e rapado 800 - Balcões, vitrines e módulo de apoio | Normal equipment line (lighting) and cutted 800- Counters, displays and support module | Gamme de produits Normales (l'éclairage) et comptoir droit 800 - Comptoir Bar, vitrines et comptoir caisse | Línea de productos normales (iluminación) y 800 recto- Barras, vitrinas y módulo de apoyo.

1. BCN
Balcão normal.
Normal counter.
Comptoir Bar normal.
Barra normal.

2. BCN/CE
Canto exterior de balcão rapado redondo.
Round exterior corner of cutted counter
Arrondi Angle extérieur de comptoir droit
Ángulo exterior de barra recto redondo.

3. VM/VB
Vitrine modular de vidros baixos.
Short glass modular display.
Vitrine modulaire avec vitres basses.
Vitrina modular de cristales bajos.

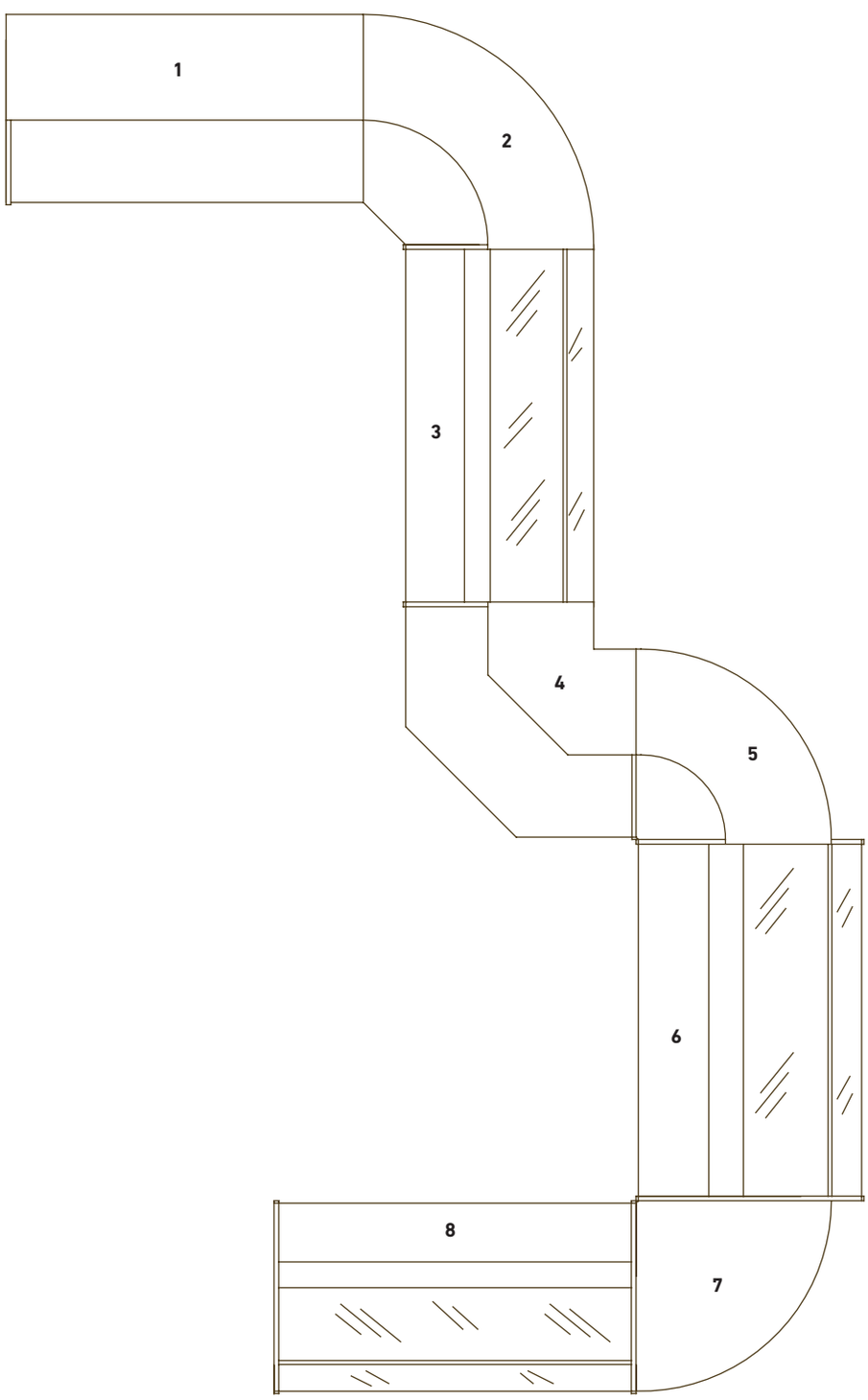
4. BCN/CI
Canto interior de balcão normal.
Interior corner normal counter.
Angle intérieur de comptoir normal.
Ángulo interior de barra normal.

5. BCN/CE Curto
Canto exterior curto de balcão redondo.
Exterior short corner of round counter.
Angle extérieur courte de comptoir arrondi.
Ángulo exterior corto de barra redondo.

6. VPG - Royal
Vitrine de gavetões.
Drawer display.
Vitrine avec tiroirs.
Vitrina con cajones

7. MMR/CE Curto
Canto exterior de módulo de apoio curto redondo.
Round exterior corner of support module.
Arrondi Angle extérieur de comptoir caisse.
Ángulo exterior de módulo de apoyo.

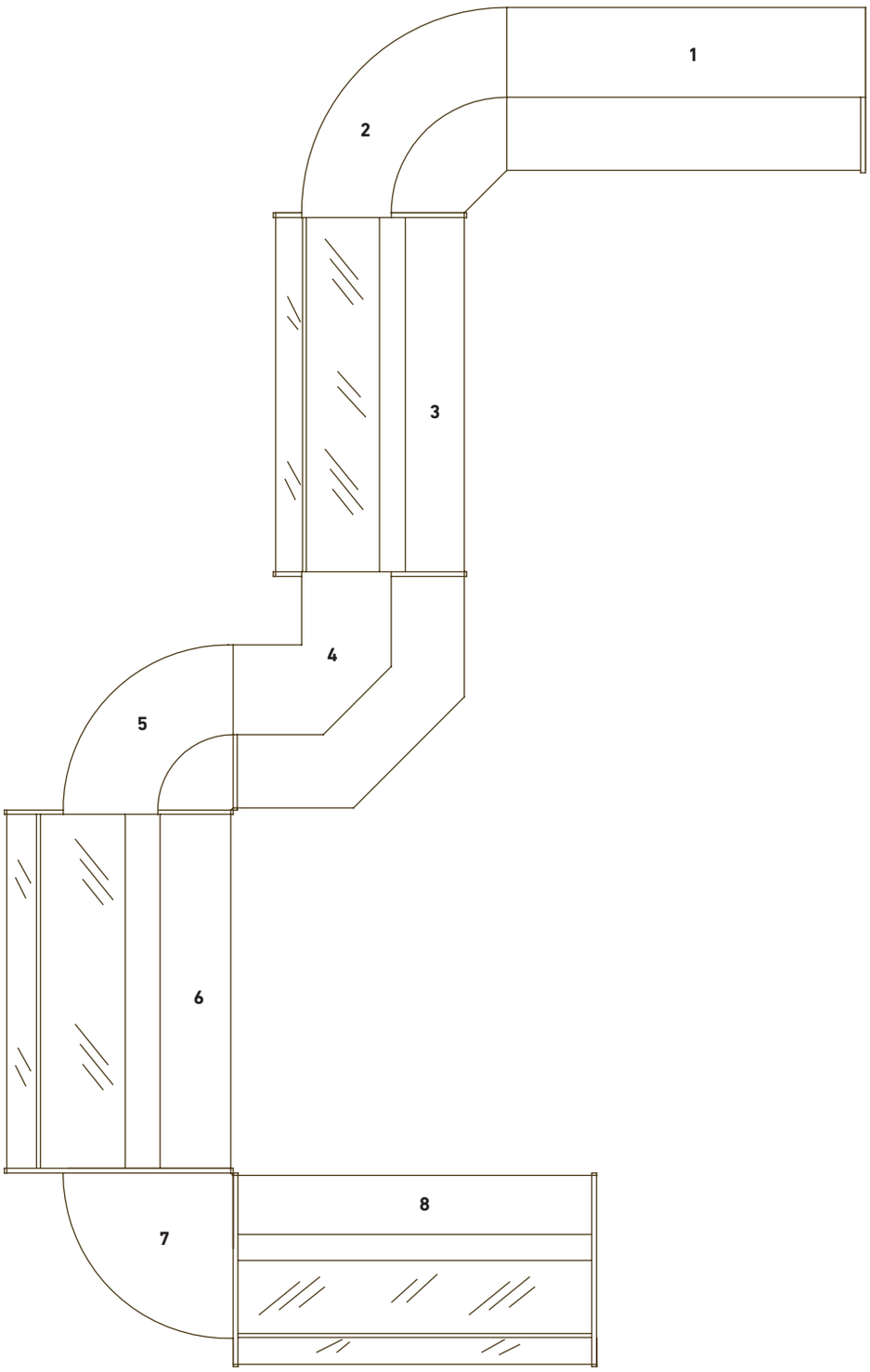
8. VM/VB
Vitrine modular de vidros baixos.
Short glass modular display.
Vitrine modulaire avec vitres basses.
Vitrina modular de vidrios bajos.



04

REDONDO
Round | Arrondi | Redondo.

Esta implantação também se refere à linha de produtos Rapado 690 | This equipment plan also refers to the product line Cutted 690 | Cette plan d'équipement se réfère également à la gamme de produits Droit 690 | Esta implementación también se refiere a la línea de productos de Recto 690.



1. BCN Rapado
Balcão rapado.
Cutted counter.
Comptoir Bar droit.
Barra recta.

2. BCN/CE
Canto exterior de balcão rapado redondo.
Round exterior corner of cutted counter
Arrondi Angle extérieur de comptoir droit
Ángulo exterior de barra recto redondo.

3. VM/VB
Vitrine modular de vidros baixos.
Short glass modular display.
Vitrine modulaire avec vitres basses.
Vitrina modular de cristales bajos.

4. BCN/CI
Canto interior de balcão rapado.
Interior corner cutted counter.
Angle intérieur de comptoir droit.
Ángulo interior de barra recto.

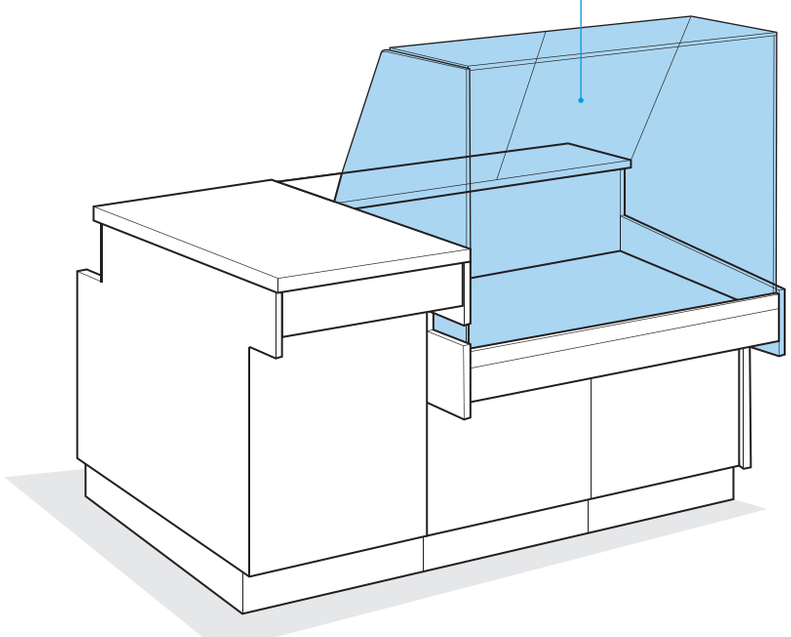
5. BCN/CE Curto
Canto exterior curto de balcão redondo.
Exterior short corner of round counter.
Angle extérieur courte de comptoir arrondi.
Ángulo exterior corto de barra redondo.

6. VPG - Royal
Vitrine de gavetões.
Drawer display.
Vitrine avec tiroirs.
Vitrina con cajones

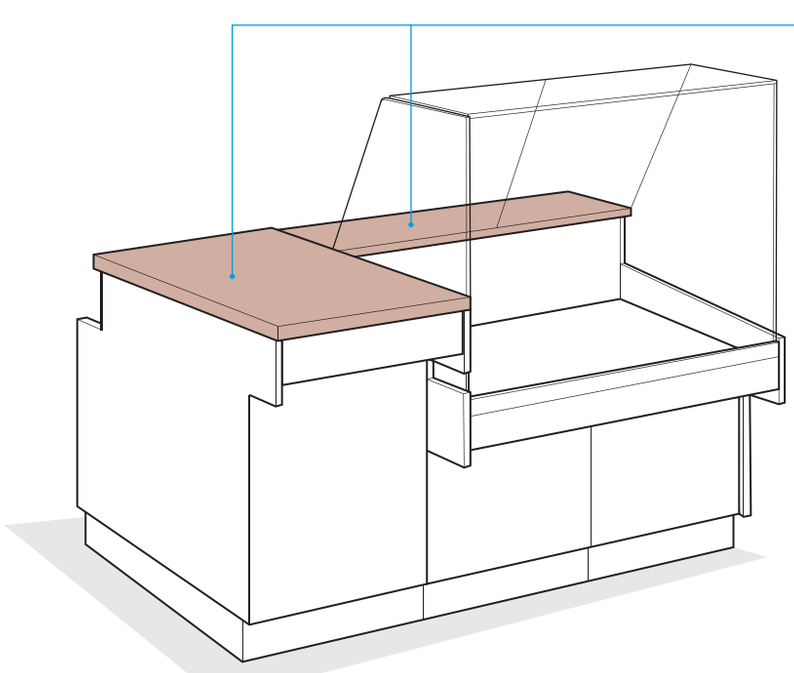
7. MMR/CE Curto
Canto exterior de módulo curto rapado.
Short exterior corner of cutted support module.
Angle extérieur court de comptoir caisse droit.
Ángulo exterior corto de módulo de apoyo recto.

8. VM/VB
Vitrine modular de vidros baixos.
Short glass modular display.
Vitrine modulaire avec vitres basses.
Vitrina modular de vidrios bajos.

04 VIDROS
GLASS | VITRES | CRISTALES

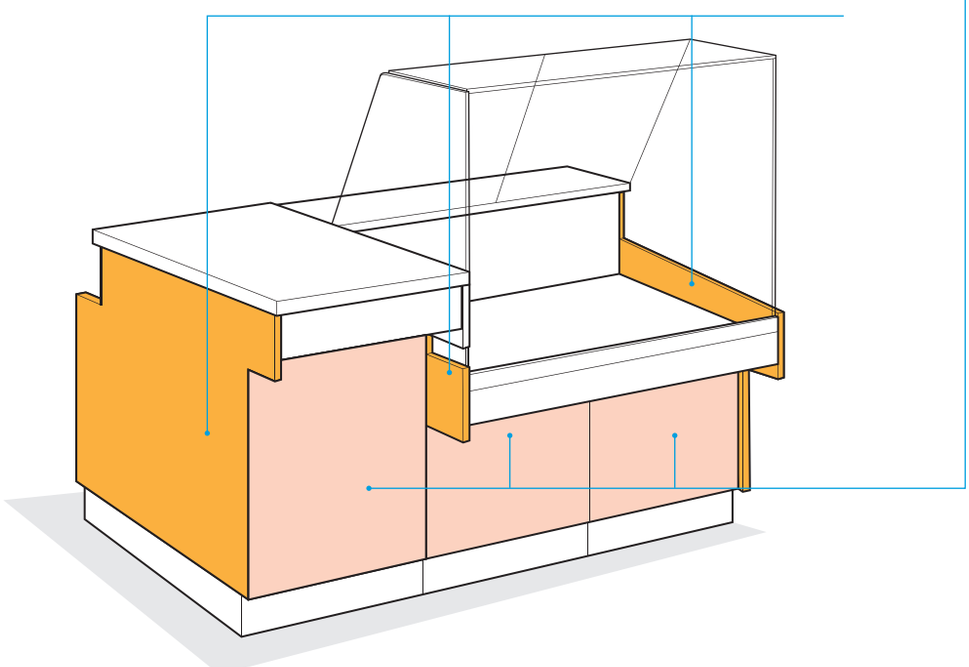


TAMPOS
WORKING TOP'S | PLANS DE TRAVAIL | ENCIMERAS

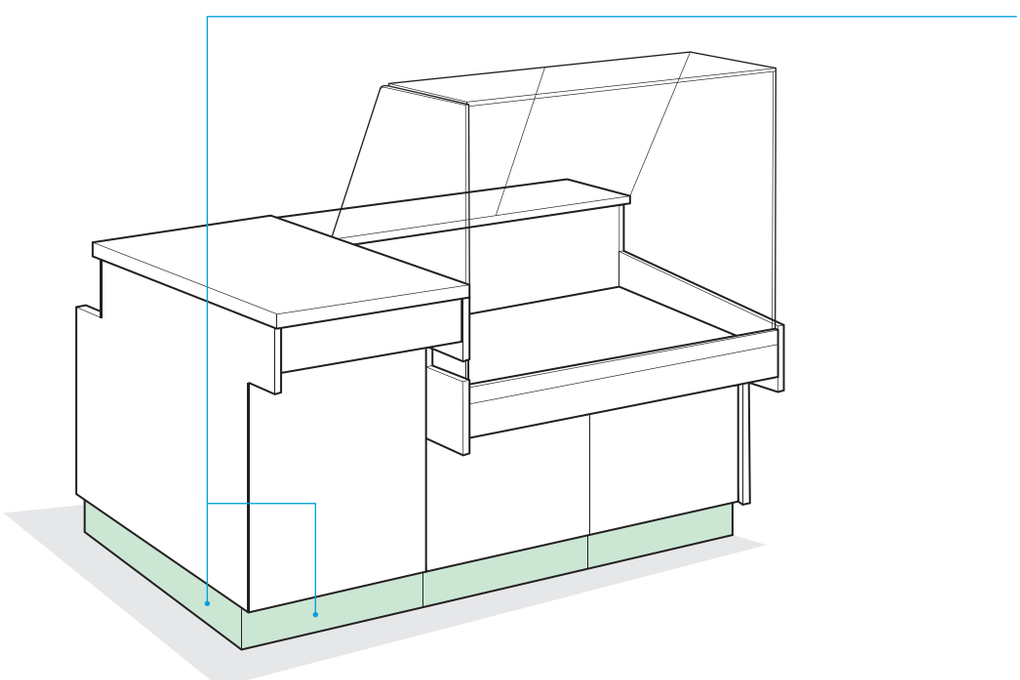


DECORAÇÃO FRONTAL
FRONTAL DECORATION | FRONTAL DÉCORATION | DECORACIÓN FRONTAL

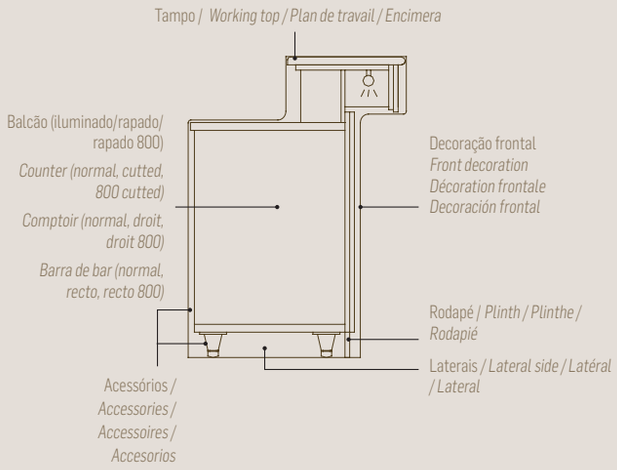
LATERAIS
LATERAL SIDE | LATÉRALES | LATERALES



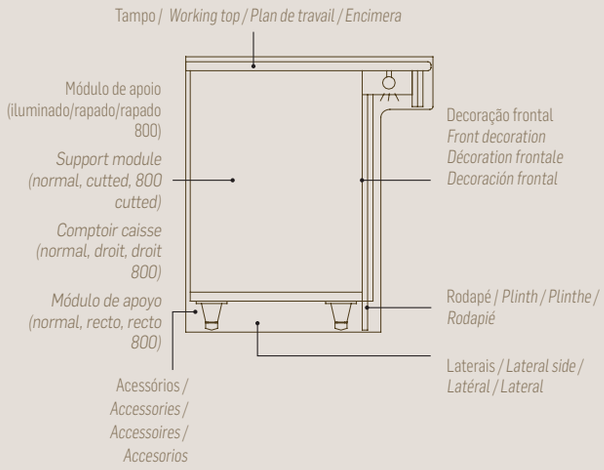
RODAPÉ FRONTAL E LATERAL
FRONTAL AND SIDE PLINTH | PLINTHE FRONTAL ET LATERAL | RODAPIÉ FRONTAL Y LATERAL



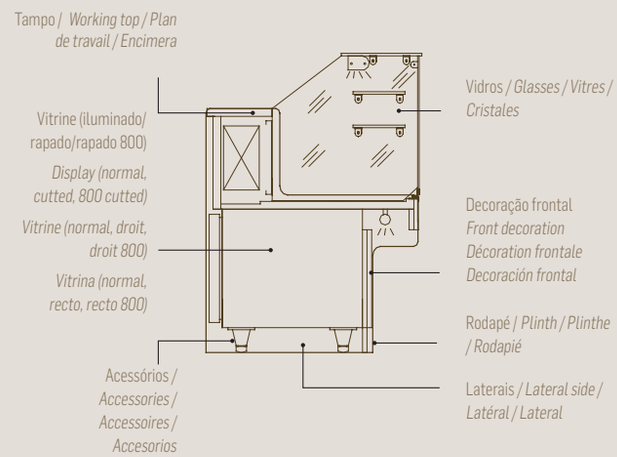
BALCÕES | COUNTERS | COMPTOIR BAR | BARRA DE BAR



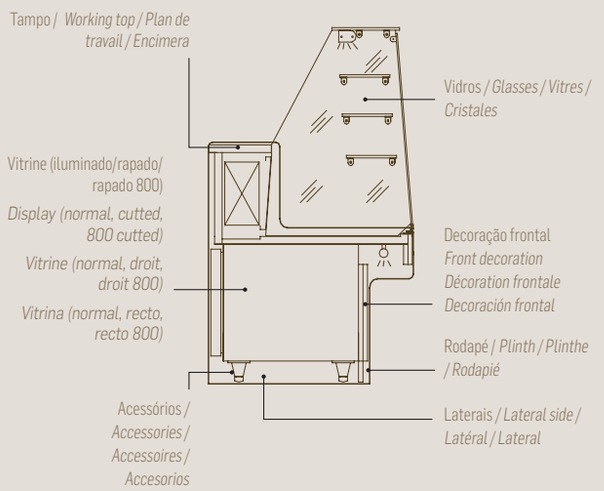
MÓDULO DE APOIO | SUPPORT MODULE | COMPTOIR CAISSE | MÓDULO DE APOYO



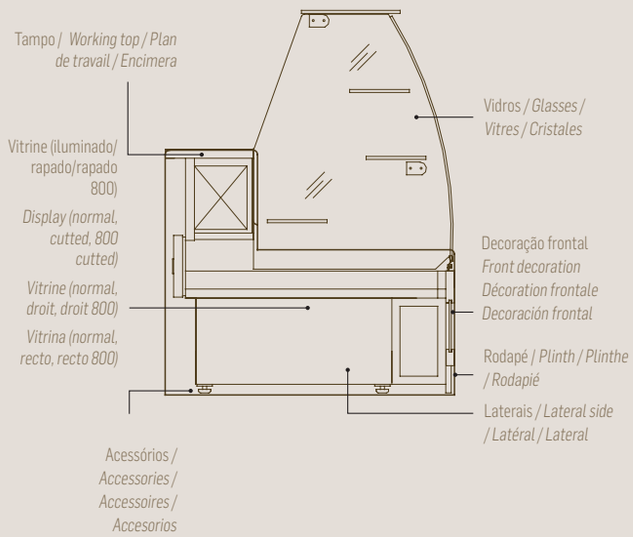
VITRINE MODULAR VIDROS BAIXOS | SHORT GLASS MODULAR DISPLAY | VITRINE MODULAIRE DE VITRES BASSES | VITRINA MODULAR CON CRISTALES BAJOS



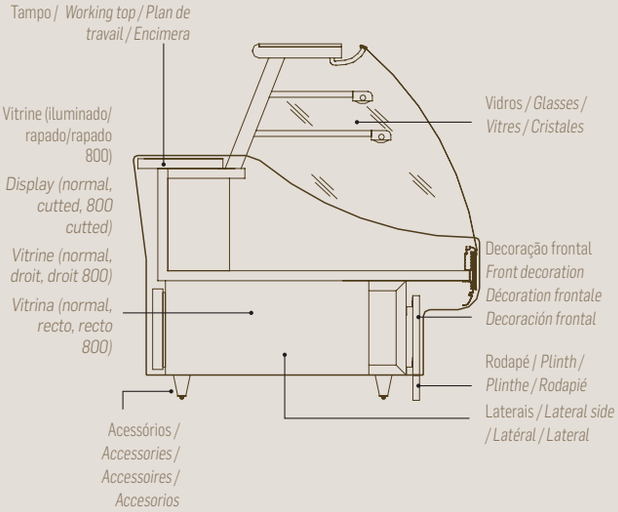
VITRINE MODULAR VIDROS ALTOS | TALL GLASS MODULAR DISPLAY | VITRINE MODULAIRE DE VITRES HAUTES | VITRINA MODULAR CON CRISTALES ALTOS



VITRINE DELUXE | DELUXE DISPLAY | VITRINE DELUXE | VITRINA DELUXE

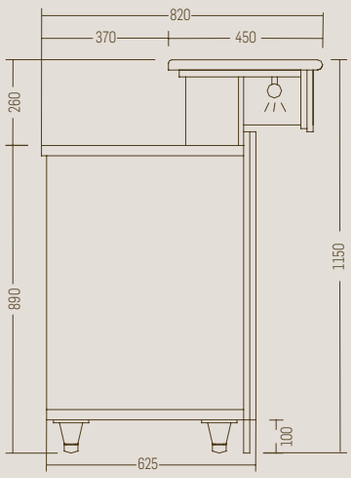


VITRINE ROYAL | ROYAL DISPLAY | VITRINE ROYAL | VITRINA ROYAL



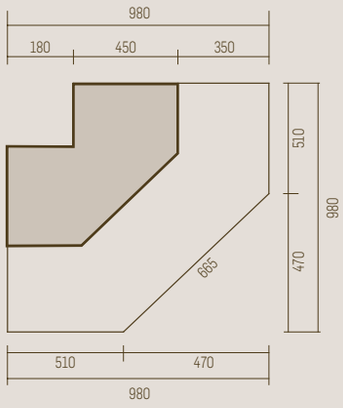
BALCÕES E CANTOS COM TESTA ILUMINAÇÃO | CUTTED COUNTERS AND CORNERS WITH LIGHTNING | COMPTOIR BAR ET ANGLES DROITS AVEC ÉCLAIRAGE | BARRA DE BAR Y ÁNGULOS RECTOS CON ILUMINACIÓN

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- *Sides not included - moreover 20mm for each side*
- *Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale*
- *Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.*



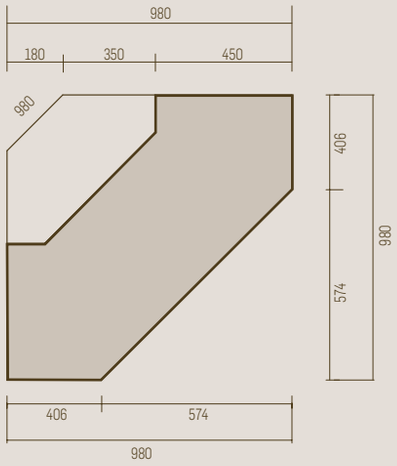
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

BCN/CI

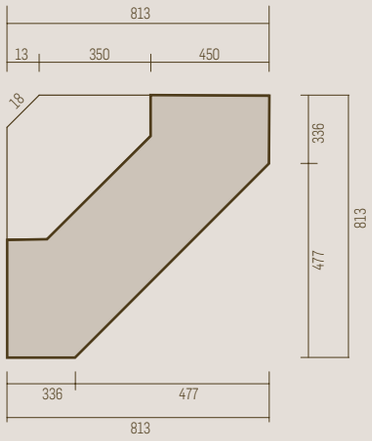


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

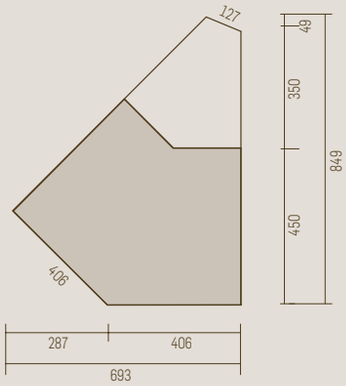
BCN/CE



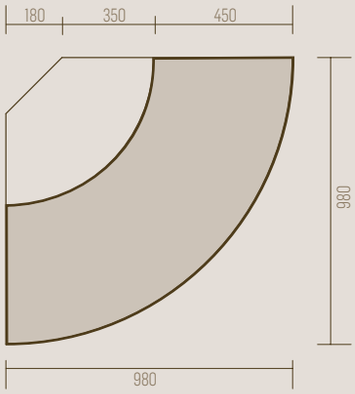
BCN/CE CURTO



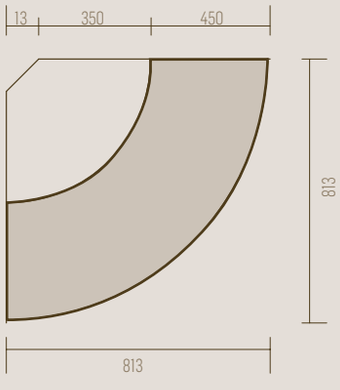
BCN/CE 45º



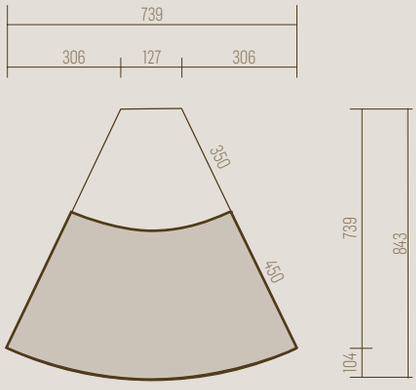
BCN/CE



BCN/CE CURTO

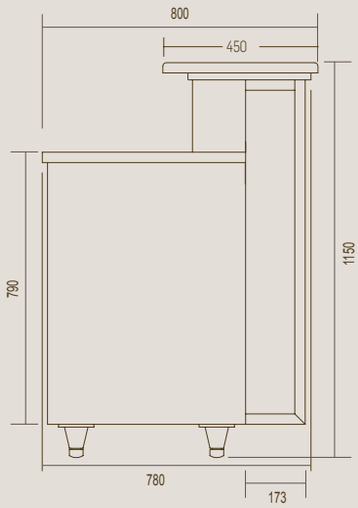


BCN/CE 45º



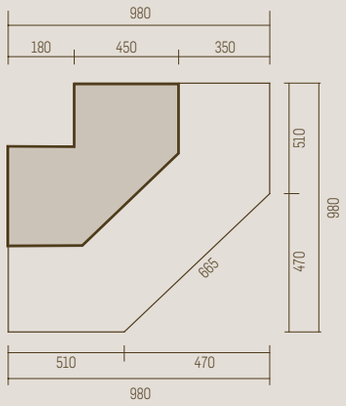
BALCÕES E CANTOS RAPADO 800 | CUTTED COUNTERS AND CORNERS (800) | COMPTOIR BAR ET ANGLES DROITS (800) | BARRAS DE BAR Y ÁNGULOSRECTOS (800)

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- *Sides not included - moreover 20mm for each side*
- *Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale*
- *Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.*



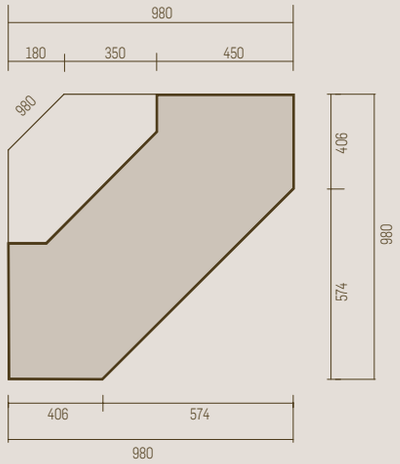
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

BCN/CI

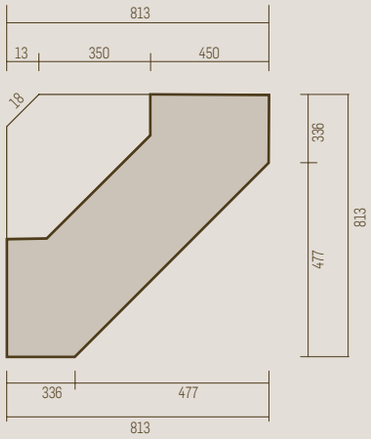


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

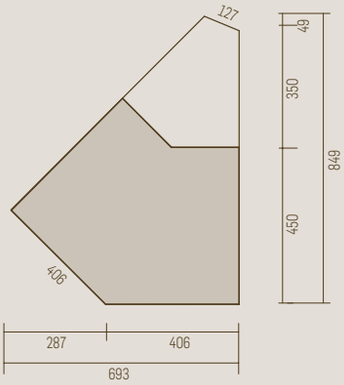
BCN/CE



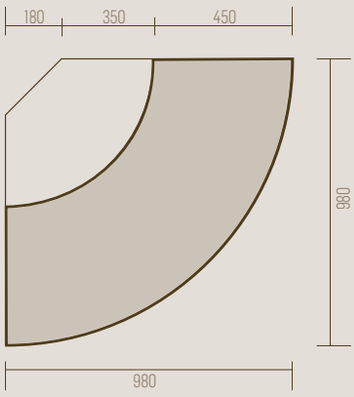
BCN/CE CURTO



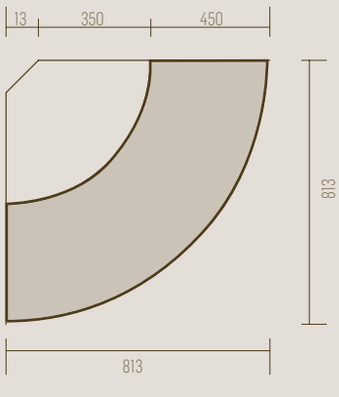
BCN/CE 45º



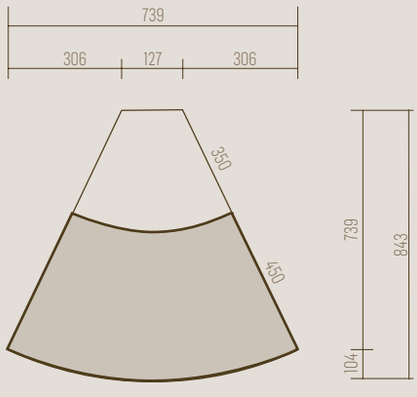
BCN/CE



BCN/CE CURTO

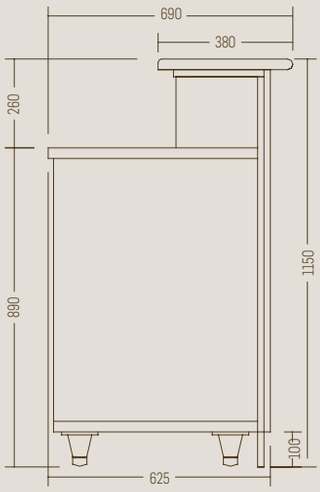


BCN/CE 45º



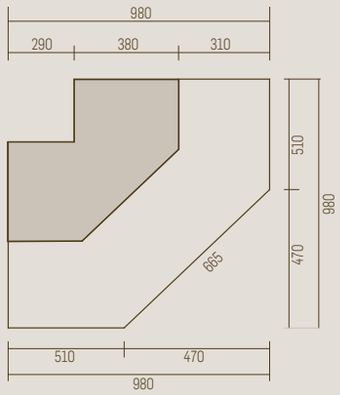
BALCÕES E CANTOS RAPADOS | CUTTED COUNTERS AND CORNERS | COMPTOIR BAR ET ANGLES DROITS | BARRAS DE BAR Y ÁNGULOS RECTOS

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- *Sides not included - moreover 20mm for each side*
- *Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale*
- *Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.*



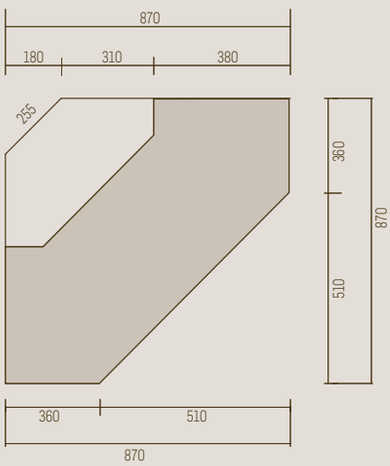
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

BCN/CI RAPADO

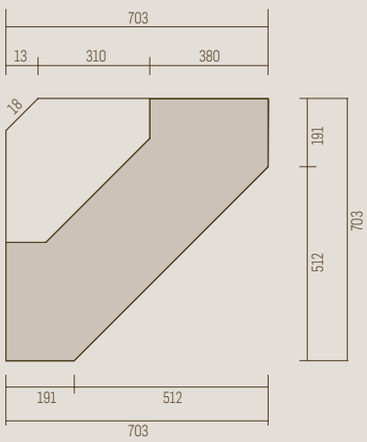


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

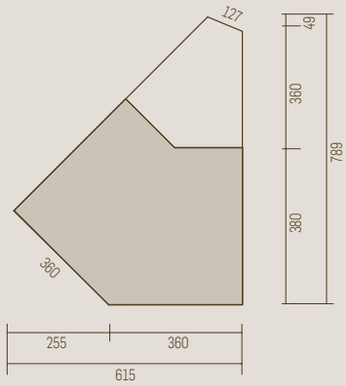
BCN/CE RAPADO



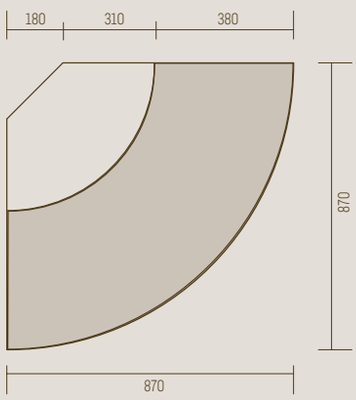
BCN/CE CURTO RAPADO



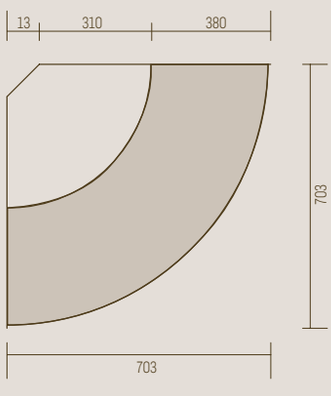
BCN/CE 45º RAPADO



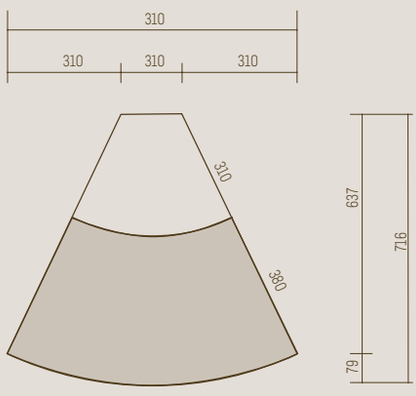
BCN/CE RAPADO

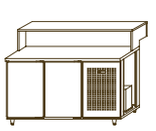


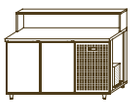
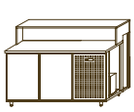
BCN/CE CURTO RAPADO



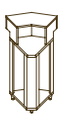
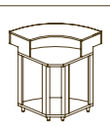
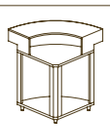
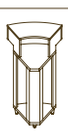
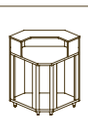
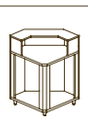
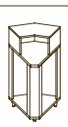
BCN/CE 45º RAPADO REDONDO

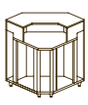
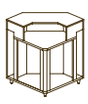
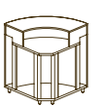
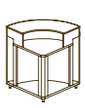


	MOD	COD			
Iluminação / *normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* Neutro / *Neutral / Neutre / Neutro*					
	BCNI 10SD	BCN000100	1000x800x1150	-	-
	BCNI 15SD	BCN000150	1500x800x1150	-	-
	BCNI 20SD	BCN000200	2000x800x1150	-	-
	BCNI 25SD	BCN000250	2500x800x1150	-	-
	BCNI 30SD	BCN000300	3000x800x1150	-	-
	BCNI 35SD	BCN000350	3500x800x1150	-	-
Rapado / *Cutted counter / Comptoir droit / Barra recta* Neutro / *Neutral / Neutre / Neutro*					
	BCNR 10SD	BCN010100	1000x690x1150	-	-
	BCNR 15SD	BCN010150	1500x690x1150	-	-
	BCNR 20SD	BCN010200	2000x690x1150	-	-
	BCNR 25SD	BCN010250	2500x690x1150	-	-
	BCNR 30SD	BCN010300	3000x690x1150	-	-
	BCNR 35SD	BCN010350	3500x690x1150	-	-
Rapado 800 / *Cutted 800 counter / Comptoir droit 800 / Barra recta 800* Neutro / *Neutral / Neutre / Neutro*					
	BCNR8 10SD	BCN020100	1000x800x1150	-	-
	BCNR8 15SD	BCN020150	1500x800x1150	-	-
	BCNR8 20SD	BCN020200	2000x800x1150	-	-
	BCNR8 25SD	BCN020250	2500x800x1150	-	-
	BCNR8 30SD	BCN020300	3000x800x1150	-	-
	BCNR8 35SD	BCN020350	3500x800x1150	-	-
Iluminação / *Normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* Frio Incorporado / *Incorporated cold / Froid Incorporé / Frío Incorporado*					
	BCRII 15SD	BCR000150	1500x800x1150	279	3/6⁰
	BCRII 20SD	BCR000200	2000x800x1150	435	3/6⁰
	BCRII 25SD	BCR000250	2500x800x1150	592	3/6⁰
	BCRII 30SD	BCR000300	3000x800x1150	748	3/6⁰
	BCRII 35SD	BCR000350	3500x800x1150	904	3/6⁰
Coluna de comandos / *command column / Tableau de commandes / Columna de mandos*					
	BCRCII 12SD	BCR002150	1200x800x1150	279	3/6⁰
	BCRCII 17SD	BCR002200	1700x800x1150	435	3/6⁰
	BCRCII 22SD	BCR002250	2200x800x1150	592	3/6⁰
	BCRCII 27SD	BCR002300	2700x800x1150	748	3/6⁰
	BCRCII 32SD	BCR002350	3200x800x1150	904	3/6⁰
Frio útil / *Useful cold / Froid utile / Frío útil*					
	BCRUI 10SD	BCR001100	1000x800x1150	279	3/6⁰
	BCRUI 15SD	BCR001150	1500x800x1150	435	3/6⁰
	BCRUI 20SD	BCR001200	2000x800x1150	592	3/6⁰
	BCRUI 25SD	BCR001250	2500x800x1150	748	3/6⁰
	BCRUI 30SD	BCR001300	3000x800x1150	904	3/6⁰

	MOD	COD		L	°C
Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta*					
Frio Incorporado / *Incorporated cold* / *Froid Incorporé* / *Frío Incorporado*					
	BCRIR 150	BCR010150	1500x690x1150	279	3/6⁰
	BCRIR 200	BCR010200	2000x690x1150	435	3/6⁰
	BCRIR 250	BCR010250	2500x690x1150	592	3/6⁰
	BCRIR 300	BCR010300	3000x690x1150	748	3/6⁰
	BCRIR 350	BCR010350	3500x690x1150	904	3/6⁰
Coluna de comandos / *Command column* / *Tableau de commandes* / *Columna de mandos*					
	BCRCR 12SD	BCR012120	1200x690x1150	279	3/6⁰
	BCRCR 17SD	BCR012170	1700x690x1150	435	3/6⁰
	BCRCR 22SD	BCR012220	2200x690x1150	592	3/6⁰
	BCRCR 27SD	BCR012270	2700x690x1150	748	3/6⁰
	BCRCR 32SD	BCR012320	3200x690x1150	904	3/6⁰
Frio útil / *Useful cold* / *Froid utile* / *Frío útil*					
	BCRUR 10SD	BCR011100	1000x690x1150	279	3/6⁰
	BCRUR 15SD	BCR011150	1500x690x1150	435	3/6⁰
	BCRUR 20SD	BCR011200	2000x690x1150	592	3/6⁰
	BCRUR 25SD	BCR011250	2500x690x1150	748	3/6⁰
	BCRUR 30SD	BCR011300	3000x690x1150	904	3/6⁰
Rapado 800 / *Cutted 800 counter* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800*					
Frio Incorporado / *Incorporated cold* / *Froid Incorporé* / *Frío Incorporado*					
	BCRIR8 15SD	BCR020150	1500x800x1150	279	3/6⁰
	BCRIR8 20SD	BCR020200	2000x800x1150	435	3/6⁰
	BCRIR8 25SD	BCR020250	2500x800x1150	592	3/6⁰
	BCRIR8 30SD	BCR020300	3000x800x1150	748	3/6⁰
	BCRIR8 35SD	BCR020350	3500x800x1150	904	3/6⁰
Coluna de comandos / *Command eolumn* / *Tableau de eommandes* / *Columna de mandos*					
	BCRCR8 12SD	BCR022150	1200x800x1150	279	3/6⁰
	BCRCR8 17SD	BCR022170	1700x800x1150	435	3/6⁰
	BCRCR8 22SD	BCR022220	2200x800x1150	592	3/6⁰
	BCRCR8 27SD	BCR022270	2700x800x1150	748	3/6⁰
	BCRCR8 32SD	BCR022320	3200x800x1150	904	3/6⁰
Frio útil / *Useful cold* / *Froid utile* / *Frío útil*					
	BCRUR8 10SD	BCR021100	1000x800x1150	279	3/6⁰
	BCRUR8 15SD	BCR021150	1500x800x1150	435	3/6⁰
	BCRUR8 20SD	BCR021200	2000x800x1150	592	3/6⁰
	BCRUR8 25SD	BCR021250	2500x800x1150	748	3/6⁰
	BCRUR8 30SD	BCR021300	3000x800x1150	904	3/6⁰

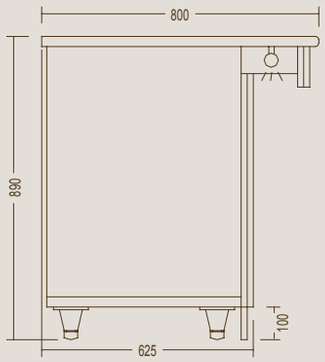
CANTOS DE BALCÕES | COUNTERS CORNERS | ANGLES DE COMPTOIR BAR | ÁNGULO DE BARRA DE BAR

	MOD	COD			
	Iluminação / *Normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* Sutado / *Chamfered / Chanfrein / Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9SI	980+980x800x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECSI	813+813x800x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4SI	406+406x800x1150	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	BCCNCI9SI	980+980x800x1150	-	-
	Iluminação / *Normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* Redondo / *Round / Rond / Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9RI	980+980x800x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECRI	813+813x800x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4RI	406+406x800x1150	-	-
	Rapado / *Cutted counter / Comptoir droit / Barra recta* Sutado / *Chamfered / Chanfrein / Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9SR	870+870x690x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECSR	703+703x690x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4SR	360+360x690x1150	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	BCCNCI9SR	980+980x690x1150	-	-

	MOD	COD			
	Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta* Redondo / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9RR	870+870x690x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECRR	703+703x690x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4RR	360+360x690x1150	-	-
	Rapado 800 / *Cutted counter 800* / *Comptoir droit 900* / *Barra recta 800* Sutado / *Chamfered* / *Chanfrein* / *Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9S8	980+980x800x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECS8	813+813x800x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4S8	406+406x800x1150	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	BCCNCI9S8	980+980x800x1150		
	Rapado 800 / *Cutted counter 800* / *Comptoir droit 900* / *Barra recta 800* Redondo / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	BCCNCE9R8	980+980x800x1150	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	BCCNCECR8	813+813x800x1150	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	BCCNCE4R8	406+406x800x1150	-	-

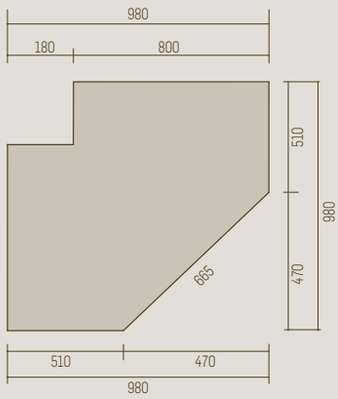
MÓDULO DE APOIO E CANTOS COM ILUMINAÇÃO | NORMAL (LIGHTING) SUPPORT MODULE AND CORNERS | COMPTOIR CAISSE ET ANGLES NORMAL (L'ÉCLAIRAGE) | MÓDULO DE APOYO Y ÁNGULOS NORMAL (ILUMINACIÓN)

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- Sides not included - moreover 20mm for each side
- Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale
- Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.



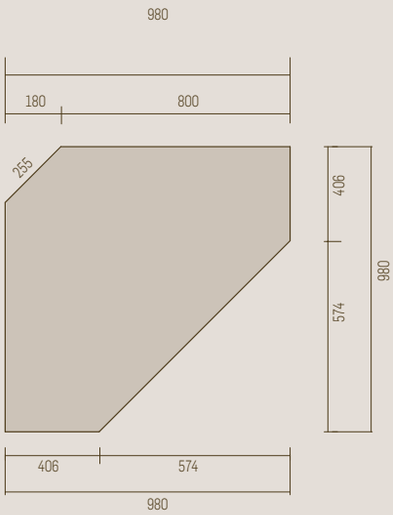
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

MMR/CI

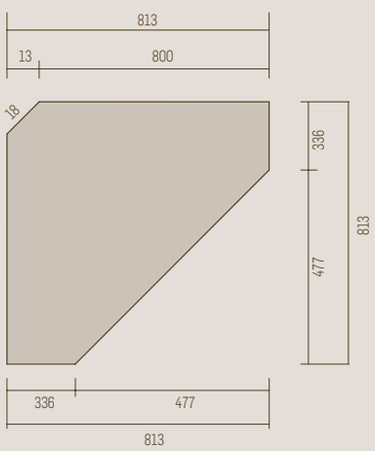


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

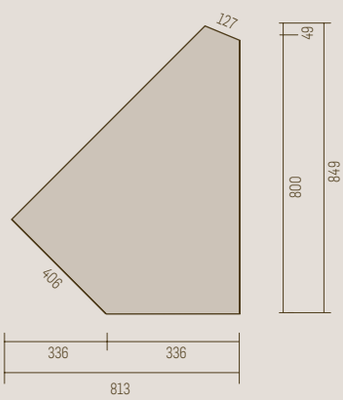
MMR/CE



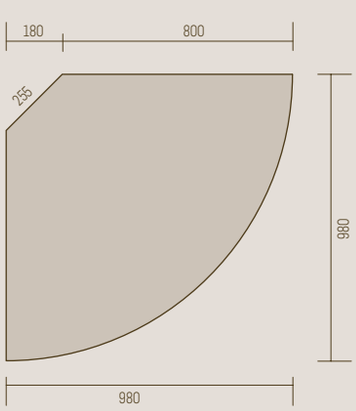
MMR/CE CURTO



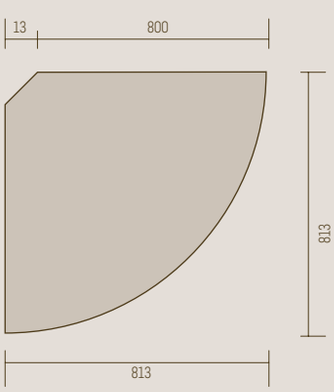
MMR/CE 45º



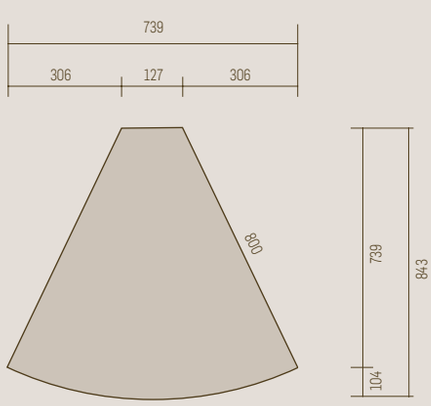
MMR/CE



MMR/CE CURTO

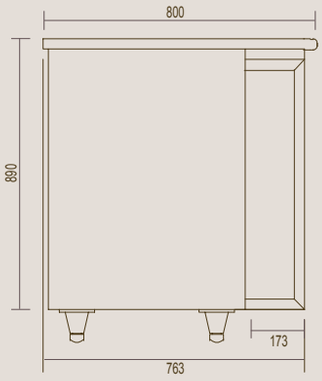


MMR/CE 45º



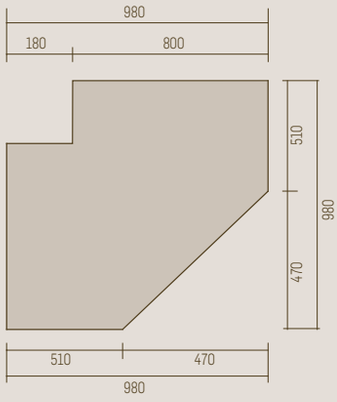
MÓDULO DE APOIO E CANTOS RAPADO 800 | CUTTED SUPPORT MODULE AND CORNERS | COMPTOIR CAISSE ET ANGLES DROITS | MÓDULO DE APOYO Y ÁNGULOS RECTOS

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- Sides not included - moreover 20mm for each side
- Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale
- Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.



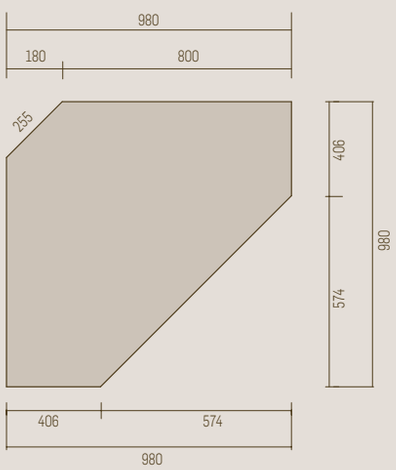
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

MMR/CI

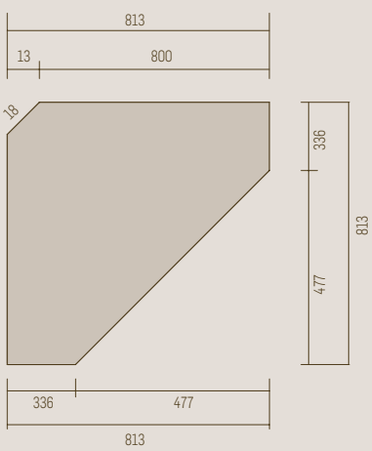


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

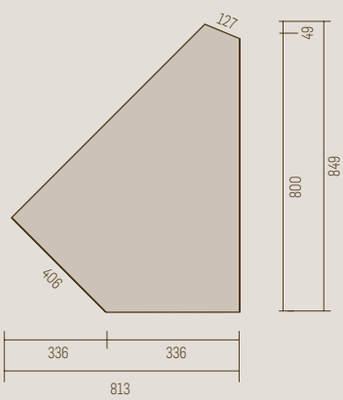
MMR/CE



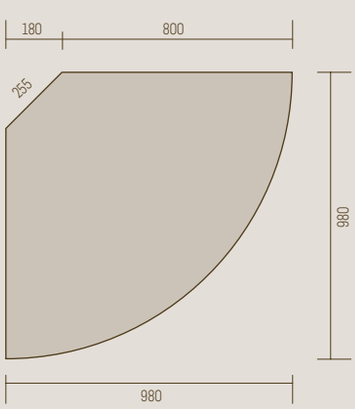
MMR/CE CURTO



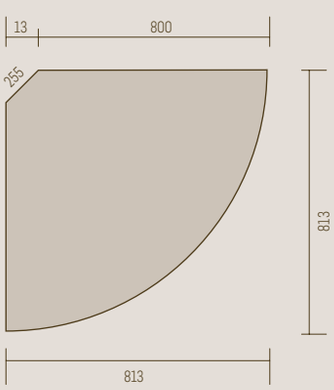
MMR/CE 45º



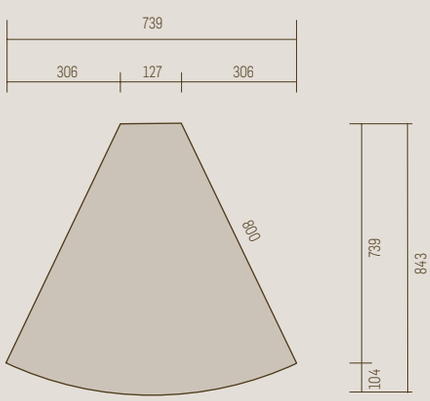
MMR/CE



MMR/CE CURTO

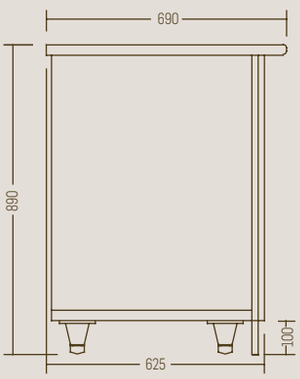


MMR/CE 45º



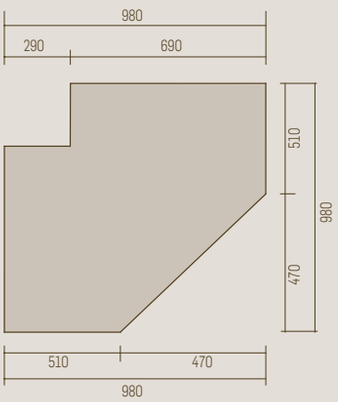
MÓDULO DE APOIO E CANTOS RAPADOS | CUTTED SUPPORT MODULE AND CORNERS | COMPTOIR CAISSE ET ANGLES DROITS | MÓDULO DE APOYO Y ÁNGULOS RECTOS

- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- Sides not included - moreover 20mm for each side
- Latérales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale
- Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.



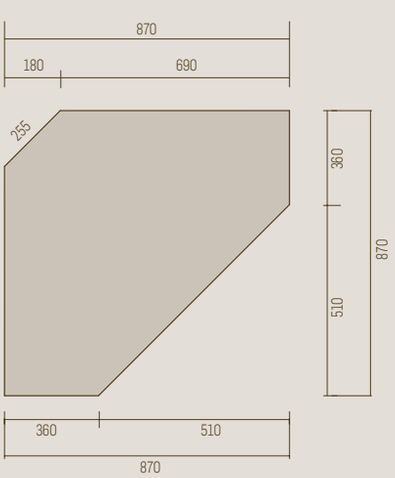
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

MMR/CI

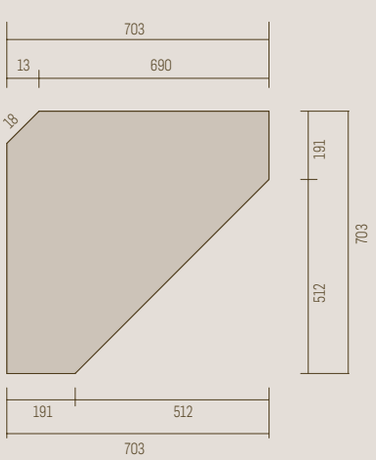


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

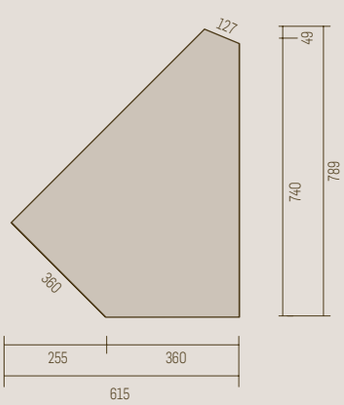
MMR/CE



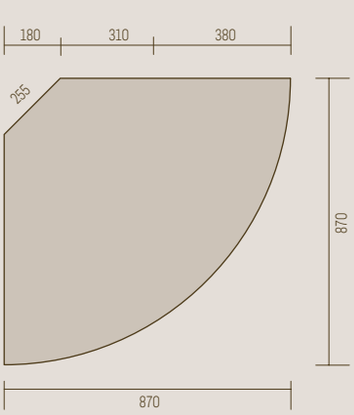
MMR/CE CURTO



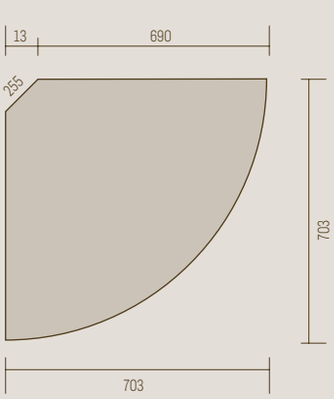
MMR/CE 45º



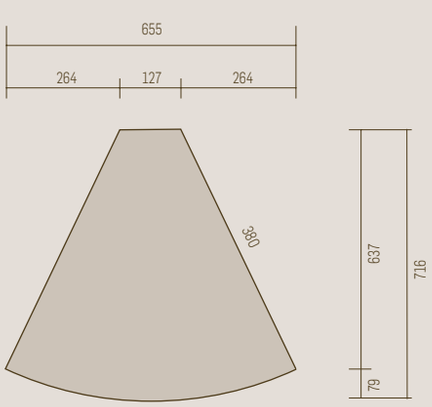
MMR/CE



MMR/CE CURTO

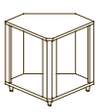
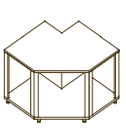
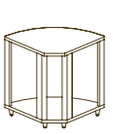
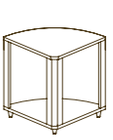


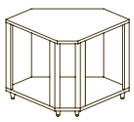
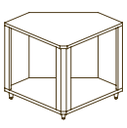
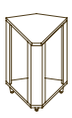
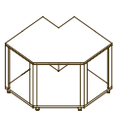
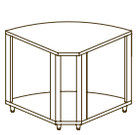
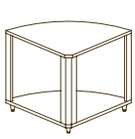
MMR/CE 45º



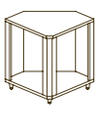
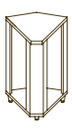
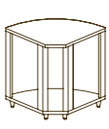
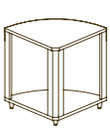
	MOD	COD			
Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (l'éclairage)* / *Normal (iluminación)* **inox** / *Stainless steel* / *Acier inoxydable* / *Acero inoxidable*					
	MMRI 750	MMR000075	750x800x890	-	-
	MMRI 1000	MMR000100	1000x800x890	-	-
	MMRI 1500	MMR000150	1500x800x890	-	-
Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta* **inox** / *Stainless steel* / *Acier inoxydable* / *Acero inoxidable*					
	MMRR 750	MMR010075	750x690x890	-	-
	MMRR 1000	MMR010100	1000x690x890	-	-
	MMRR 1500	MMR010150	1500x690x890	-	-
Rapado 800 / *Cutted 800 counter* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800* **Neutro** / *Neutral* / *Neutre* / *Neutro*					
	MMRR8 750	MMR020075	750x800x890	-	-
	MMRR8 1000	MMR020100	1000x800x890	-	-
	MMRR8 1500	MMR020150	1500x800x890	-	-

CANTOS DE MÓD. DE APOIO | SUPPORT MOD. CORNERS | ANGLES DE COMPTOIR CAISSE | ÁNGULOS DE MÓD. DE APOYO

	MOD	COD			
	Iluminação / *Normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* **Sutado** / *Chamfered / Chanfrein / Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9SI	980+980x800x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECSI	813+813x800x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4SI	406+406x800x890	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	MRCNCI9SI	980+980x800x890	-	-
	Iluminação / *Normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* **Redondo** / *Round / Rond / Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9RI	980+980x800x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECRI	813+813x800x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4RI	406+406x800x890	-	-

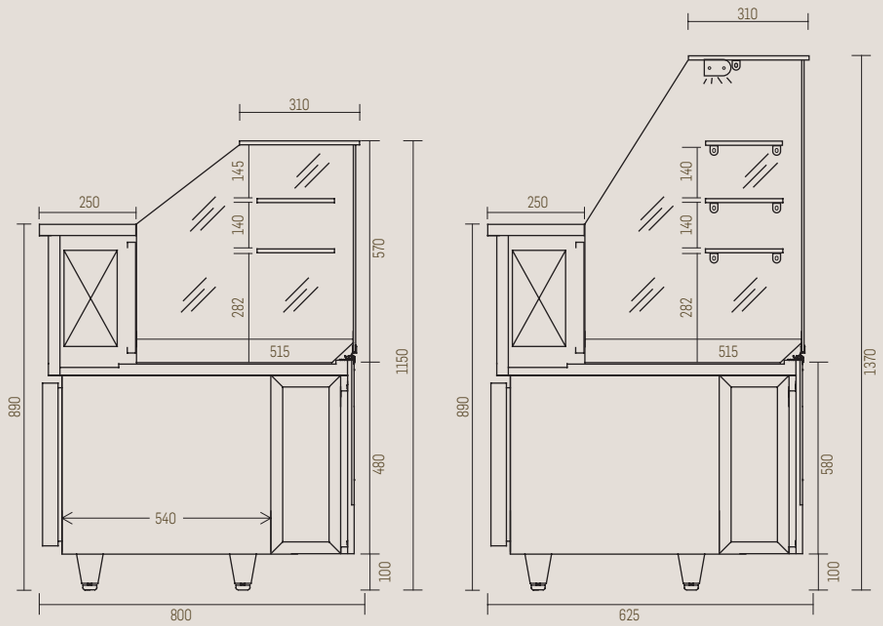
	MOD	COD			
	Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta* **Sutado** / *Chamfered* / *Chanfrein* / *Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9SR	870+870x690x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECSR	703+703x690x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4SR	360+360x690x890	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	MRCNCI9SR	980+980x690x890	-	-
	Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta* **Redondo** / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9RR	870+870x690x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECRR	703+703x690x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4RR	360+360x690x890	-	-

CANTOS DE MÓD. DE APOIO | SUPPORT MOD. CORNERS | ANGLES DE COMPTOIR CAISSE | ÁNGULOS DE MÓD. DE APOYO

	MOD	COD			
	Rapado 800 / *Cutted counter 800* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800* **Sutado** / *Chamfered* / *Chanfrein* / *Biselado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9S8	980+980x800x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECS8	813+813x800x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4S8	406+406x800x890	-	-
	Canto interior 90º *Interior corner 90º* *Angle intérieur 90º* *Ángulo interior 90º*	MRCNCI9S8	980+980x800x890		
	Rapado 800 / *Cutted counter 800* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800* **Redondo** / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior 90º *Exterior corner 90º* *Angle extérieur 90º* *Ángulo exterior 90º*	MRCNCE9R8	980+980x800x890	-	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	MRCNCECR8	813+813x800x890	-	-
	Canto exterior 45º *Exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º* *Ángulo exterior 45º*	MRCNCE4R8	406+406x800x890	-	-

VITRINES E CANTOS DE VITRINE | DISPLAY COUNTERS AND DISPLAY CORNERS | VITRINES ET ANGLES DE VITRINE | VITRINAS Y ÁNGULOS DE VITRINE

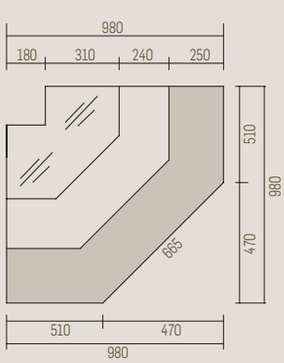
- Laterais não incluidos - acresce 20mm para cada lado
- Sides not included - moreover 20mm for each side
- Láterales pas inclus - plus 20mm pour chaque láterale
- Laterales no incluidos - añade 20mm a cada lado.



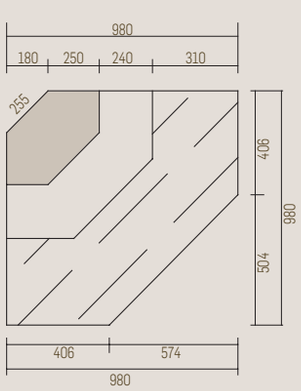
Canto interior / *Interior corner / Angle intérieur / Ángulo interior*

Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

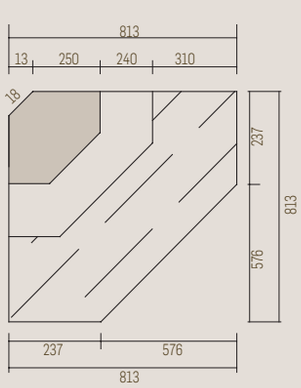
VM/CI



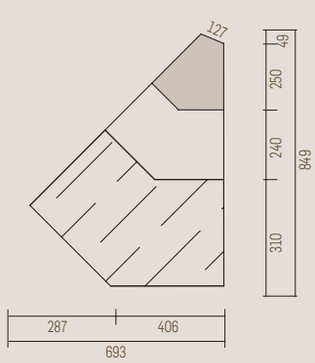
VM/CE



VM/CE CURTO

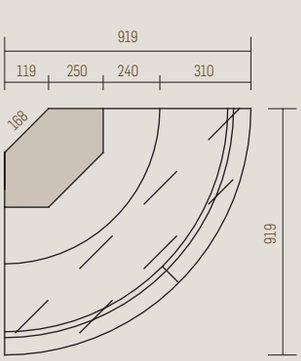


VM/CE 45º

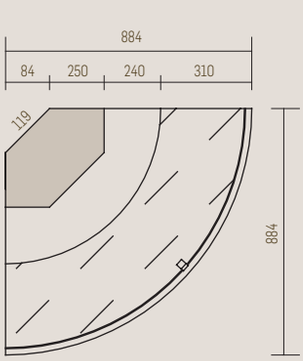


Canto exterior / *Exterior corner / Angle extérieur / Ángulo exterior*

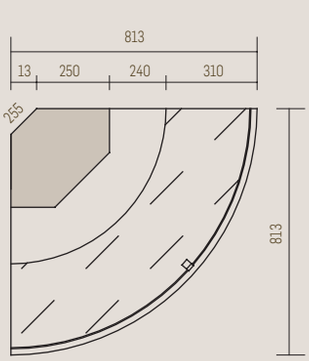
VM/CE ESFÉRICO



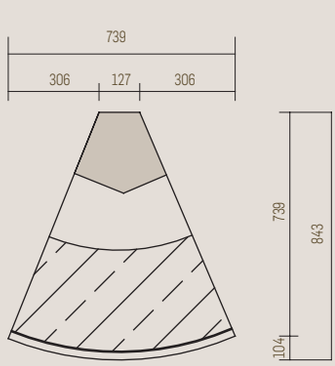
VM/CE REDONDO

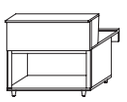
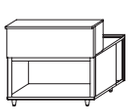
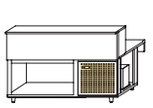
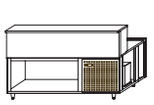


VM/CE CURTO REDONDO



VM/CE 45º REDONDO

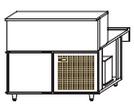


	MOD	COD		m²	°C
Iluminação / *normal (lighting) / Normal (l'éclairage) / Normal (iluminación)* **Neutro** / *Neutral / Neutre / Neutro*					
	VMNI 100	VSN000100	1000x800x1150	0,50	-
	VMNI 116	VSN000116	1160x800x1150	0,60	-
	VMNI 150	VSN000150	1500x800x1150	0,75	-
	VMNI 200	VSN000200	2000x800x1150	1,00	-
	VMNI 250	VSN000250	2500x800x1150	1,25	-
	VMNI 300	VSN000300	3000x800x1150	1,50	-
	VMNI 350	VSN000350	3500x800x1150	1,75	-
Rapado 800 / *800 cutted counter / Comptoir droit 800 / Barra recta 800* **Neutro** / *Neutral / Neutre / Neutro*					
	VMNR 100	VSN020100	1000x800x1150	0,50	-
	VMNR 116	VSN020116	1160x800x1150	0,60	-
	VMNR 150	VSN020150	1500x800x1150	0,75	-
	VMNR 200	VSN020200	2000x800x1150	1,00	-
	VMNR 250	VSN020250	2500x800x1150	1,25	-
	VMNR 300	VSN020300	3000x800x1150	1,50	-
	VMNR 350	VSN020350	3500x800x1150	1,75	-
Refrigerada - exposição / *Refrigerated - exposition / Réfrigérée - exposition / Refrigerada - exposición* **Iluminação** / *Normal (lighting) / Normal (L'éclairage) / Normal (iluminación)*					
	VMEI 100	VSR003100	1000x800x1150	0,50	3/6°C
	VMEI 116	VSR003116	1160x800x1150	0,60	3/6°C
	VMEI 150	VSR003150	1500x800x1150	0,75	3/6°C
	VMEI 200	VSR003200	2000x800x1150	1,00	3/6°C
	VMEI 250	VSR003250	2500x800x1150	1,25	3/6°C
	VMEI 300	VSR003300	3000x800x1150	1,50	3/6°C
	VMEI 350	VSR003350	3500x800x1150	1,75	3/6°C
Rapado 800 / *Cutted counter 800 / Comptoir droit / 800 Barra recta 800*					
	VMER 100	VSR023100	1000x800x1150	0,50	3/6°C
	VMER 116	VSR023116	1160x800x1150	0,60	3/6°C
	VMER 150	VSR023150	1500x800x1150	0,75	3/6°C
	VMER 200	VSR023200	2000x800x1150	1,00	3/6°C
	VMER 250	VSR023250	2500x800x1150	1,25	3/6°C
	VMER 300	VSR023300	3000x800x1150	1,50	3/6°C
	VMER 350	VSR023350	3500x800x1150	1,75	3/6°C

	MOD	COD				

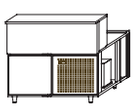
Frio incorporado total - reserva e exposição / *Incorporated cold - exposition and storage* / *Froid incorporé - exposition et à la réserve* / *Frío incorporado - exposición y la reserva*

Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (L'éclairage)* / *Normal (iluminación)*



VMCI 116	VSR000116	1160x800x1150	-	0,60	3/6ºC
VMCI 150	VSR000150	1500x800x1150	279	0,75	3/6ºC
VMCI 200	VSR000200	2000x800x1150	435	1,00	3/6ºC
VMCI 250	VSR000250	2500x800x1150	592	1,25	3/6ºC
VMCI 300	VSR000300	3000x800x1150	748	1,50	3/6ºC
VMCI 350	VSR000350	3500x800x1150	904	1,75	3/6ºC

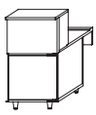
Rapado 800 / *800 cutted counter* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800*



VMCR 116	VSR020116	1160x800x1150	-	0,60	3/6ºC
VMCR 150	VSR020150	1500x800x1150	279	0,75	3/6ºC
VMCR 200	VSR020200	2000x800x1150	435	1,00	3/6ºC
VMCR 250	VSR020250	2500x800x1150	592	1,25	3/6ºC
VMCR 300	VSR020300	3000x800x1150	748	1,50	3/6ºC
VMCR 350	VSR020350	3500x800x1150	904	1,75	3/6ºC

Frio útil - reserva e exposição / *Useful cold - exposition and storage* / *Froid utile - exposition et à la réserve* / *Frío útil - exposicion y la reserva*

Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (L'éclairage)* / *Normal (iluminación)*



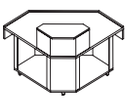
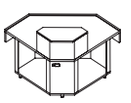
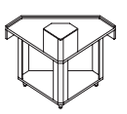
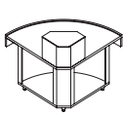
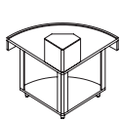
VMFUI 066	VSR001066	660x800x1150	-	0,25	3/6ºC
VMFUI 100	VSR001100	1000x800x1150	279	0,50	3/6ºC
VMFUI 150	VSR001150	1500x800x1150	435	0,75	3/6ºC
VMFUI 200	VSR001200	2000x800x1150	592	1,00	3/6ºC
VMFUI 250	VSR001250	2500x800x1150	748	1,25	3/6ºC
VMFUI 300	VSR001300	3000x800x1150	904	1,50	3/6ºC

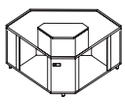
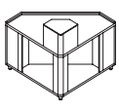
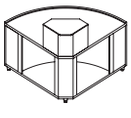
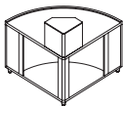
Rapado 800 / *Cutted counter 800* / *Comptoir droit* / *800 Barra recta 800*



VMFUR 066	VSR021066	660x800x1150	-	0,25	3/6ºC
VMFUR 100	VSR021100	1000x800x1150	279	0,50	3/6ºC
VMFUR 150	VSR021150	1500x800x1150	435	0,75	3/6ºC
VMFUR 200	VSR021200	2000x800x1150	592	1,00	3/6ºC
VMFUR 250	VSR021250	2500x800x1150	748	1,25	3/6ºC
VMFUR 300	VSR021300	3000x800x1150	904	1,50	3/6ºC

CANTOS VITRINES | DISPLAYS CONERS | ANGLES DE VITRINES | ÁNGULOS DE VITRINAS

	MOD	COD		m²	°C
	Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (l'éclairage)* / *Normal (iluminación)* **Sutado** / *Chamfered* / *Chanfrein* / *Biselado*				
	Canto exterior neutro 90º *Neutral exterior corner 90º* *Angle extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior neutro 90º*	VSCNCE9SI	980+980x800x1150	0,597	-
	Canto exterior refrigerado 90º *Refrigerated exterior corner 90º* *Angle extérieur refrigérée 90º* *Ángulo exterior refrigerado 90º*	VSCRCE9SI	980+980x800x1150	0,597	3/6ºC
	Canto exterior curto neutro 90º *Neutral exterior short corner 90º* *Angle court extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	VSCCCE9SI	813+813x800x1150	0,445	-
	Canto exterior neutro 45º *Neutral exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º neutre* *Ángulo exterior 45º neutro*	VSCNCE4SI	693+849x800x1150	0,298	-
	Canto interior neutro 90º *Neutral interior corner 90º* *Angle intérieur neutre 90º* *Ángulo interior neutro 90º*	VSCNCI9SI	980+980x800x1150	0,720	-
	Canto interior refrigerado 90º *Refrigerated interior corner 90º* *Angle intérieur refrigérée 90º* *Ángulo interior refrigerado 90º*	VSCRCI9SI	980+980x800x1150	0,720	3/6ºC
	Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (l'éclairage)* / *Normal (iluminación)* **Redondo** / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior neutro 90º *Neutral exterior corner 90º* *Angle extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior neutro 90º*	VSCNCE9RI	884+884x800x1150	0,488	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	VSCNCECRI	813+813x800x1150	0,407	-
	Canto exterior neutro 45º *Neutral exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º neutre* *Ángulo exterior 45º neutro*	VSCNCE4RI	739+843x800x1150	0,284	-

	MOD	COD		m²	°C
	Rapado 800 / *800 cutted counter* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800* **Sutado** / *Chamfered* / *Chanfrein* / *Biselado*				
	Canto exterior neutro 90º *Neutral exterior corner 90º* *Angle extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior neutro 90º*	VSCNCE9S8	980+980x800x1150	0,597	-
	Canto exterior refrigerado 90º *Refrigerated exterior corner 90º* *Angle extérieur refrigérée 90º* *Ángulo exterior refrigerado 90º*	VSCRCE9S8	980+980x800x1150	0,597	3/6ºC
	Canto exterior curto neutro 90º *Neutral exterior short corner 90º* *Angle court extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	VSCNCE9S8	813+813x800x1150	0,445	-
	Canto exterior neutro 45º *Neutral exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º neutre* *Ángulo exterior 45º neutro*	VSCNCE4S8	693+849x800x1150	0,298	-
	Canto interior neutro 90º *Neutral interior corner 90º* *Angle intérieur neutre 90º* *Ángulo interior neutro 90º*	VSCNCE9S8	980+980x800x1150	0,720	-
	Canto interior refrigerado 90º *Refrigerated interior corner 90º* *Angle intérieur refrigérée 90º* *Ángulo interior refrigerado 90º*	VSCRCI9S8	980+980x800x1150	0,720	3/6ºC
	Rapado 800 / *800 cutted counter* / *Comptoir droit 800* / *Barra recta 800* **Redondo** / *Round* / *Rond* / *Redondeado*				
	Canto exterior neutro 90º *Neutral exterior corner 90º* *Angle extérieur neutre 90º* *Ángulo exterior neutro 90º*	VSCNCE9R8	884+884x800x1150	0,488	-
	Canto exterior curto 90º *Exterior short corner 90º* *Angle court extérieur 90º* *Ángulo exterior corto 90º*	VSCNCECR8	813+813x800x1150	0,407	-
	Canto exterior neutro 45º *Neutral exterior corner 45º* *Angle extérieur 45º neutre* *Ángulo exterior 45º neutro*	VSCNCE4R8	739+843x800x1150	0,284	-

04 LINHA **DELUXE**

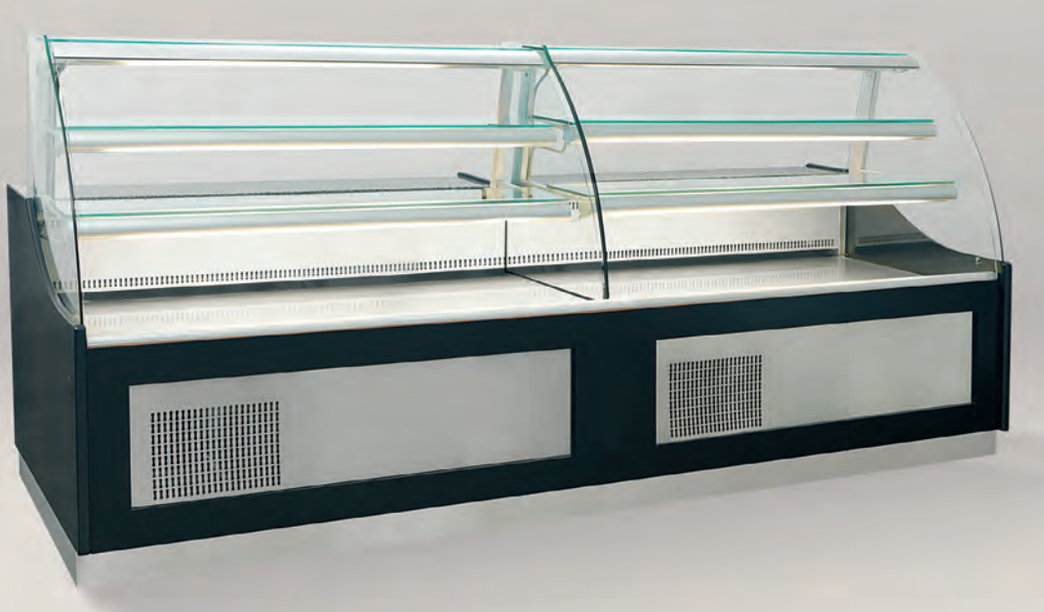
Exemplo de imagem com
Decoração Lacada e
painel em inox
Tampo de serviço em inox
Rodapé em inox
(representativa).

Example image with
Lacquered Decoration and
stainless steel panel
Working top in stainless steel
Stainless steel Plinthe
(representative).

Exemple d'image avec
Décoration laqué avec
des panneaux d'acier inoxydable
Plan de travail en acier inoxydable
Plinth en acier inoxydable
(représentative).

Ejemplo de imagen con
Decoración lacada con
paneles de acero inoxidable
Encimera en acero inoxidable
Rodapié en acero inoxidable
(representativa).

R290
NO CFC
AISI 304
230



PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Refrigeração ventilada na exposição • Refrigeração Estática na reserva • Sem tampos de origem • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Iluminação Led • Revestimento interior em aço Inox AISI 304 18/8 • Fundo da reserva arredondado e guias de fácil substituição para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90° • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital• Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Vidro frontal curvo com sistema hidráulico • Portas em acrílico • Vidros retos • Tampo em granito ou aço inox AISI 304 18/8 • Kit de montagem de frio à distância • Frio tropicalizado • Humidostato • Evaporador Estanhado • Rodas • Frio ventilado na reserva • Iluminação no rodapé • Pés em aço inox.

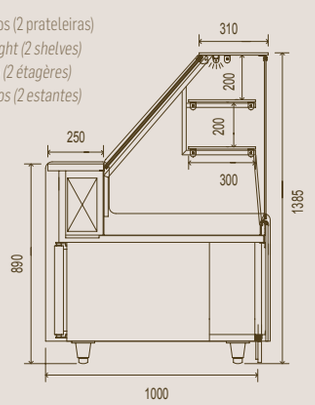
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Display with ventilated refrigeration • Storage with static refrigeration • Without origin working top • Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8 • LED Lamp • Interior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Rounded storage bottom and easily removable runners for easy cleaning • Isolation obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90o angle • Capillary tube expansion valve • Height adjustable feet • Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. OPTIONS • Frontal curved glass with an hydraulic system • Acrylic doors • Straight Glass • Working top in granite n stainless steel AISI 304 18/8 • Kit to assemble the remote refrigeration • Tropicalized refrigeration (unit) • Humidistat kit • Tinned evaporator • Wheels • Storage with ventilated refrigeration • Plinth lighting • Stainless steel feet.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Réfrigeration ventilée à l'exposition • Réfrigération statique à la réserve • Plan de travail non inclu • Plan d'exposition en acier inox AISI 304 18/8 • Éclairage LED • Revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond de la réserve arrondi et glissières amovibles pour un nettoyage facile • Isolation obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90o • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. OPTIONS • Vitre frontale arrondie avec système hydraulique • Portes en acrylique • Vitres Droits • Plan de travail en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8 • Kit de montage de réfrigeration à distance• Froid tropicalisé • Kit contrôle humidité • Évaporateur Traité • Roues • Froid ventilé à la réserve • Éclairage dans le Plinthe • Pieds en acier inoxydable.

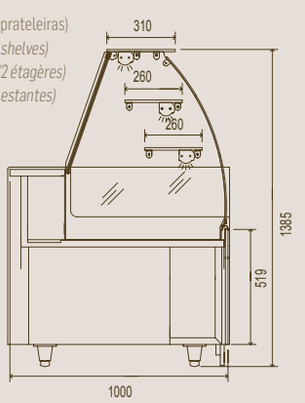
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Refrigeración ventilada en la exposición • Refrigeración Estática en la reserva • Sin tapas de origen • Plan de exposición de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Iluminación Led • Revestimiento interior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo de reserva redondeada y guías de fácil sustitución para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido por inyección de poliuretano a alta densidad • Bisagra con retorno automático para ángulos inferiores a 90o • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Regulación de temperatura por termostato digital • Aro obturación extraible y de fácil sustitución. OPCIONES • Vidrio frontal curvo con sistema hidráulico • Puertas de acrílico • Cristales rectos • Encimera en granito o acero inoxidable AISI 304 18/8 • Kit de montaje de frío a distancia • Frío tropicalizado • Kit Humidistat • Evaporador Estanjado • Ruedas • Frío ventilado en la reserva • Iluminación en el rodapié • Pies de acero inoxidable.

Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

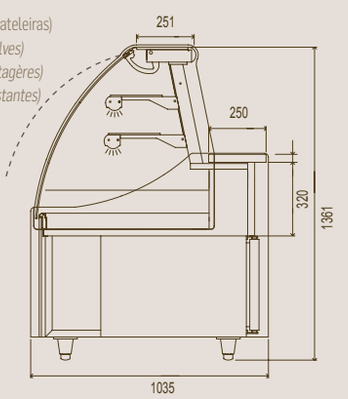
Rectos (2 prateleiras)
Straight (2 shelves)
Plain (2 étagères)
Rectos (2 estantes)



Modelo 4 curvo (2 prateleiras)
Model 4 curved (2 shelves)
Modèle 4 arrondi (2 étagères)
Modelo 4 curvo (2 estantes)



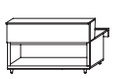
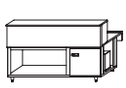
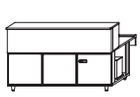
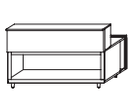
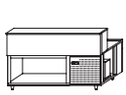
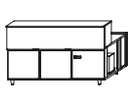
Hidráulicos (2 prateleiras)
Hydraulic (2 shelves)
Hidraulique (2 étagères)
Hidráulicos (2 estantes)



↓ Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²	↓ L1	↓ L2		°C	HP	W		W
Vitrine Neutra *Neutral Display* *Vitrine Neutre* *Vitrina Neutra*	**VTP 0927N**	927x1000x1350mm	0,700	184	-	-	+3/+6ºC	-	-	230/50	2x8
	VTP 1427N	1427x1000x1350mm	1,080	291	-	-	+3/+6ºC	-	-	230/50	2x16
	VTP 1854N	1854x1000x1350mm	1,410	382	-	-	+3/+6ºC	-	-	230/50	2x20
	VTP 2364N	2364x1000x1350mm	1,800	490	-	-	+3/+6ºC	-	-	230/50	4x16
Refrigerada só na exposição *Refrigerated only in the exposition* *Réfrigérée uniquement dans l'exposition* *Refrigerada solo en la exposicíon*	**VTP 0927E**	927x1000x1350mm	0,700	184	-	-	+3/+6ºC	1/6 HP	300	230/50	2x8
	VTP 1427E	1427x1000x1350mm	1,080	291	-	-	+3/+6ºC	1/6 HP	300	230/50	2x16
	VTP 1854E	1854x1000x1350mm	1,410	382	-	-	+3/+6ºC	1/5 HP	497	230/50	2x20
	VTP 2364E	2364x1000x1350mm	1,800	490	-	-	+3/+6ºC	1/5 HP	497	230/50	4x16
Refrigerada na exposição e na reserva *Refrigerated in the exposition and the storage* *Réfrigérée à l'exposition et à la réserve* *Refrigerada en la exposicion y la reserva*	**VTP 1427C**	1427x1000x1350mm	1,080	291	152	2	+3/+6ºC	1/5 HP	497	230/50	2x16
	VTP 1854C	1854x1000x1350mm	1,410	382	382	3	+3/+6ºC	1/5 HP	497	230/50	2x20
	VTP 2364C	2364x1000x1350mm	1,800	490	490	4	+3/+6ºC	1/3 HP	840	230/50	4x16

L1 Capacidade da exposição / *Exposition net capacity* / *Capacité nett de l'exposition* / *Capacidade de la exposicíon*
L2 Capacidade da câmara / *Storage net capacity* / *Capacité nett de la reserve* / *Capacidade de la reserva*

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

	MOD	COD	
Iluminação / *Normal (lighting)* / *Normal (l'éclairage)* / *Normal (iluminación)*			
 Neutro / *Neutral* / *Neutre* / *Neutro*	**VTP0927NN**	VTP100927	927x1000x1385
	VTP1427NN	VTP100142	1427x1000x1385
	VTP1854NN	VTP100185	1854x1000x1385
	VTP2364NN	VTP100236	2364x1000x1385
 Refrigerada-exposição (frio ventilado) *Refrigerated-esposition (ventilated cold)* / *Réfrigérée-exposition (froid ventilé)* / *Refrigerada-exposicíon (frio ventilado)*	**VTP0927EN**	VTP200927	927x1000x1385
	VTP1427EN	VTP200142	1427x1000x1385
	VTP1854EN	VTP200185	1854x1000x1385
	VTP2364EN	VTP200236	2364x1000x1385
 Refrigerada-exposição (frio ventilado) e na reserva (frio estático) *Refrigerated-exposition (ventilated cold) and storage (static cold)* / *Réfrigérée-exposotion (froid ventilée) et à la réserve (froid statique)* / *Refrigerada-exposicion (frio ventilado) y la reserva (frio estático)*	**VTP1427CN**	VTP300142	1427x1000x1385
	VTP1854CN	VTP300185	1854x1000x1385
	VTP2364CN	VTP300236	2364x1000x1385
Rapado / *Cutted counter* / *Comptoir droit* / *Barra recta*			
 Neutro / *Neutral* / *Neutre* / *Neutro*	**VTP0927NR**	VTP110927	927x1000x1385
	VTP1427NR	VTP110142	1427x1000x1385
	VTP1854NR	VTP110185	1854x1000x1385
	VTP2364NR	VTP110236	2364x1000x1385
 Refrigerada-exposição / *Refrigerated - esposition* / *Réfrigérée-exposition* / *Refrigerada-exposicíon*	**VTP0927ER**	VTP210927	927x1000x1385
	VTP1427ER	VTP210142	1427x1000x1385
	VTP1854ER	VTP210185	1854x1000x1385
	VTP2364ER	VTP210236	2364x1000x1385
 Refrigerada-exposição e na reserva / *Refrigerated-exposition and storage* / *Réfrigérée-exposotion et à la réserve* / *Refrigerada-exposicion y la reserva*	**VTP1427CR**	VTP310142	1427x1000x1385
	VTP1854CR	VTP310185	1854x1000x1385
	VTP2364CR	VTP310236	2364x1000x1385

04 LINHA **ROYAL DEC. SPACE**

Exemplo de imagem com
Decoração em vidro com película fosco
Tampo de serviço em aço inox
Laterais em aço inox.
Roda pés em aço inox (representativa).

Example image with
Decoration in glass with opaque film
Working top in stainless steel
Lateral sides in stainless steel
Plinth in stainless steel (representative).

Exemple d'image avec
Décoration en vitré avec film mat
Plan de travail en acier inoxydable
Láterales en acier inoxydable
Plinthe en acier (représentative).

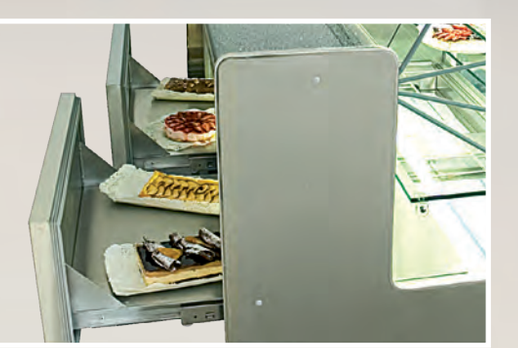
Ejemplo de imagen con
Decoración de cristal con película mat
Encimera en acero inoxidable
Laterales en acero inoxidable
Rodapié en acero inoxidable (representativa).

R290
NO CFC
AISI 304
230

Modelo Especial com iluminação nas 3 prateleiras
Special model with lighting on 3 shelves
Modèle spécial avec éclairage sur 3 étagères
Modelo especial con iluminación en las 3 estantes

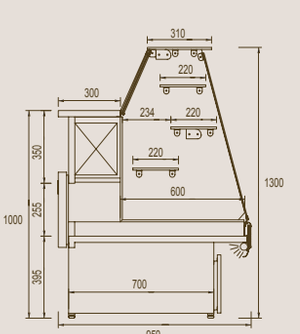


Gavetão de exposição
Drawer on display
Étagère d'exposition
Gavetón de exposición

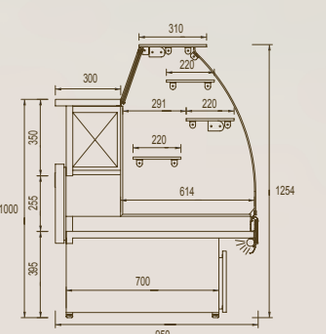


Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*

Vidros recto altos (3 prateleiras)
Tall straight glass (3 shelves)
Vitres droit hautes (3 étagères)
Cristales rectos altos (3 estantes)



Modelo 4 curvo (3 prateleiras)
Model 4 curved (3 shelves)
Modèle 4 arrondi (3 étagères)
Modelo 4 curvo (3 estantes)



↓ Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²		°C	HP	W		
Vitrine Pastel com gavetões refrigerada *Refrigerated Pastel display with drawers* *Vitrine refrigerée Pastel avec tiroirs* *Vitrina Pastel refrigerada com cajones*	**VPGR 100**	1000x950x1300mm	0,850	1	+3/+6ºC	1/6 HP	300	230/50	2x23
	VPGR 150	1500x950x1300mm	1,275	2	+3/+6ºC	1/6 HP	300	230/50	2x36
	VPGR 200	2000x950x1300mm	1,700	2	+3/+6ºC	1/5 HP	497	230/50	4x18
	VPGR 250	2500x950x1300mm	2,125	3	+3/+6ºC	1/5 HP	840	230/50	4x36
Vitrine Pastel com gavetões neutra *Neutral Pastel display with drawers* *Vitrine neutre Pastel avec tiroirs* *Vitrina Pastel neutra com cajones*	**VPGN 100**	1000x950x1300mm	0,850	1	+3/+6ºC	-	-	230/50	2x23
	VPGN 150	1500x950x1300mm	1,275	2	+3/+6ºC	-	-	230/50	2x36
	VPGN 200	2000x950x1300mm	1,700	2	+3/+6ºC	-	-	230/50	4x18
	VPGN 250	2500x950x1300mm	2,125	3	+3/+6ºC	-	-	230/50	4x36

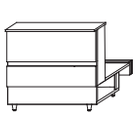
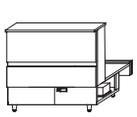
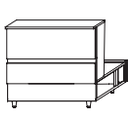
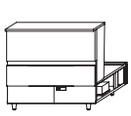
Nota: A informação contida no quadro pode não se aplicar à decoração que deseje. *| Note: The information contained within the table may not apply to the desired decoration. | Note: Les informations contenues dans le tableau peut ne pas s'appliquer à la décoration que vous souhaitez. | Nota: La información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

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Gavetões de exposição • Refrigeração estática na exposição • Sem tampos de origem • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Iluminação Led • Suporte de vidros e portas em alumínio • Revestimento interior em aço Inox AISI 304 18/8 • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição. OPÇÕES • Tampo em granito ou aço inox AISI 304 18/8 • Portas em acrílico • Vidro frontal curvo modelo 04 • Vidros Retos • Kit de montagem de frio à distância • Frio tropicalizado • Humidostato • Evaporador Estanhado • Rodas • Iluminação no rodapé • Pés em aço inox.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Drawers in the exposition • Display with static refrigeration • Working tops not included • Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8 • LED Lamp • Aluminium doors and glass support structure • Interior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Isolation obtained by the injection of high- density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90o angle • Capillary tube expansion valve • Adjustable feet in height• Automatic evaporation • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace. **OPTIONS** • Working top in granite or stainless steel AISI 304 18/8 • Acrylic doors • Frontal curved glass model 04• Straight glasses • Kit to assemble the remote refrigeration • Tropicalized refrigeration (unit) • Humidistat kit • Tinned evaporator • wheels • Plinth lighting • Stainless stell Feet.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Tiroirs à l'exposition • Réfrigération statique à l'exposition • Plan de travail non inclu • Plan d'exposition en acier inox AISI 304 18/8 • Éclairage LED • Support de porte et vitrage en aluminium • Revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Isolation obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90o • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile. **OPTIONS** • Plan de travail en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8 • Portes en acrylique • Kit de montage de réfrigeration à distance• Vitrage incurvé modèle 04 • Vitres droites • Kit contrôle humidité • Évaporateur Traité • Roues • Éclairage dans Plinthe • Pieds en acier inoxydable.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Gavetas de exposición • Refrigeración estática en la exposición • Sin tapas de origen • Plan de exposición de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Iluminación Led • Soporte de cristales y puertas de aluminio • Revestimiento interior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Aislamiento obtenido por inyección de poliuretano a alta densidad • Bisagra con retorno automático para ángulos inferiores a 90o • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática • Regulación de temperatura por termostato digital • Aro obturación extraíble y de fácil sustitución. **OPCIONES** • Tapa en granito o acero inoxidable AISI 304 18/8 • Puertas de acrílico • Vidrio frontal curvo modelo 04 • Cristales Retos • Kit de montaje de frío a distancia • Frío tropicalizado • Kit Humidistat • Evaporador Estanjado • Ruedas • Iluminación en rodapié • Pies de acero inoxidable.*

i		MOD	COD	
Iluminação *| Normal (lighting) | Normal (l'éclairage) | Normal (iluminación)*				
	Neutro *| Neutral | Neutre | Neutro*	VTGR 100	VTGR100NE	1000x950x1300
		VTGR 150	VTGR150NE	1500x950x1300
		VTGR 200	VTGR200NE	2000x950x1300
		VTGR 250	VTGR250NE	2500x950x1300
	Refrigerada - exposição *| Refrigerated - esposition | Réfrigérée - exposition | Refrigerada - exposicíon*	VTGR 100	VTGR100RE	1000x950x1300
		VTGR 150	VTGR150RE	1500x950x1300
		VTGR 200	VTGR200RE	2000x950x1300
		VTGR 250	VTGR250RE	2500x950x1300
Rapado *| Cutted counter | Comptoir droit | Barra recta*				
	Neutro *| Neutral | Neutre | Neutro*	VTGR 100	VTGR100NE	1000x950x1300
		VTGR 150	VTGR150NE	1500x950x1300
		VTGR 200	VTGR200NE	2000x950x1300
		VTGR 250	VTGR250NE	2500x950x1300
	Refrigerada - exposição *| Refrigerated - esposition | Réfrigérée - exposition | Refrigerada - exposicíon*	VTGR 100	VTGR100RE	1000x950x1300
		VTGR 150	VTGR150RE	1500x950x1300
		VTGR 200	VTGR200RE	2000x950x1300
		VTGR 250	VTGR250RE	2500x950x1300

Linha Modular / *Modular Line* / *Ligne Modulaire* / *Línea Modular*

Rectos / *Straight* / *Droit* / *Rectos*



Vidros baixos (2 prateleiras)
Short glasses (2 shelves)
Vitres basses (2 étagères)
Cristales bajos (2 estantes)

MOD	COD	
VM 066	VMT066V00	533x658
VM 100	VMT100V00	533x998
VM 116	VMT166V00	533x1158
VM 150	VMT150V00	533x1498
VM 200	VMT200V00	533x1998
VM 250	VMT250V00	533x2498
VM 300	VMT300V00	533x2998
VM 350	VMT350V00	533x3498

Cantos vitrines vidros baixos (2 prateleiras)
Displays coners with short glasses (2 shelves)
Angles de vitrines avec vitres basses (2 étagères)
Ángulos de vitrinas com vidrios bajos (2 estantes)

MOD	COD	
VMC/CEN	VSC001V00	533x980+980
VMC/CC	VSC002V00	533x813+813
VMC/C45	VSC003V00	533x693+849
VMC/CI	VSC004V00	533x980+980
VMC/CEN R	VSC005V00	533x919+919
VMC/CCN R	VSC006V00	533x813+813
VMC/CES R	VSC007V00	533x884+884
VMC/C45	VSC008V00	533x739+843



Vidros altos (3 prateleiras)
Tall glasses (3 shelves)
Vitres haute (3 étagères)
Cristales altos (3 estantes)

MOD	COD	
VM 066	VMT066V03	753X658
VM 100	VMT100V03	753X998
VM 116	VMT166V03	753X1158
VM 150	VMT150V03	753X1498
VM 200	VMT200V03	753X1998
VM 250	VMT250V03	753X2498
VM 300	VMT300V03	753X2998
VM 350	VMT350V03	753X3498

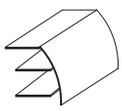
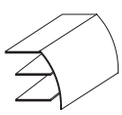


● Não é possível produzir
Not possible to produce
N'est pas possible de produire
No se puede producir

Cantos vitrines vidros altos (3 prateleiras)
Displays coners with tall glasses (3 shelves)
Angles de vitrines avec vitres haute (3 étagères)
Ángulos de vitrinas com cristalesaltos (3 estantes)

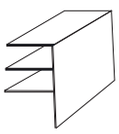
MOD	COD		
VMC/CEN	VMC001V00	753x980+980	
VMC/CC	VMC002V00	753x813+813	
VMC/C45	VMC003V00	753x693+849	
VMC/CI	VMC004V00	753x980+980	
VMC/CEN R	VMC005V00	753x919+919	●
VMC/CCN R	VMC006V00	753x813+813	●
VMC/CES R	VMC007V00	753x884+884	●
VMC/C45	VMC008V00	753x739+843	●

Curvo / *Curved* /*Arrondi* /*Curvo*

			MOD	COD		
	Modelo 2 *Model 2* *Modèle 2* *Modelo 2*	**Vidros baixos (2 prateleiras)** Short glasses (2 shelves) Vitres basses (2 étagères) Cristales bajos (2 estantes)	VM 066	VMT066V02	550x658	
			VM 100	VMT100V02	550x998	
			VM 116	VMT166V02	550x1158	
			VM 150	VMT150V02	550x1498	
			VM 200	VMT200V02	550x1998	
			VM 250	VMT250V02	550x2498	
			VM 300	VMT300V02	550x2998	
			VM 350	VMT350V02	550x3498	
	Modelo 2 *Model 2* *Modèle 2* *Modelo 2*	**Cantos vitrines vidros baixos (2 prateleiras)** Displays coners with short glasses (2 shelves) Angles de vitrines avec vitres basses (2 étagères) Ángulos de vitrinas com vidrios bajos (2 estantes)	VMC/CEN	VSC001V02	550x980+980	
			VMC/CC	VSC002V02	550x813+813	
			VMC/C45	VSC003V02	550x693+849	
			VMC/CI	VSC004V02	550x980+980	
	Modelo 4 *Model 4* *Modèle 4* *Modelo 4* ● Não é possível produzir *Not possible to produce* *N'est pas possible de produire* *No se puede producir*	**Vidros altos (3 prateleiras)** Tall glasses (3 shelves) Vitres haute (3 étagères) Cristales altos (3 estantes)	VM 066	VTP092V04	820x658	
			VM 100	VTP142V04	820x998	
			VM 116	VTP185V04	820x1158	
			VM 150	VTP236V04	820x1498	
			VM 200	VPG100V04	820x1998	
			VM 250	VPG150V04	820x2498	
			VM 300	VPG200V04	820x2998	
			VM 350	VPG250V04	820x3498	
		Cantos vitrines vidros altos (3 prateleiras) Displays coners with tall glasses (3 shelves) Angles de vitrines avec vitres haute (3 étagères) Ángulos de vitrinas com cristalesaltos (3 estantes)	VMC/CEN	VSC001V02	820x980+980	
			VMC/CC	VSC002V02	820x813+813	
			VMC/C45	VSC003V02	820x693+849	
			VMC/CI	VSC004V02	820x980+980	
			VMC/CEN R	VSC005V02	820x919+919	●
			VMC/CCN R	VSC006V02	820x813+813	●
			VMC/CES R	VSC007V02	820x884+884	●
			VMC/C45	VSC008V02	820x739+843	●

Linha Deluxe / *Deluxe Line / Ligne Deluxe / Línea Deluxe*

Rectos / *Straight / Droit / Rectos*



Rectos (2 prateleiras)
Straight (2 shelves)
Plain (2 étagères)
Rectos (2 estantes)

VTP 927	VTP092V00	-
VTP 1427	VTP142V00	-
VTP 1854	VTP185V00	-
VTP 2364	VTP236V00	-

Curvo / *Curved /Arrondi /Curvo*



Modelo 4 curvo (2 prateleiras)
Model 4 curved (2 shelves)
Modèle 4 arrondi (2 étagères)
Modelo 4 curvo (2 estantes)

VTP 927	VTP092V14	-
VTP 1427	VTP142V14	-
VTP 1854	VTP185V14	-
VTP 2364	VTP236V14	-



Hidráulicos (2 prateleiras)
Hydraulic (2 shelves)
Hidraulique (2 étagères)
Hidraúlicos (2 estantes)

VTP 927	VTP092V04	-
VTP 1427	VTP142V04	-
VTP 1854	VTP185V04	-
VTP 2364	VTP236V04	-

Linha Royal / *Royal Line / Ligne Royal / Línea Royal*

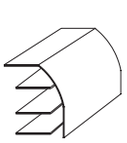
Rectos / *Straight / Droit / Rectos*



Vidros recto altos (3 prateleiras)
Tall straight glass (3 shelves)
Vitres droit hautes (3 étagères)
Cristales rectos altos (3 estantes)

VPG 100	VPG100V00	-
VPG 150	VPG150V00	-
VPG 200	VPG200V00	-
VPG 250	VPG250V00	-

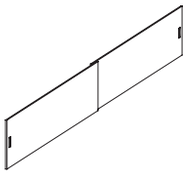
Curvo / *Curved /Arrondi /Curvo*



Modelo 4 curvo (3 prateleiras)
Model 4 curved (3 shelves)
Modèle 4 arrondi (3 étagères)
Modelo 4 curvo (3 estantes)

VPG 100	VPG100V04	-
VPG 150	VPG150V04	-
VPG 200	VPG200V04	-
VPG 250	VPG250V04	-

Todas as linhas / *All lines/ Toutes les lignes/ Todas las líneas*



Portas de correr (Acrílico)

Sliding door (Acrylic)

Portes coulissantes (Acrylique)

Puertas de correr (Acrílico)

	MOD	COD	
Vidros baixos Short glasses Vitres basses Cristales bajos	VM 066	VMT066P00	-
	VM 100	VMT100P00	-
	VM 116	VMT166P00	-
	VM 150	VMT150P00	-
	VM 200	VMT200P00	-
	VM 250	VMT250P00	-
	VM 300	VMT300P00	-
	VM 350	VMT350P00	-
Cantos vitrines vidros baixos Display corners short glasses Angles de vitrines vitres basses Ángulos de vitrinas cristales bajos	VMC/CEN	VSC001V00	-
	VMC/CC	VSC002V00	-
	VMC/C45	VSC003V00	-
	VMC/CI	VSC004V00	-
	VMC/CEN R	VSC005V00	-
	VMC/CCN R	VSC006V00	-
	VMC/CES R	VSC007V00	-
	VMC/C45	VSC008V00	-
Vidros altos Tall glasses Vitres haute Cristales altos	VM066	VMT066P01	
	VM100	VMT100P01	
	VM116	VMT116P01	
	VM150	VMT150P01	
	VM200	VMT200P01	
	VM250	VMT250P01	
	VM300	VMT300P01	
	VM350	VMT350P01	
Cantos vitrines vidros altos Display corners tall glasses Angles de vitrines vitres haute Ángulos de vitrinas cristales altos	VMC/CEN	VSC001P00	-
	VMC/CC	VSC002P00	-
	VMC/C45	VSC003P00	-
	VMC/CI	VSC004P00	-
Vitrines Deluxe Deluxe Displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 927	VTP092P00	-
	VTP 1427	VTP142P00	-
	VTP 1854	VTP185P00	-
	VTP 2364	VTP236P00	-
Vitrines Royal Royal Displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	VPG100P00	-
	VPG 150	VPG150P00	-
	VPG 200	VPG200P00	-
	VPG 250	VPG250P00	-

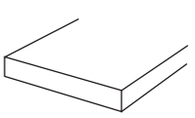
Iluminação e Rapado 800 | *Normal (lighting) and Cutted Counter 800*
Normal et comptoir droit 800 | Normal y barra recto 800

MOD	COD		
BC 100	❶ BCI010T02	1000x450x30	
	❷ BCI010T00		
	❸ BCI010T01		
BC 120	❶ BCI012T02	1200x450x30	
	❷ BCI012T00		
	❸ BCI012T01		
BC 150	❶ BCI015T02	1500x450x30	
	❷ BCI015T00		
	❸ BCI015T01		
BC 170	❶ BCI017T02	1700x450x30	
	❷ BCI017T00		
	❸ BCI017T01		
BC 200	❶ BCI020T02	2000x450x30	
	❷ BCI020T00		
	❸ BCI020T01		
BC 220	❶ BCI022T02	2200x450x30	
	❷ BCI022T00		
	❸ BCI022T01		
BC 250	❶ BCI025T02	2500x450x30	
	❷ BCI025T00		
	❸ BCI025T01		
BC 270	❶ BCI027T02	2700x450x30	
	❷ BCI027T00		
	❸ BCI027T01		
BC 300	❶ BCI030T02	3000x450x30	
	❷ BCI030T00		
	❸ BCI030T01		
BC 320	❶ BCI032T02	3200x450x30	
	❷ BCI032T00		
	❸ BCI032T01		
BC 350	❶ BCI035T02	3500x450x30	
	❷ BCI035T00		
	❸ BCI035T01		

❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

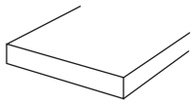


Balcões
Counters
Comptoir Bar
Barras de Bar

Rapado | *Cutted Counter | Droit | Recto*

MOD	COD		
BC 100	❶ BCL010T02	1000x380x30	
	❷ BCL010T00		
	❸ BCL010T01		
BC 120	❶ BCL012T02	1200x380x30	
	❷ BCL012T00		
	❸ BCL012T01		
BC 150	❶ BCL015T02	1500x380x30	
	❷ BCL015T00		
	❸ BCL015T01		

Balcões
Counters
Comptoir Bar
Barras de Bar



❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

Balcões
Counters
Comptor Bar
Barras de Bar

MOD	COD		
BC 170	❶ BCL017T02 ❷ BCL017T00 ❸ BCL017T01	1700x380x30	
BC 200	❶ BCL020T02 ❷ BCL020T00 ❸ BCL020T01	2000x380x30	
BC 220	❶ BCL022T02 ❷ BCL022T00 ❸ BCL022T01	2200x380x30	
BC 250	❶ BCL025T02 ❷ BCL025T00 ❸ BCL025T01	2500x380x30	
BC 270	❶ BCL027T02 ❷ BCL027T00 ❸ BCL027T01	2700x380x30	
BC 300	❶ BCL030T02 ❷ BCL030T00 ❸ BCL030T01	3000x380x30	
BC 320	❶ BCL032T02 ❷ BCL032T00 ❸ BCL032T01	3200x380x30	
BC 350	❶ BCL035T02 ❷ BCL035T00 ❸ BCL035T01	3500x380x30	

Iluminação e Rapado 800 / *Normal (lighting) and Cutted Counter 800*
Normal et comptoir droit 800 / *Normal y barra recto 800*

Módulos de apoio
Support Module
Comptoir Caisse
Módulo de Apoyo

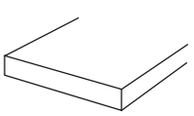
750	❶ MRI075T02 ❷ MRI075T00 ❸ MRI075T01	750x800x30	
1000	❶ MRI100T02 ❷ MRI100T00 ❸ MRI100T01	1000x800x30	
1500	❶ MRI150T02 ❷ MRI150T00 ❸ MRI150T01	1500x800x30	

Rapado / *Cutted Counter* / *Droit* / *Recto*

Módulos de apoio
Support Module
Comptoir Caisse
Módulo de Apoyo

750	❶ MRL075T02 ❷ MRL075T00 ❸ MRL075T01	750x690x30	
1000	❶ MRL100T02 ❷ MRL100T00 ❸ MRL100T01	1000X690X30	
1500	❶ MRL150T02 ❷ MRL150T00 ❸ MRL150T01	1500X690X30	

Iluminação e Rapado 800 | *Normal (lighting) and Cutted Counter 800*
Normal et comptoir droit 800 | Normal y barra recto 800



❶ Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷ Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

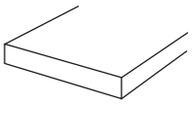
❸ IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

Vitrines modulares
Modular Displays
Vitrine Modulaire
Vitrinas
Modulares

MOD	COD		
VM 066	❶ VMI066T02	660x250x30	
	❷ VMI066T00		
	❸ VMI066T01		
VM 100	❶ VM1010T02	1000x250x30	
	❷ VM1010T00		
	❸ VM1010T01		
VM 116	❶ VMI011T02	1160x250x30	
	❷ VMI011T00		
	❸ VMI011T01		
VM 150	❶ VMI015T02	1500x250x30	
	❷ VMI015T00		
	❸ VMI015T01		
VM 200	❶ VMI020T02	2000x250x30	
	❷ VMI020T00		
	❸ VMI020T01		
VM 250	❶ VMI025T02	2500x250x30	
	❷ VMI025T00		
	❸ VMI025T01		
VM 300	❶ VMI030T02	3000x250x30	
	❷ VMI030T00		
	❸ VMI030T01		
VM 350	❶ VMI035T02	3500x250x30	
	❷ VMI035T00		
	❸ VMI035T01		

Cantos vitrines
Displays coners
Angles de vitrines
Ángulos de vitrinas

VSC/CE	❶ VSCI01T02		
	❷ VSCI01T00		
	❸ VSCI01T01		
VSC/CC	❶ VSCI02T02		
	❷ VSCI02T00		
	❸ VSCI02T01		
VSC/C45	❶ VSCI03T02		
	❷ VSCI03T00		
	❸ VSCI03T01		
VSC/CI	❶ VSCI04T02		
	❷ VSCI04T00		
	❸ VSCI04T01		



❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

	MOD	COD	
Cantos vitrines Displays coners Angles de vitrines Ángulos de vitrinas	VSC/CEN R	❶ VSCI05T02	
		❷ VSCI05T00	
		❸ VSCI05T01	
	VSC/CCN R	❶ VSCI06T02	
		❷ VSCI06T00	
		❸ VSCI06T01	
	VSC/CES R	❶ VSCI07T02	
		❷ VSCI07T00	
		❸ VSCI07T01	
	VSC/C45 R	❶ VSCI08T02	
		❷ VSCI07T00	
		❸ VSCI08T01	
Vitrines Deluxe Deluxe Displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 927	❶ VPI092T02	
		❷ VPI092T00	927X150X30
		❸ VPI092T01	
	VTP 1427	❶ VPI142T02	
		❷ VPI142T00	1427X150X30
		❸ VPI142T01	
	VTP 1854	❶ VPI185T02	
		❷ VPI185T00	1854X150X30
		❸ VPI185T01	
	VTP 2364	❶ VPI236T02	
		❷ VPI236T00	2364X150X30
		❸ VPI236T01	
Vitrines Royal Royal Displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	❶ VGI100T02	
		❷ VGI100T00	1000x300x30
		❸ VGI100T01	
	VPG 150	❶ VGI150T02	
		❷ VGI150T00	1500x300x30
		❸ VGI150T01	
	VPG 200	❶ VGI200T02	
		❷ VGI200T00	2000x300x30
		❸ VGI200T01	
	VPG 250	❶ VGI250T02	
		❷ VGI250T00	2500x300x30
		❸ VGI250T01	

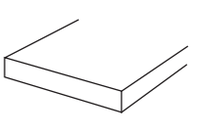
Iluminação e Rapado 800 / *Normal (lighting) and 800*
Cutted Counter Normal et comptoir droit 800 / Normal y barra recto 800

Cantos Balcões
Counter corners
Angles de comptoir bar
Ángulos de barra de bar

MOD	COD	
BCN/CE	❶ BCCI01T02	-
	❷ BCCI01T00	-
	❸ BCCI01T01	-
BCN/CEC	❶ BCCI02T02	-
	❷ BCCI02T00	-
	❸ BCCI02T01	-
BCN/CE45	❶ BCCI03T02	-
	❷ BCCI03T00	-
	❸ BCCI03T01	-
BCN/CI	❶ BCCI04T02	-
	❷ BCCI04T00	-
	❸ BCCI04T01	-
BCN/CER	❶ ●	-
	❷ BCCI05T00	-
	❸ BCCI05T01	-
BCN/CECR	❶ ●	-
	❷ BCCI06T00	-
	❸ BCCI06T01	-
BCN/CE45R	❶ ●	-
	❷ BCCI07T00	-
	❸ BCCI07T01	-

❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional



❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

●
Não é possível produziro
Not possible to produce
N'est pas possible de produire
No se puede producir

Rapado / *Cutted Counter* / *Droit* / *Recto*

Cantos Balcões
Counter corners
Angles de comptoir bar
Ángulos de barra de bar

MOD	COD	
BCN/CE	❶ BCCR01T02	-
	❷ BCCR01T00	-
	❸ BCCR01T01	-
BCN/CEC	❶ BCCR02T02	-
	❷ BCCR02T00	-
	❸ BCCR02T01	-
BCN/CE45	❶ BCCR03T02	-
	❷ BCCR03T00	-
	❸ BCCR03T01	-
BCN/CI	❶ BCCR04T02	-
	❷ BCCR04T00	-
	❸ BCCR04T01	-
BCN/CER	❶ ●	-
	❷ BCCR05T00	-
	❸ BCCR05T01	-
BCN/CECR	❶ ●	-
	❷ BCCR06T00	-
	❸ BCCR06T01	-
BCN/CE45R	❶ ●	-
	❷ BCCR07T00	-
	❸ BCCR07T01	-

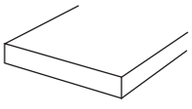
Iluminação e Rapado 800 / *Normal (lighting) and 800*
Cutted Counter Normal et comptoir droit 800 / Normal y barra recto 800

Cantos Módulo de Apoio
Support module corners
Angles de comptoir caisse
Ángulos de módulo de apoyo

MOD		COD	
MMR/CE	❶	MRCI01T02	-
	❷	MRCI01T00	-
	❸	MRCI01T01	-
MMR/CEC	❶	MRCI02T02	-
	❷	MRCI02T00	-
	❸	MRCI02T01	-
MMR/CE45	❶	MRCI03T02	-
	❷	MRCI03T00	-
	❸	MRCI03T01	-
MMR/CI	❶	MRCI04T02	-
	❷	MRCI04T00	-
	❸	MRCI04T01	-
MMR/CER	❶	●	-
	❷	MRCI05T00	-
	❸	MRCI05T01	-
MMR/CECR	❶	●	-
	❷	MRCI06T00	-
	❸	MRCI06T01	-
MMR/CE45R	❶	●	-
	❷	MRCI07T00	-
	❸	MRCI07T01	-

❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional



❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

●
Não é possível produziro
Not possible to produce
N'est pas possible de produire
No se puede producir

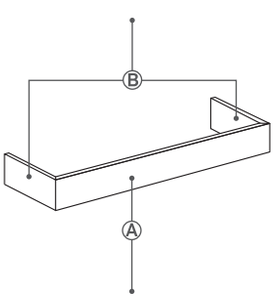
Rapado / *Cutted Counter* / *Droit* / *Recto*

Cantos Módulo de Apoio
Support module corners
Angles de comptoir caisse
Ángulos de módulo de apoyo

MOD		COD	
MMR/CE	❶	MRCL01T02	-
	❷	MRCL01T00	-
	❸	MRCL01T01	-
MMR/CEC	❶	MRCL02T02	-
	❷	MRCL02T00	-
	❸	MRCL02T01	-
MMR/CE45	❶	MRCL03T02	-
	❷	MRCL03T00	-
	❸	MRCL03T01	-
MMR/CI	❶	MRCL04T02	-
	❷	MRCL04T00	-
	❸	MRCL04T01	-
MMR/CER	❶	●	-
	❷	MRCL05T00	-
	❸	MRCL05T01	-
MMR/CECR	❶	●	-
	❷	MRCL06T00	-
	❸	MRCL06T01	-
MMR/CE45R	❶	●	-
	❷	MRCL07T00	-
	❸	MRCL07T01	-

Aço inoxidável e granitos / *Stainless steel and granites*
Acier inoxydable et granites / *Acero inoxidable y granitos*

Rodapé Lateral
Side plinthe
Plinthe latéral
Rodapié lateral



Rodapé frontal
Front plinthe
Plinthe Avant
Rodapié frontal

❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

Balcões
Counters
Comptoir bar
Barras bar

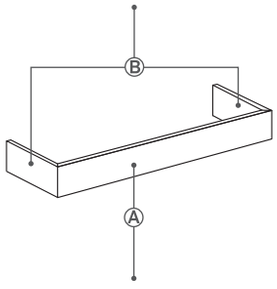
MOD		COD	Ⓐ	Ⓑ
BC 100	❶	BCT100R02	-	
	❷	BCT100R00	-	
	❸	BCT100R01	-	
BC 120	❶	BCT120R02	-	
	❷	BCT120R00	-	
	❸	BCT120R01	-	
BC 150	❶	BCT150R02	-	
	❷	BCT150R00	-	
	❸	BCT150R01	-	
BC 170	❶	BCT170R02	-	
	❷	BCT170R00	-	
	❸	BCT170R01	-	
BC 200	❶	BCT200R02	-	
	❷	BCT200R00	-	
	❸	BCT200R01	-	
BC 220	❶	BCT220R02	-	
	❷	BCT220R00	-	
	❸	BCT220R01	-	
BC 250	❶	BCT250R02	-	
	❷	BCT250R00	-	
	❸	BCT250R01	-	
BC 270	❶	BCT270R02	-	
	❷	BCT270R00	-	
	❸	BCT270R01	-	
BC 300	❶	BCT300R02	-	
	❷	BCT300R00	-	
	❸	BCT300R01	-	
BC 320	❶	BCT320R02	-	
	❷	BCT320R00	-	
	❸	BCT320R01	-	
BC 350	❶	BCT350R02	-	
	❷	BCT350R00	-	
	❸	BCT350R01	-	

Cantos de balcões
Counter corners
Angles de comptoir bar
Ángulo de barra bar

BCN/CE	❶	BCC001R02	-	
	❷	BCC001R00	-	
	❸	BCC001R01	-	
BCN/CEC	❶	BCC002R02	-	
	❷	BCC002R00	-	
	❸	BCC002R01	-	
BCN/CE45	❶	BCC003R02	-	
	❷	BCC003R00	-	
	❸	BCC003R01	-	

	MOD	COD		Ⓐ	Ⓑ
Aço inoxidável e granitos / *Stainless steel and granites* *Acier inoxydable et granites* / *Acero inoxidable y granitos*					
Cantos de balcões Counter corners Angles de comptoir bar Ángulo de barra bar	BCN/CI	❶	BCC004R02	-	
		❷	BCC004R00	-	
		❸	BCC004R01	-	
	BCN/CER	❶	BCC005R02	-	
		❷	BCC005R00	-	
		❸	BCC005R01	-	
	BCN/CECR	❶	BCC006R02	-	
		❷	BCC006R00	-	
		❸	BCC006R01	-	
	BCN/CE45R	❶	BCC007R02	-	
		❷	BCC007R00	-	
		❸	BCC007R01	-	
Módulos de apoio Support Module Comptoir caisse Módulo de Apoyo	750	❶	MRT075R02	-	
		❷	MRT075R00	-	
		❸	MRT075R01	-	
	1000	❶	MRT100R02	-	
		❷	MRT100R00	-	
		❸	MRT100R01	-	
	1500	❶	MRT150R02	-	
		❷	MRT150R00	-	
		❸	MRT150R01	-	
Cantos de mód. de apoio Support mod. corners Angles de comptoir caisse Ángulos de Mód. de apoyo	MMR/CE	❶	MRC001R02	-	
		❷	MRC001R00	-	
		❸	MRC001R01	-	
	MMR/CEC	❶	MRC002R02	-	
		❷	MRC002R00	-	
		❸	MRC002R01	-	
	MMR/CE45	❶	MRC003R02	-	
		❷	MRC003R00	-	
		❸	MRC003R01	-	
	MMR/CI	❶	MRC004R02	-	
		❷	MRC004R00	-	
		❸	MRC004R01	-	
	MMR/CER	❶	MRC005R02	-	
		❷	MRC005R00	-	
		❸	MRC005R01	-	
	MMR/CECR	❶	MRC006R02	-	
		❷	MRC006R00	-	
		❸	MRC006R01	-	
	MMR/CE45R	❶	MRC007R02	-	
		❷	MRC007R00	-	
		❸	MRC007R01	-	

Rodapé Lateral
Side plinthe
Plinthe latéral
Rodapié lateral



Rodapé frontal
Front plinthe
Plinthe Avant
Rodapié frontal

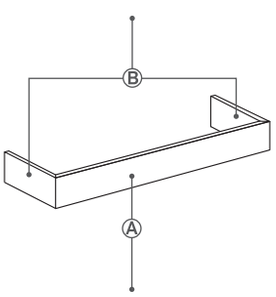
❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

Aço inoxidável e granitos / *Stainless steel and granites*
Acier inoxydable et granites / *Acero inoxidable y granitos*

Rodapé Lateral
Side plinthe
Plinthe latéral
Rodapié lateral



Rodapé frontal
Front plinthe
Plinthe Avant
Rodapié frontal

❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

Vitrines Modulares
Modular displays
Vitrine modulaire
Vitrinas modulares

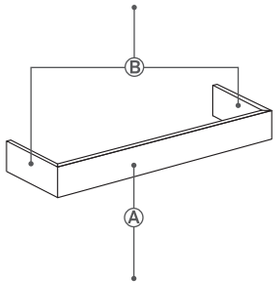
MOD	COD		Ⓐ	Ⓑ
VM 066	❶ VMIL06R02	-		
	❷ VMIL06R00	-		
	❸ VMIL06R01	-		
VM 100	❶ VMIL10R02	-		
	❷ VMIL10R00	-		
	❸ VMIL10R01	-		
VM 116	❶ VMIL11R02	-		
	❷ VMIL11R00	-		
	❸ VMIL11R01	-		
VM 150	❶ VMIL15R02	-		
	❷ VMIL15R00	-		
	❸ VMIL15R01	-		
VM 200	❶ VMIL20R02	-		
	❷ VMIL20R00	-		
	❸ VMIL20R01	-		
VM 250	❶ VMIL25R02	-		
	❷ VMIL25R00	-		
	❸ VMIL25R01	-		
VM 300	❶ VMIL30R02	-		
	❷ VMIL30R00	-		
	❸ VMIL30R01	-		
VM 350	❶ VMIL35R02	-		
	❷ VMIL35R00	-		
	❸ VMIL35R01	-		

Cantos vitrines
Displays coners
Angles de vitrines
Ángulos de vitrinas

VSC/CE	❶ VSC001R02	-		
	❷ VSC001R00	-		
	❸ VSC001R01	-		
VSC/CC	❶ VSC002R02	-		
	❷ VSC002R00	-		
	❸ VSC002R01	-		
VSC/C45	❶ VSC003R02	-		
	❷ VSC003R00	-		
	❸ VSC003R01	-		
VSC/CI	❶ VSC004R02	-		
	❷ VSC004R00	-		
	❸ VSC004R01	-		
VSC/CEN R	❶ VSC005R02	-		
	❷ VSC005R00	-		
	❸ VSC005R01	-		
VSC/CES R	❶ VSC006R02	-		
	❷ VSC006R00	-		
	❸ VSC006R01	-		

		MOD	COD		Ⓐ	Ⓑ
	Aço inoxidável e granitos / *Stainless steel and granites* *Acier inoxydable et granites* / *Acero inoxidable y granitos*					
	Cantos vitrines Displays coners Angles de vitrines Ángulos de vitrinas	VSC/CCN R	❶ VSC007R02	-		
			❷ VSC007R00	-		
			❸ VSC007R01	-		
		VSC/C45 R	❶ VSC008R02	-		
			❷ VSC008R00	-		
			❸ VSC008R01	-		
	Vitrines Deluxe Deluxe Displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 927	❶ VTP092R02	-		
			❷ VTP092R00	-		
			❸ VTP092R01	-		
		VTP 1427	❶ VTP142R02	-		
			❷ VTP142R00	-		
			❸ VTP142R01	-		
		VTP 1854	❶ VTP185R02	-		
			❷ VTP185R00	-		
			❸ VTP185R01	-		
		VTP 2364	❶ VTP236R02	-		
			❷ VTP236R00	-		
			❸ VTP236R01	-		
	Vitrines Royal Royal Displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	❶ VGP100R02	-		
			❷ VGP100R00	-		
			❸ VGP100R01	-		
		VPG 150	❶ VGP150R02			
			❷ VGP150R00			
			❸ VGP150R01			
		VPG 200	❶ VGP200R02			
			❷ VGP200R00			
			❸ VGP200R01			
		VPG 250	❶ VGP250R02			
			❷ VGP250R00			
			❸ VGP250R01			

Rodapé Lateral
Side plinthe
Plinthe latéral
Rodapié lateral



Rodapé frontal
Front plinthe
Plinthe Avant
Rodapié frontal

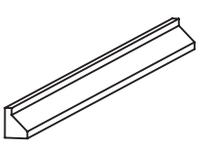
❶
Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

❷
Granito nacional
National granit
Granit national
Granito nacional

❸
IMPALA
Granito preto
Black granit
Granit noir
Granito negro

RODAPÉ | PLINTH / PLINTHE / RODAPIÉ

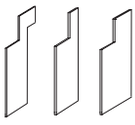
Dec. Apollo - Aço inoxidável | *Dec. Apollo - Stainless steel* | *Dec. Apollo - Acier inoxydable* | *Dec. Apollo - Acero inoxidable*



Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

	MOD	COD	
Balcões Counters Comptoir bar Barras bar	BCN/ BCR 100	BAP100R02	-
	BCR 120	BAP120R02	-
	BCN/BCR 150	BAP150R02	-
	BCR 170	BAP170R02	-
	BCN/ BCR FU/ BCR FI 200	BAP200R02	-
	BCR CC 220	BAP220R02	-
	BCN/ BCR FU/ BCR FI 250	BAP250R02	-
	BCR CC 270	BAP270R02	-
	BCN/ BCR FU/ BCR FI 300	BAP300R02	-
	BCR CC 320	BAP320R02	-
	BCN/ BCR 350	BAP350R02	-
Cantos de balcões Counter Corners Angles de comptoir bar Ángulos de barra de bar	BCN/CE	BCA001R02	-
	BCN/CEC	BCA002R02	-
	BCN/CE45	BCA003R02	-
	BCN/CI	BCA004R02	-
	BCN/CER	Não é possível produzir / *Not possible to produce / N'est pas possible de produire / No se puede producir*	
	BCN/CECR		
	BCN/CE45R		
Módulo de apoio Support module Comptoir caisse Módulo de apoyo	750	MAP075R02	-
	1000	MAP100R02	-
	1500	MAP150R02	-
Cantos de mód. de apoio Support mod. corners Angles de comptoir caisse Ángulos de mód. de apoyo	MMR/CE N	MCA001R02	-
	MMR/CEC N	MCA002R02	-
	MMR/CE45 N	MCA003R02	-
	MMR/CI N	MCA004R02	-
	MMR/CER N	Não é possível produzir / *Not possible to produce / N'est pas possible de produire / No se puede producir*	
	MMR/CECR N		
	MMR/CE45R N		
Vitrines modulares Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VS 066	VMAP06R02	-
	VS 100	VMAP10R02	-
	VS 116	VMAP11R02	-
	VS 150	VMAP15R02	-
	VS 200	VMAP20R02	-
	VS 250	VMAP25R02	-
	VS 300	VMAP30R02	-
	VS 350	VMAP35R02	-
Cantos vitrines Displays coners Angles de vitrines Ángulos de vitrinas	VSC/CE	VSCA01R02	-
	VSC/CC	VSCA02R02	-
	VSC/C45	VSCA03R02	-
	VSC/CI	VSCA04R02	-
	VSC/CEN R	Não é possível produzir / *Not possible to produce / N'est pas possible de produire / No se puede producir*	
	VSC/CCN R		
	VSC/CES R		
	VSC/C45 R		
Vitrines Deluxe Deluxe Displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 927	VTA092R02	-
	VTP 1427	VTA142R02	-
	VTP 1854	VTA185R02	-
	VTP 2364	VTA236R02	-
Vitrines Royal Royal Displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	VGP100R02	-
	VPG 150	VGP150R02	-
	VPG 200	VGP200R02	-
	VPG 250	VGP250R02	-

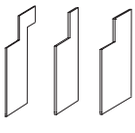
Lateral, lateral misto e lateral de junção | *Side, side mixed and junction side*
Latéral, latérales mixtes et latéral de jonction | Lateral, laterales mixtos y lateral de unión



BCN / BC R / BC R8



BC + BC
Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*



CBCN / CBC R / CBC R8

❶ MDF com verniz
MDF with varnish
MDF avec du vernis
MDF con barniz

❷ MDF com velatura
Stained MDF
MDF velature
MDF con veltura

❸ MDF folheado com faia
Beech verneer MDF
MDF plaqué hêtre
MDF chapa de haya

❹ MDF Faia com velatura
Beech verneer stained MDF
MDF plaqué hêtre avec velature
MDF chapa de haya con veltura

❺ Lacado
Lacquered
Laquée
Lacado

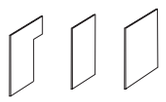
❻ Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

Balcões
Counters
Comptoir bar
Barras bar

Cantos de balcões
Counter Corners
Angles de comptoir bar
Ángulos de barra de bar

MOD	COD		
BC N BC R BC R8	❶ LBC000100 ❷ LBC000200 ❸ LBC000300 ❹ LBC000400 ❺ LBC000500 ❻ LBC000600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
BCN / BCR + MMR	❶ LBC100100 ❷ LBC100200 ❸ LBC100300 ❹ LBC100400 ❺ LBC100500 ❻ LBC100600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
BCN / BCR + Vitrine	❶ LBC200100 ❷ LBC200200 ❸ LBC200300 ❹ LBC200400 ❺ LBC200500 ❻ LBC200600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
BC + BC	❶ LBC300100 ❷ LBC300200 ❸ LBC300300 ❹ LBC300400 ❺ LBC300500 ❻ LBC300600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
CBC N CBC R CBC R8	❶ LBC000100 ❷ LBC000200 ❸ LBC000300 ❹ LBC000400 ❺ LBC000500 ❻ LBC000600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
CBCN / CBCR + MMR	❶ LBC100100 ❷ LBC100200 ❸ LBC100300 ❹ LBC100400 ❺ LBC100500 ❻ LBC100600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
CBCN / CBCR + Vitrine	❶ LBC200100 ❷ LBC200200 ❸ LBC200300 ❹ LBC200400 ❺ LBC200500 ❻ LBC200600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
CBC + CBC	❶ LBC300100 ❷ LBC300200 ❸ LBC300300 ❹ LBC300400 ❺ LBC300500 ❻ LBC300600	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	

Lateral, lateral misto e lateral de junção / *Side, side mixed and junction side*
Latéral, latérales mixtes et latéral de jonction / *Lateral, laterales mixtos y lateral de unión*



MMR N / MMR R / MMR R8



MMR + MMR

Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

❶ MDF com verniz
MDF with varnish
MDF avec du vernis
MDF con barniz

❷ MDF com velatura
Stained MDF
MDF velature
MDF con veltura

❸ MDF folheado com faia
Beech verneer MDF
MDF plaqué hêtre
MDF chapa de haya

❹ MDF Faia com velatura
Beech verneer stained MDF
MDF plaqué hêtre avec velature
MDF chapa de haya con veltura

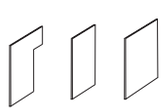
❺ Lacado
Lacquered
Laquée
Lacado

❻ Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

Módulo de apoio
Support module
Compt oir caisse
Módulo de apoyo

Canto módulo de apoio
Support mod. corners
Angles de comptoir caisse
Ángulos de mód. de apoyo

MOD	COD		
MMR N MMR R MMR R8	❶ LMR000100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMR000200		
	❸ LMR000300		
	❹ LMR000400		
	❺ LMR000500		
	❻ LMR000600		
MMR + BCN / BCR	❶ LMR100100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMR100200		
	❸ LMR100300		
	❹ LMR100400		
	❺ LMR100500		
	❻ LMR100600		
MMR + VM	❶ LMR200100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMR200200		
	❸ LMR200300		
	❹ LMR200400		
	❺ LMR200500		
	❻ LMR200600		
MMR + MMR	❶ LMR300100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMR300200		
	❸ LMR300300		
	❹ LMR300400		
	❺ LMR300500		
	❻ LMR300500		
CMMR N CMMR R CMMR R8	❶ LMC000100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMC000200		
	❸ LMC000300		
	❹ LMC000400		
	❺ LMC000500		
	❻ LMC000600		
CMMR + BCN / BCR	❶ LMC100100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMC100200		
	❸ LMC100300		
	❹ LMC100400		
	❺ LMC100500		
	❻ LMC100600		
CMMR + VM	❶ LMC200100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMC200200		
	❸ LMC200300		
	❹ LMC200400		
	❺ LMC200500		
	❻ LMC200600		
CMMR + MMR	❶ LMC3001 00	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LMC3002 00		
	❸ LMC3003 00		
	❹ LMC3004 00		
	❺ LMC300500		
	❻ LMC3005 00		



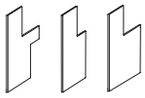
CMMR N / CMMR R / CMMR R8



CMMR + MMR

Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

Lateral, lateral misto e lateral de junção | *Side, side mixed and junction side*
Latéral, latérales mixtes et latéral de jonction | Lateral, laterales mixtos y lateral de unión



VM N / VM R / VM R8



VM + VM

Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

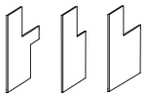
❶ MDF com verniz
MDF with varnish
MDF avec du vernis
MDF con barniz

❷ MDF com velatura
Stained MDF
MDF velature
MDF con veltura

❸ MDF folheado com faia
Beech verneer MDF
MDF plaqué hêtre
MDF chapa de haya

Vitrines modulares
Modular displays
Vitrine modulaire
Vitrinas modulares

MOD	COD		
VM N VM R VM R8	❶ LVM000100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVM000200		
	❸ LVM000300		
	❹ LVM000400		
	❺ LVM000500		
	❻ LVM000600		
VMN / VMR + BCN / BCR	❶ LVM100100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVM100200		
	❸ LVM100300		
	❹ LVM100400		
	❺ LVM100500		
	❻ LVM100600		
VMN / VMR + MMR	❶ LVM200100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVM200200		
	❸ LVM200300		
	❹ LVM200400		
	❺ LVM200500		
	❻ LVM200600		
VM + VM	❶ LVM300100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVM300200		
	❸ LVM300300		
	❹ LVM300400		
	❺ LVM300500		
	❻ LVM300600		



CVS N / CVS R / CVS R8



CVS + VM

Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

❹ MDF Faia com velatura
Beech verneer stained MDF
MDF plaqué hêtre avec velature
MDF chapa de haya con veltura

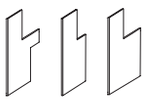
❺ Lacado
Lacquered
Laquée
Lacado

❻ Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable

Cantos vitrines
Displays coners
Angles de vitrines
Ángulos de vitrinas

MOD	COD		
CVS N CVS R CVS R8	❶ LVS000100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVS000200		
	❸ LVS000300		
	❹ LVS000400		
	❺ LVS000500		
	❻ LVS000600		
CVS + BCN / BCR	❶ LVS100100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVS100200		
	❸ LVS100300		
	❹ LVS100400		
	❺ LVS100500		
	❻ LVS100600		
CVS + MMR	❶ LVS200100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVS200200		
	❸ LVS200300		
	❹ LVS200400		
	❺ LVS200500		
	❻ LVS200600		
CVS + VM	❶ LVS300100	20mm espessura *thick* *d'épaisseur* *de grosor*	
	❷ LVS300200		
	❸ LVS300300		
	❹ LVS300400		
	❺ LVS300500		
	❻ LVS300600		

Lateral, lateral misto e lateral de junção | *Side, side mixed and junction side*
Latéral, latérales mixtes et latéral de jonction | Lateral, laterales mixtos y lateral de unión



CVP N / CVP R / CVP R8



VTP + VTP
Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

Vitrines Deluxe
Deluxe Displays
Vitrines Deluxe
Vitrinas Deluxe

❶ MDF com verniz
MDF with varnish
MDF avec du vernis
MDF con barniz

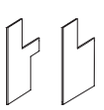
❷ MDF com velatura
Stained MDF
MDF velature
MDF con veltura

❸ MDF folheado com faia
Beech verneer MDF
MDF plaqué hêtre
MDF chapa de haya

❹ MDF Faia com velatura
Beech verneer stained MDF
MDF plaqué hêtre avec velature
MDF chapa de haya con veltura

❺ Lacado
Lacquered
Laquée
Lacado

❻ Aço inox
Stainless steel
Acier inoxydable
Acero inoxidable



VPG N / VPGR N
VPG N / VPGR 8

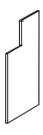
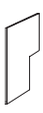
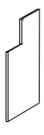


VPG + VPG
Usado para junção de móveis iguais. *Used to join the same equipment. Utilisé pour rejoindre le même equipment. Se utiliza para unirse los mismos equipos.*

Vitrines Royal
Royal displays
Vitrines Royal
Vitrinas Royal

MOD	COD		
VTP N / VTP R VTPN / VTPR R8	❶ LVT000100	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
	❷ LVT000200		
	❸ LVT000300		
	❹ LVT000400		
	❺ LVT000500		
	❻ LVT000600		
VTP + VTP	❶ LVT100100	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
	❷ LVT100200		
	❸ LVT100300		
	❹ LVT100400		
	❺ LVT100500		
	❻ LVT100600		
VPG N / VPGR N VPG N / VPGR 8	❶ LVG000100	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
	❷ LVG000200		
	❸ LVG000300		
	❹ LVG000400		
	❺ LVG000500		
	❻ LVG000600		
VPGN / VPGR + BCN	❶ LVG100100		
	❷ LVG100200		
	❸ LVG100300		
	❹ LVG100400		
	❺ LVG100500		
	❻ LVG100600		
VPGN / VPGR + MMR	❶ LVG200100		
	❷ LVG200200		
	❸ LVG200300		
	❹ LVG200400		
	❺ LVG200500		
	❻ LVG200600		
VPG + VPG	❶ LVG300100	20mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
	❷ LVG300200		
	❸ LVG300300		
	❹ LVG300400		
	❺ LVG300500		
	❻ LVG300600		

Dec. Iduna - Lateral e lateral misto | *Dec. Iduna - Side and side mixed*
Dec. Iduna - Latéral et láterales mixtes | Dec. Iduna - Lateral y laterales mixtos

			MOD	COD		
	BCN / BCR CBCN / CBCR	 BCN / BCR + MMR CBCN / CBCR + MMR	 BCN / BCR + Vitrine CBCN / CBCR + Vitrine			
MDF com velatura *MDF with stain* *MDF avec teinture* *MDF con tinte*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barras bar		BCN / BCR	LBC000700	50mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
			BCN / BCR + MMR	LBC100700		
			BCN / BCR + Vitrine	LBC200700		
	Cantos balcões Counters corners Angles de comptoir bar Ángulo de barra de bar neutro		CBCN / CBCR	LBC000700		
			CBCN / CBCR + MMR	LBC100700		
			CBCN / CBCR + Vitrine	LBC200700		
	MMR CMMR R8	 MMR + BCN / BCR CMMR + BCN / BCR	 MMR + VM CMMR + VM			
MDF com velatura *MDF with stain* *MDF avec teinture* *MDF con tinte*	**Módulo de apoio** Support module Comptoir caisse Módulo de apoyo		MMR	LMR000700	50mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
			MMR + BCN / BCR	LMR100700		
			MMR + VM	LMR200700		
	Cantos módulo de apoio Support mod. corners Angles de comptoir caisse Ángulos de mód. de apoyo		CMMR R8	LMC000700		
			CMMR +BCN/ BCR	LMC100700		
			CMMR +VM	LMC200700		
	VMN / VMR VSN / BCN R VPN / VPR	 VMN / VMR + BCN / BCR VSN / VSR + BCN / BCR VPN / VPR + BCN / BCR	 VMN / VMR+ MMR VSN / VSR + MMR VPN / VPR + MMR			
MDF com velatura *MDF with stain* *MDF avec teinture* *MDF con tinte*	**Vitrines modulares** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares		VMN / VMR	LVM000700	50mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
			VMN / VMR + BCN / BCR	LVM100700		
			VMN / VMR+ MMR	LVM200700		
	Cantos vitrines Displays coners Angles de vitrines Ángulos de vitrinas		VSN / BCN R	LVS000700		
			VSN / VSR + BCN / BCR	LVS100700		
			VSN / VSR + MMR	LVS200700		
	VTPN / VTP R8 VSN / BCN R	 VSN / VSR + BCN / BCR	 VSN / VSR + MMR			
MDF com velatura *MDF with stain* *MDF avec teinture* *MDF con tinte*	**Vitrines Deluxe** Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe		VTPN / VTP R8	LVT000700	50mm espessura *thick d'épaisseur de grosor*	
	Vitrines Royal Royal displays Vitrines Royal Vitrinas Royal		VSN / BCN R	LVG000700		
			VSN / VSR + BCN / BCR	LVG100700		
			VSN / VSR + MMR	LVG200700		

> 04 LINHA MODULAR

Modular Line | Ligne Modulaire | Línea Modular.

Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²	L		°C	W	W
Vitrine Modular Refrigerada na exposição e reserva *Modular Counter Refrigerated at exposition and storage* *Modulaire Vitrine Réfrigéré dans exposition et reserve* *Vitrina Modular Refrigerada en la reserva y exposición*	**VPC/VSC 116**	1160mm	0,600	96	1	+3/+6ºC	2x23	497
	VPC/VSC 150	1500mm	0,750	152	2	+3/+6ºC	2x36	497
	VPC/VSC 200	2000mm	1,000	238	3	+3/+6ºC	2x18 - 1x58	497
	VPC/VSC 250	2500mm	1,250	324	4	+3/+6ºC	4x36	840
	VPC/VSC 300	3000mm	1,500	410	5	+3/+6ºC	4x36	1101
Vitrina Modular refrigerada na exposição *Modular counter refrigerated at exposition* *Modulaire Vitrine réfrigérée dans l'exposition* *Vitrina Modular refrigerada en la exposición*	**VPE/VSE 100**	1000mm	0,500	-	-	+3/+6ºC	2x18	300
	VPE/VSE 116	1160mm	0,500	-	-	+3/+6ºC	2x23	300
	VPE/VSE 150	1500mm	0,750	-	-	+3/+6ºC	2x36	300
	VPE/VSE 200	2000mm	1,000	-	-	+3/+6ºC	2x18 - 1x58	497
	VPE/VSE 250	2500mm	1,250	-	-	+3/+6ºC	4x36	497
	VPE/VSE 300	3000mm	1,500	-	-	-	4x36	497
Vitrine Modular neutra *Modular Counter neutral* *ModulaireVitrine neutral* *Vitrina Modular neutra*	**100**	1000mm	0,500	-	-	-	2x18	-
	116	1160mm	0,600	-	-	-	2x23	-
	150	1500mm	0,750	-	-	-	2x36	-
	200	2000mm	1,000	-	-	-	2x18 - 1x58	-
	250	2500mm	1,250	-	-	-	4x36	-
	300	3000mm	1,500	-	-	-	4x36	-
Canto exterior *Exterior corner* *Angle extérieur* *Esquina exterior*	**VPN CE 90º**	-	0,713	-	-	-	2x18	-
	VPE CE 90º	-	0,713	-	-	+3/+6ºC	2x18	300
	VSN CE 90º	-	0,531	-	-	-	2x18	-
	VSN CE 45º	-	0,556	-	-	-	-	-
	VSE CE 90º	-	0,531	-	-	+3/+6ºC	2x18	300

Espessura do lateral 20mm | *Lateral thickness 20mm* | *Epaisseur de latéral 20mm* | *Espesor del lateral 20mm.*

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Componentes modulares • Cantos interiores e exteriores de 90º / 45º, na versão normal, redondo e/ou curto • Refrigeração ventilada na exposição (apenas Linha Pastel) • Refrigeração Estática na reserva e exposição • Portas em acrílico • Sem tampos de origem • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 apenas com grupo incorporado • Iluminação lâmpada LED • Revestimento interior em aço Inox AISI 304 18/8 • Fundo da reserva arredondado para facilitar a limpeza • Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade • Dobradiça com retorno automático para ângulos inferiores a 90º • Expansão por tubo capilar • Pés reguláveis em altura • Evaporação automática (apenas com grupo incorporado) • Regulação de temperatura por termóstato digital • Aro vedante amovível e de fácil substituição • Tampo de serviço em aço inox AISI 304 18/8 (balcões). **OPÇÕES** • Tampo de serviço em granito ou aço inox AISI 304 18/8 • Frios independentes na exposição e reserva (vitrinas) • Kit de montagem de frio à distância • Frio tropicalizado • Humidostato • Evaporador Estanhado • Rodas • Frio ventilado na reserva • Iluminação no rodapé • Pés em aço inox • Grupo compressor à esquerda • Aplicação de tiragem de cerveja (apenas nos balcões refrigerados) • Prateleira intermédia rilsanizada (apenas nos balcões refrigerados).

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Modular components • Interior and exterior corners of 90º / 45º, in the normal version, round and/or short • Display with ventilated refrigeration (only Pastel Line) • Storage and exposition with static refrigeration • Acrylic doors • Working tops not included • Stainless steel exposition surface AISI 304 18/8 • LED lamp • Interior coating in stainless steel AISI 304 18/8 • Rounded storage bottom for easy cleaning • Isolation obtained by the injection of high-density polyurethane • Hinges with automatic return to lower 90o angle • Capillary tube expansion valve • Adjustable feet in height • Automatic evaporation (only with group version) • Digital thermostat for temperature adjustment • Door magnetic gask and easy to replace • Working top in stainless steel AISI 304 18/8 (counters).* ***OPTIONS*** *• Working top in granite or stainless steel AISI 304 18/8 • Independent cold in the display and storage (displays) • Kit to assemble the remote refrigeration • Tropicalized refrigeration (unit) • Humidistat kit • Tinned evaporator • Wheels • Storage with ventilated refrigeration • Plinth lighting • Stainless steel feet • Compressor group on the left • Application of draft beer (only in the refrigerated counters) • Middle shelf with a thermoplastic powdercoating (only in the refrigerated counters).*

Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²	L		°C	W	W
	VPN CI 90º	-	0,742	-	-	-	1x15	-
Canto interior	**VPE CI 90º**	-	0,742	-	-	+3/+6ºC	1x15	300
Interior corner	**VSN CI 90º**	-	0,621	-	-	-	1x15	-
Angle intérieur	**VSN CI 45º**	-	0,424	-	-	-	-	-
Esquina interior	**VSE CI 90º**	-	0,621	-	-	-	1x15	300
	BCR 150	1500mm	-	309	2	+3/+6ºC	1x36	300
	BCR 200	2000mm	-	477	3	+3/+6ºC	1x58	497
Balcão refrigerado	**BCR 250**	2500mm	-	645	4	+3/+6ºC	2x36	497
Refrigerated counter	**BCR 300**	3000mm	-	813	5	+3/+6ºC	2x36	840
Comptoir bar réfrigérée	**BCR 350**	3500mm	-	1059	6	+3/+6ºC	2x58	1101
Barra de bar refrigerada	**BCR CE**	-	-	-	-	-	1x18	-
	BCR CI	-	-	-	-	-	-	-
	BCN 100	1000mm	-	-	-	-	-	-
	BCN 150	1500mm	-	-	-	-	1x36	-
	BCN 200	2000mm	-	-	-	-	1x58	-
Balcão neutro	**BCN 250**	2500mm	-	-	-	-	2x36	-
Neutral counter	**BCN 300**	3000mm	-	-	-	-	2x36	-
Comptoir bar neutral	**BCN 350**	3500mm	-	-	-	-	2x58	-
Barra de bar neutro	**BCN CE**	-	-	-	-	-	1x18	-
	BCN CI	-	-	-	-	-	-	-

Espessura do lateral 20mm | *Lateral thickness 20mm* | *Epaisseur de latéral 20mm* | *Espesor del lateral 20mm.*

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

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Composants modulaires • Angles intérieurs et extérieurs à 90º / 45º en version normale, arrondie ou droite • Réfrigération ventilée à l'exposition (uniquement Ligne Pastel) • Réfrigération statique à la réserve et exposition • Portes en acrylique • Plan de travail non inclu • Plan d'exposition en acier inox AISI 304 18/8 • Éclairage LED • Revêtement intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Fond de la réserve arrondi pour un nettoyage facile • Isolation obtenue par l'injection à haute densité de polyuréthane • Charnières avec retour automatique quand l'angle est inférieur à 90o • Expansion par tube capillaire • Pieds réglables en hauteur • Évaporation automatique (uniquement avec groupe intégré) • Thermostat digital pour réglage de température • Joint magnetique amovible et remplacement facile • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/8 (comptoirs).* ***OPTIONS*** *• Plan de travail en granit ou acier inoxydable AISI 304 18/8 • Froid à l'exposition et à lá réserve independants • Kit de montage de refrigeration à distance • Kit contrôle humidité • Évaporateur Traité • Roues • Froid tropicalisé • Illumination de la plinthe • Pieds en acier inoxydable • Groupe compresseur à gauche • Tirage de bière (Comptoirs réfrigérés uniquement) • Grille fil plastifiée (Comptoirs réfrigérés uniquement).*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Componentes modulares • Cantos interiores y exteriores de 90º / 45º, en la versión normal, redondo y / o corto • Refrigeración ventilada en la exposición (Sólo Línea Pastel) • Refrigeración Estática en la reserva y exposición • Puertas de acrílico • Sin tapas de origen • Plan de exposición de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Iluminación LED LED • Revestimiento interior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondo de reserva redondeado para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido por inyección de poliuretano a alta densidad • Bisagra con retorno automático para ángulos inferiores a 90o • Expansión por tubo capilar • Pies regulables en altura • Evaporación automática (sólo con grupo incorporado) • Regulación de temperatura por termostato digital • Aro obturación extraíble y de fácil sustitución • Tablero de servicio de acero inoxidable AISI 304 18/8 (balcones).* ***OPCIONES*** *• Tablero de servicio en granito o acero inoxidable AISI 304 18/8 • Frios independientes en la exposición y la reserva (vitrinas) • Kit de montaje de frío a distancia • Frío tropicalizado • Kit Humidistat • Evaporador Estanjado • Ruedas • Frío ventilado en la reserva • Iluminación en lo rodapié • Pies de acero inoxidable • Grupo compresor a la izquierda • Aplicación de tira de cerveza (sólo en los balcones refrigerados) • Estante intermedio extraíble rilsanizada (sólo en los balcones refrigerados).*

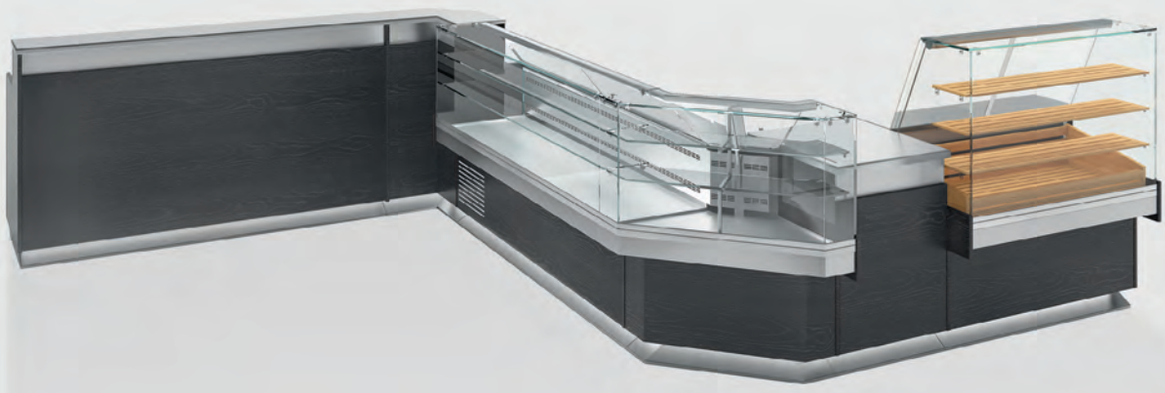
04 APOLLO

Decoração em mdf revestido a faia com velatura a wengué • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox inclinado com iluminação (Só disponível em aço inox) | Decoration in MDF coated Beech with wengué wood stain • Working top in stainless steel • Inclined stainless steel Plinth with light inside (Only available in stainless steel) | Décoration dans MDF couvert de hêtre avec velature a wengué • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthes en acier inoxydable inclinées avec l'éclairage (Seulement disponible en acier inoxydable) | Decoración en MDF revestido de haya con la velatura en wengué • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable inclinado con iluminación (Sólo disponible en acero inoxidable).

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

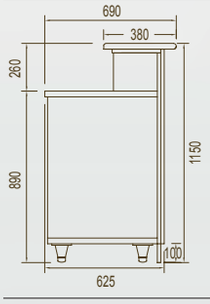


Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

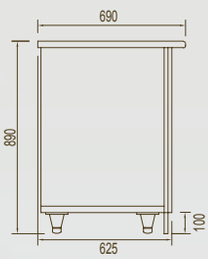


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D01
Balcão BC 120	BCT120D01
Balcão BC 150	BCT150D01
Balcão BC 170	BCT170D01
Balcão BC 200	BCT200D01
Balcão BC 220	BCT220D01
Balcão BC 250	BCT250D01
Balcão BC 270	BCT270D01
Balcão BC 300	BCT300D01
Balcão BC 320	BCT320D01
Balcão BC 350	BCT350D01

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

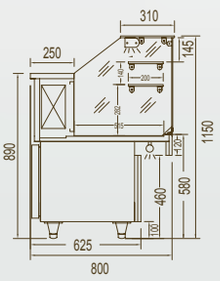
MOD	COD
Balcão BCN/CE	BCC001D01
Balcão BCN/CE curto	BCC002D01
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D01
Balcão BCN/CI	BCC004D01
Balcão BCN/CE redondo	BCC005D01
Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D01
Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D01

Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



MOD	COD
Módulo MMR 75	MRT075D01
Módulo MMR 100	MRT100D01
Módulo MMR 150	MRT150D01
Módulo MMR/CE	MRC001D01
Módulo MMR/CE curto	MRC002D01
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D01
Módulo MMR/CI	MRC004D01
Módulo MMR/CE redondo	MRC005D01
Módulo MMR/CE redondo curto	MRC006D01
Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC007D01

Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*



MOD	COD
Vitrine VS 66	VMT066D01
Vitrine VS 100	VMT100D01
Vitrine VS 116	VMT116D01
Vitrine VS 150	VMT150D01
Vitrine VS 170	VMT170D01
Vitrine VS 200	VMT200D01
Vitrine VS 220	VMT220D01
Vitrine VS 250	VMT250D01
Vitrine VS 270	VMT270D01
Vitrine VS 300	VMT300D01
Vitrine VS 320	VMT320D01
Vitrine VS 350	VMT350D01
Vitrine VSC/CE	VSC001D01
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D01
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D01
Vitrine VSC/CI	VSC004D01
Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D01
Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D01
Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D01
Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D01

Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*

Lateral postiço/ligação	LVM001001
Lateral de balcão/misto	LVM000701
Lateral de vitrine	LVM000801
Lateral de módulo	LVM000901

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

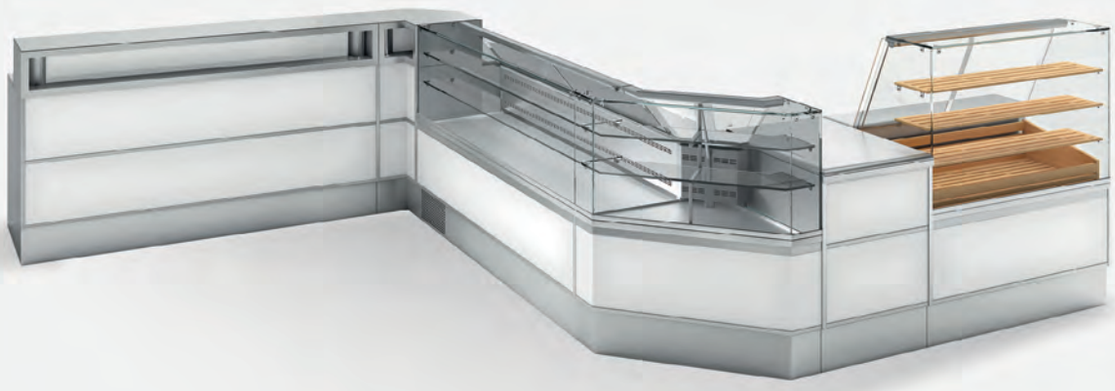
04 ATENA

Decoração em acrílico • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox (Acrílico disponível em várias cores e sujeito a disponibilidade de stock de fornecedor) | Decoration in acrylic • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinth (Acrylic available in various colors and subject to vendor stock availability) | Décoration en acrylique • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable (Acrylique disponible en différentes couleurs et dans la limite des stocks disponiblesy) | Decoración en acrílico • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable (Acrílico disponible en varios colores y sujeto a disponibilidad de stock de proveedor.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

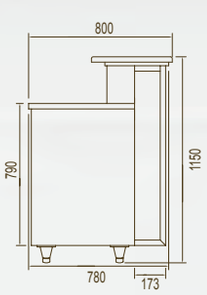


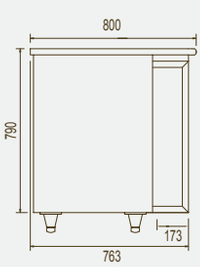
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)



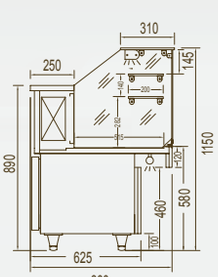


	MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*		
	Balcão BC 100	BTC100D02
	Balcão BC 120	BCT120D02
	Balcão BC 150	BCT150D02
	Balcão BC 170	BCT170D02
	Balcão BC 200	BCT200D02
	Balcão BC 220	BCT220D02
	Balcão BC 250	BCT250D02
	Balcão BC 270	BCT270D02
	Balcão BC 300	BCT300D02
	Balcão BC 320	BCT320D02
	Balcão BC 350	BCT350D02
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*		
	Balcão BCN/CE	BCC001D02
	Balcão BCN/CE curto	BCC002D02
	Balcão BCN/CE 45º	BCC003D02
	Balcão BCN/CI	BCC004D02
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*		
	Módulo MMR 75	MRT075D02
	Módulo MMR 100	MRT100D02
	Módulo MMR 150	MRT150D02
	Módulo MMR/CE	MRC001D02
	Módulo MMR/CE curto	MRC002D02
	Módulo MMR/CE 45º	MRC003D02
	Módulo MMR/CI	MRC004D02





	MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*		
	Vitrine VS 66	VMT066D02
	Vitrine VS 100	VMT100D02
	Vitrine VS 116	VMT116D02
	Vitrine VS 150	VMT150D02
	Vitrine VS 170	VMT170D02
	Vitrine VS 200	VMT200D02
	Vitrine VS 220	VMT220D02
	Vitrine VS 250	VMT250D02
	Vitrine VS 270	VMT270D02
	Vitrine VS 300	VMT300D02
	Vitrine VS 320	VMT320D02
	Vitrine VS 350	VMT350D02
	Vitrine VSC/CE	VSC001D02
	Vitrine VSC/CCurto	VSC002D02
	Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D02
	Vitrine VSC/CI	VSC004D02
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*		
	Lateral de balcão/misto	LVM000702
	Lateral de vitrine	LVM000802
	Lateral de módulo	LVM000902



Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

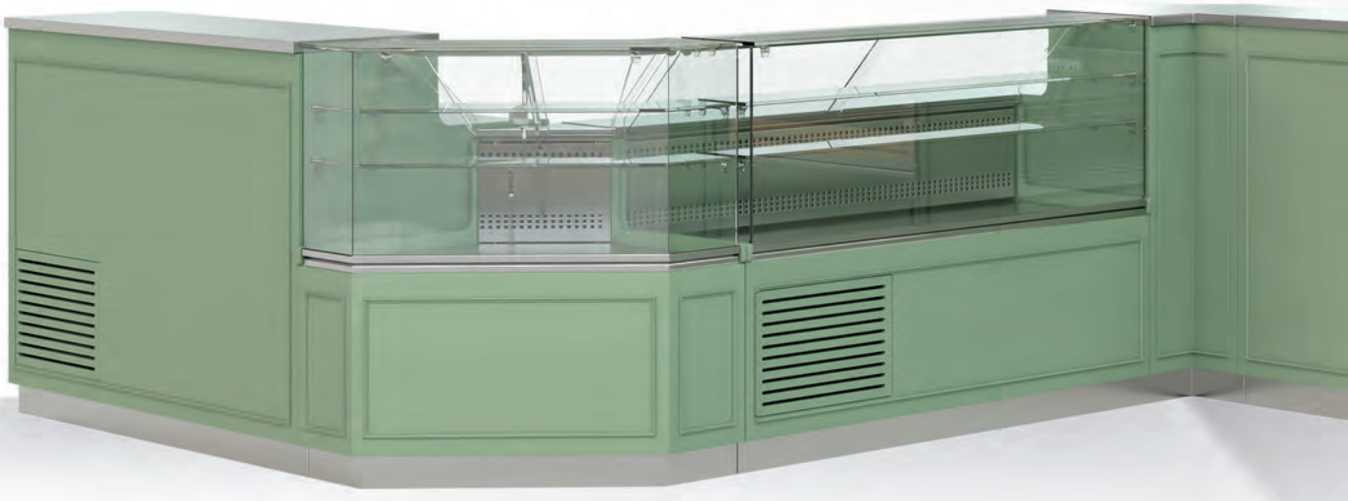
04

BOUDOIR

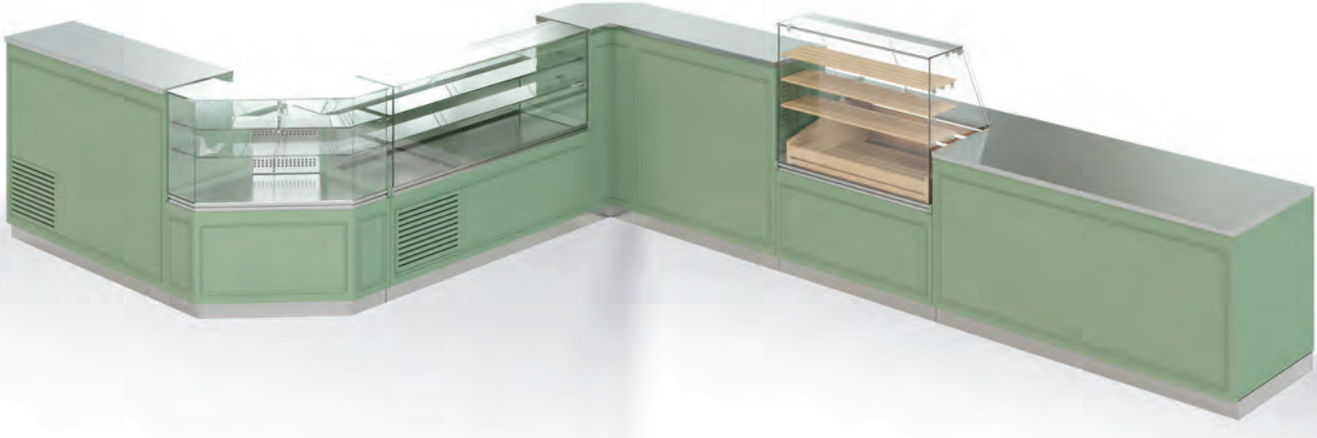
Decoração em MDF lacado a mate com moldura • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox | Decoration in MDF matte lacquered whit frame • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinth | Décoration en MDF laqué mat avec cadre • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración en MDF lacado mate con marco • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable.

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO

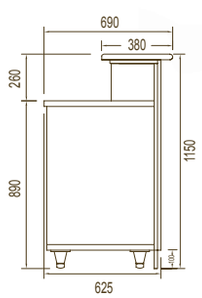
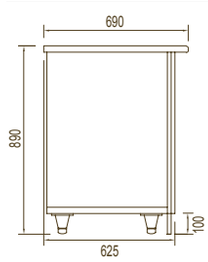
← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

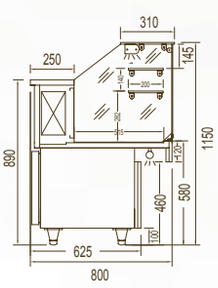


Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





	MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*		
	Balcão BC 100	BTC100D03
	Balcão BC 120	BCT120D03
	Balcão BC 150	BCT150D03
	Balcão BC 170	BCT170D03
	Balcão BC 200	BCT200D03
	Balcão BC 220	BCT220D03
	Balcão BC 250	BCT250D03
	Balcão BC 270	BCT270D03
	Balcão BC 300	BCT300D03
	Balcão BC 320	BCT320D03
	Balcão BC 350	BCT350D03
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*		
	Balcão BCN/CE	BCC001D03
	Balcão BCN/CE curto	BCC002D03
	Balcão BCN/CE 45º	BCC003D03
	Balcão BCN/CI	BCC004D03
	Balcão BCN/CE redondo	BCC005D03
	Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D03
	Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D03
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*		
	Módulo MMR 75	MRT075D03
	Módulo MMR 100	MRT100D03
	Módulo MMR 150	MRT150D03
	Módulo MMR/CE	MRT150D03
	Módulo MMR/CE curto	MRC001D03
	Módulo MMR/CE 45º	MRC002D03
	Módulo MMR/CI	MRC003D03
	Módulo MMR/CE redondo	MRC004D03
	Módulo MMR/CE redondo curto	MRC005D03
	Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC006D03

	MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*		
	Vitrine VS 66	VMT066D03
	Vitrine VS 100	VMT100D03
	Vitrine VS 116	VMT116D03
	Vitrine VS 150	VMT150D03
	Vitrine VS 170	VMT170D03
	Vitrine VS 200	VMT200D03
	Vitrine VS 220	VMT220D03
	Vitrine VS 250	VMT250D03
	Vitrine VS 270	VMT270D03
	Vitrine VS 300	VMT300D03
	Vitrine VS 320	VMT320D03
	Vitrine VS 350	VMT350D03
	Vitrine VSC/CE	VSC001D03
	Vitrine VSC/CCurto	VSC002D03
	Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D03
	Vitrine VSC/CI	VSC004D03
	Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D03
	Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D03
	Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D03
	Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D03
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*		
	Lateral postiço/ligação	LVM001003
	Lateral de balcão/misto	LVM000703
	Lateral de vitrine	LVM000803
	Lateral de módulo	LVM000903

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 LACADA LISA

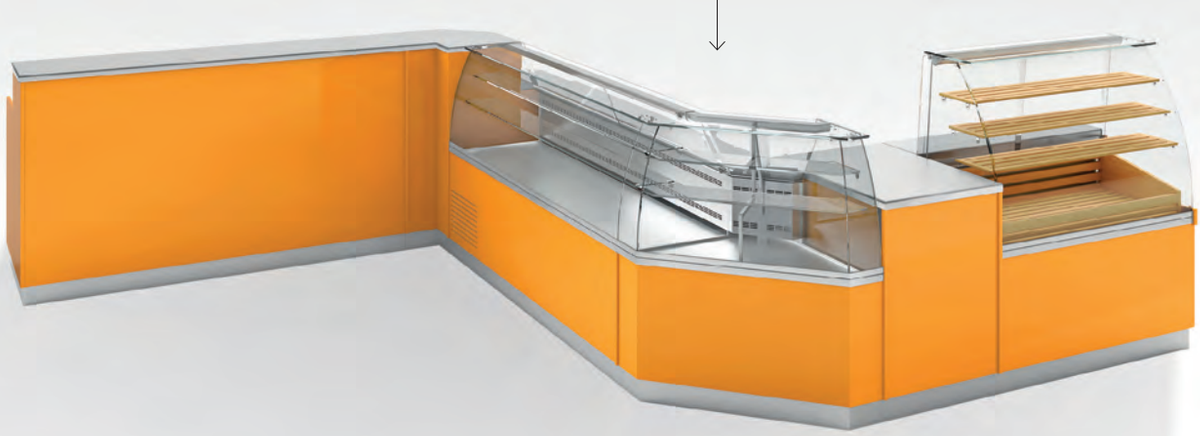
Decoração em MDF lacada • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox | Decoration in lacquered MDF • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinth | Décoration en MDF Laqué • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración en MDF lacada • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

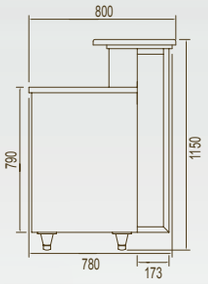
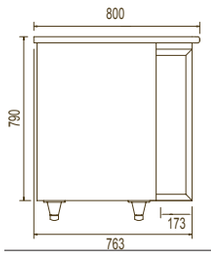


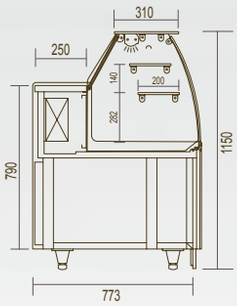
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)

Decoração Lacada em qualquer RAL
Lacquered decor in any RAL color
Décor laqué sur quelque couleur RAL
Décoracion lacada en cualquier color RAL





	MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*		
	Balcão BC 100	BTC100D04
	Balcão BC 120	BCT120D04
	Balcão BC 150	BCT150D04
	Balcão BC 170	BCT170D04
	Balcão BC 200	BCT200D04
	Balcão BC 220	BCT220D04
	Balcão BC 250	BCT250D04
	Balcão BC 270	BCT270D04
	Balcão BC 300	BCT300D04
	Balcão BC 320	BCT320D04
	Balcão BC 350	BCT350D04
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*		
	Balcão BCN/CE	BCC001D04
	Balcão BCN/CE curto	BCC002D04
	Balcão BCN/CE 45º	BCC003D04
	Balcão BCN/CI	BCC004D04
	Balcão BCN/CE redondo	BCC005D04
	Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D04
	Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D04
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*		
	Módulo MMR 75	MRT075D04
	Módulo MMR 100	MRT100D04
	Módulo MMR 150	MRT150D04
	Módulo MMR/CE	MRC001D04
	Módulo MMR/CE curto	MRC002D04
	Módulo MMR/CE 45º	MRC003D04
	Módulo MMR/CI	MRC004D04
	Módulo MMR/CE redondo	MRC005D04
	Módulo MMR/CE redondo curto	MRC006D04
	Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC007D04

	MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*		
	Vitrine VS 66	VMT066D04
	Vitrine VS 100	VMT100D04
	Vitrine VS 116	VMT116D04
	Vitrine VS 150	VMT150D04
	Vitrine VS 170	VMT170D04
	Vitrine VS 200	VMT200D04
	Vitrine VS 220	VMT220D04
	Vitrine VS 250	VMT250D04
	Vitrine VS 270	VMT270D04
	Vitrine VS 300	VMT300D04
	Vitrine VS 320	VMT320D04
	Vitrine VS 350	VMT350D04
	Vitrine VSC/CE	VSC001D04
	Vitrine VSC/CCurto	VSC002D04
	Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D04
	Vitrine VSC/CI	VSC004D04
	Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D04
	Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D04
	Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D04
	Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D04
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*		
	Lateral postiço/ligação	LVM001004
	Lateral de balcão/misto	LVM000704
	Lateral de vitrine	LVM000804
	Lateral de módulo	LVM000904

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

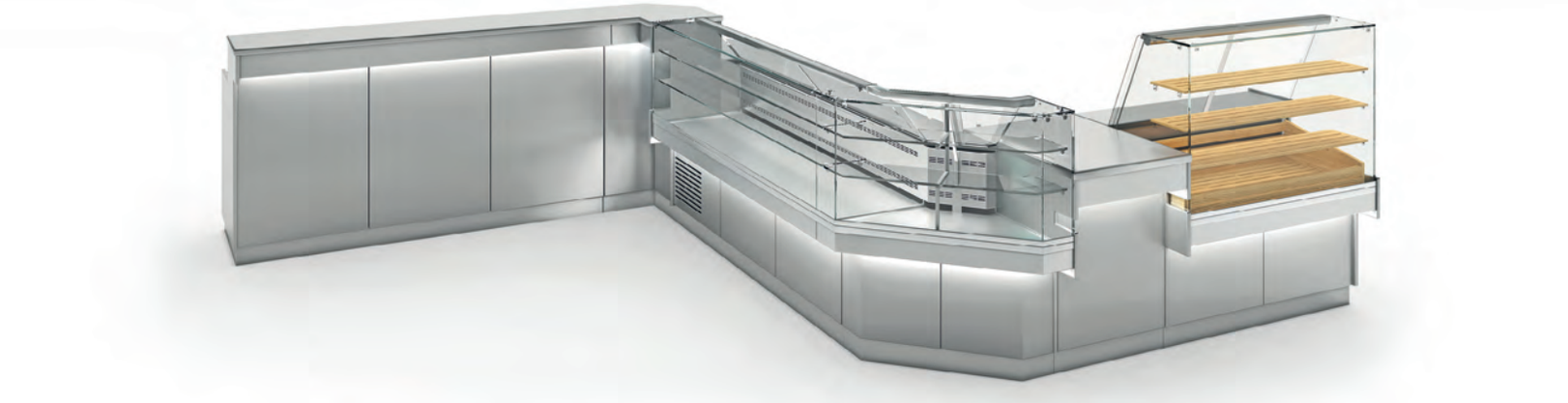
04 BASE INOX

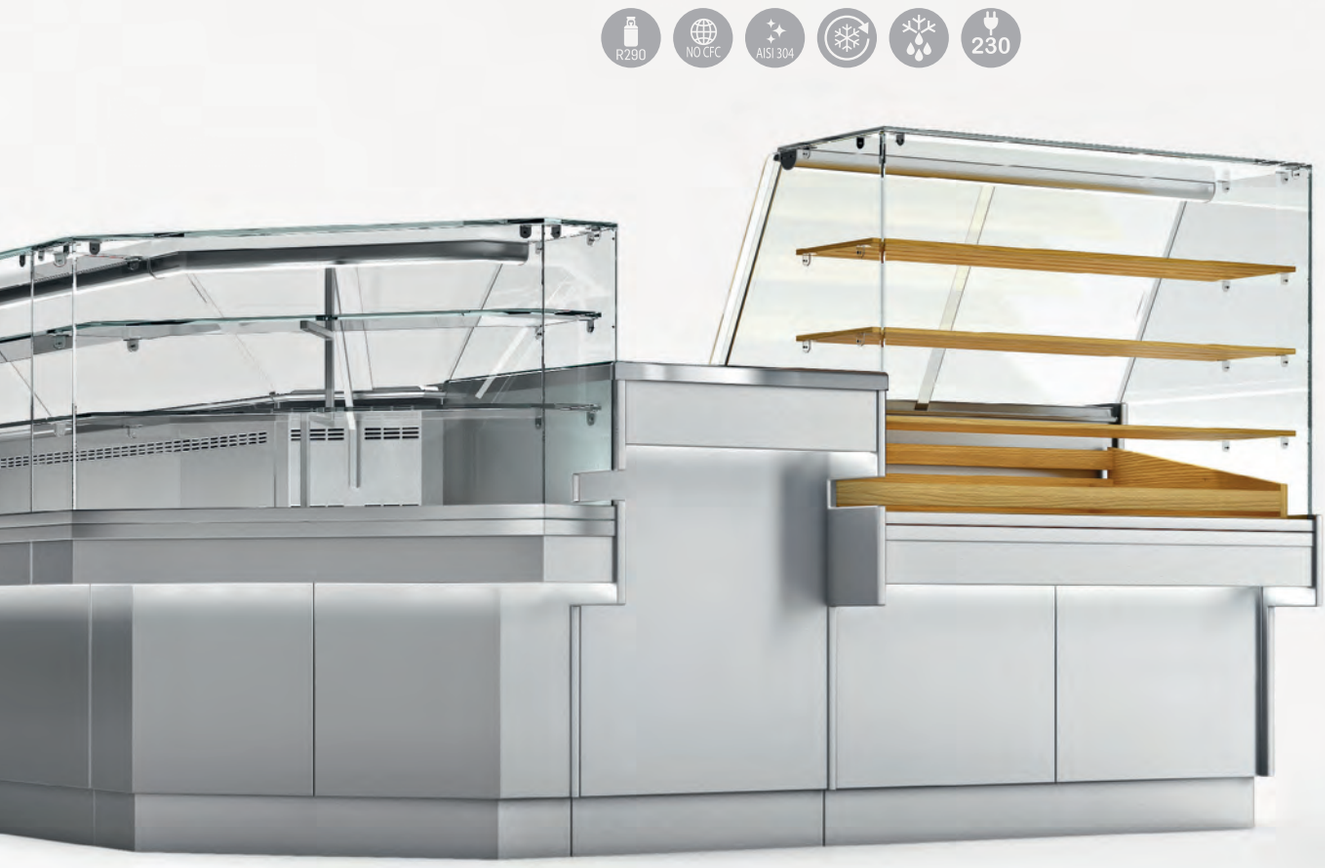
Decoração com painéis em aço inox • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em inox | Decoration with panels in stainless steel • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinthe | Décoration avec des panneaux d'acier inoxydable • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración con paneles de acero inoxidable • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

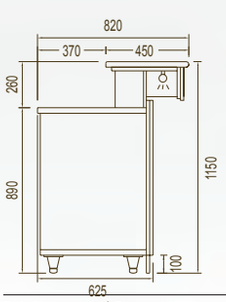


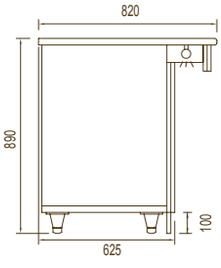
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)



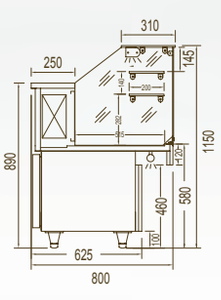


	MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*		
	Balcão BC 100	BTC100D05
	Balcão BC 120	BCT120D05
	Balcão BC 150	BCT150D05
	Balcão BC 170	BCT170D05
	Balcão BC 200	BCT200D05
	Balcão BC 220	BCT220D05
	Balcão BC 250	BCT250D05
	Balcão BC 270	BCT270D05
	Balcão BC 300	BCT300D05
	Balcão BC 320	BCT320D05
	Balcão BC 350	BCT350D05
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*		
	Balcão BCN/CE	BCC001D05
	Balcão BCN/CE curto	BCC002D05
	Balcão BCN/CE 45º	BCC003D05
	Balcão BCN/CI	BCC004D05
	Balcão BCN/CE redondo	BCC005D05
	Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D05
	Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D05
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*		
	Módulo MMR 75	MRT075D05
	Módulo MMR 100	MRT100D05
	Módulo MMR 150	MRT150D05
	Módulo MMR/CE	MRC001D05
	Módulo MMR/CE curto	MRC002D05
	Módulo MMR/CE 45º	MRC003D05
	Módulo MMR/CI	MRC004D05
	Módulo MMR/CE redondo	MRC005D05
	Módulo MMR/CE redondo curto	MRC006D05
	Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC007D05





	MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*		
	Vitrine VS 66	VMT066D05
	Vitrine VS 100	VMT100D05
	Vitrine VS 116	VMT116D05
	Vitrine VS 150	VMT150D05
	Vitrine VS 170	VMT170D05
	Vitrine VS 200	VMT200D05
	Vitrine VS 220	VMT220D05
	Vitrine VS 250	VMT250D05
	Vitrine VS 270	VMT270D05
	Vitrine VS 300	VMT300D05
	Vitrine VS 320	VMT320D05
	Vitrine VS 350	VMT350D05
	Vitrine VSC/CE	VSC001D05
	Vitrine VSC/CCurto	VSC002D05
	Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D05
	Vitrine VSC/CI	VSC004D05
	Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D05
	Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D05
	Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D05
	Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D05
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*		
	Lateral de balcão/misto	LVM000705
	Lateral de vitrine	LVM000805
	Lateral de módulo	LVM000905



Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

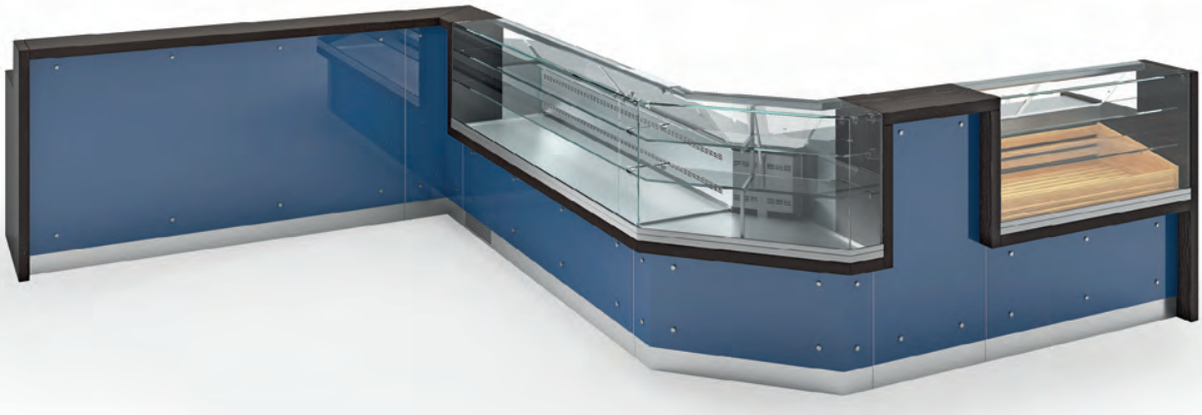
04 IDUNA

Decoração em acrílico (sem iluminação posterior) • Tampo de serviço em granito • Rodapé em aço inox | Decoration in acrylic (no top light) • Granit working top • Stainless steel Plinth| Décoration en acrylique (pas d'éclairage si-dessus) • Plan de travail en granit (sin iluminación posterior) • Plinthe en acier inoxydable | Decoración en acrílico • Encimera en granito • Rodapié en acero inoxidable.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

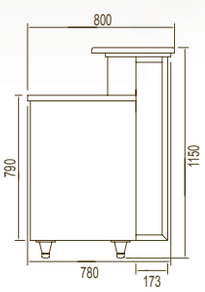


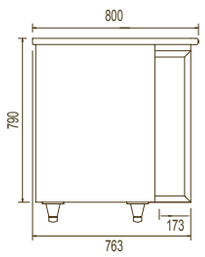
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)



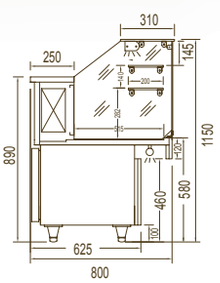


	MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*		
Balcão BC 100		BTC100D06
Balcão BC 120		BCT120D06
Balcão BC 150		BCT150D06
Balcão BC 170		BCT170D06
Balcão BC 200		BCT200D06
Balcão BC 220		BCT220D06
Balcão BC 250		BCT250D06
Balcão BC 270		BCT270D06
Balcão BC 300		BCT300D06
Balcão BC 320		BCT320D06
Balcão BC 350		BCT350D06
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*		
Balcão BCN/CE		BCC001D06
Balcão BCN/CE curto		BCC002D06
Balcão BCN/CE 45º		BCC003D06
Balcão BCN/CI		BCC004D06
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*		
Módulo MMR 75		MRT075D06
Módulo MMR 100		MRT100D06
Módulo MMR 150		MRT150D06
Módulo MMR/CE		MRT150D06
Módulo MMR/CE curto		MRC001D06
Módulo MMR/CE 45º		MRC002D06
Módulo MMR/CI		MRC003D06





	MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*		
Vitrine VS 66		VMT066D06
Vitrine VS 100		VMT100D06
Vitrine VS 116		VMT116D06
Vitrine VS 150		VMT150D06
Vitrine VS 170		VMT170D06
Vitrine VS 200		VMT200D06
Vitrine VS 220		VMT220D06
Vitrine VS 250		VMT250D06
Vitrine VS 270		VMT270D06
Vitrine VS 300		VMT300D06
Vitrine VS 320		VMT320D06
Vitrine VS 350		VMT350D06
Vitrine VSC/CE		VSC001D06
Vitrine VSC/CCurto		VSC002D06
Vitrine VSC/CE 45º		VSC003D06
Vitrine VSC/CI		VSC004D06
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*		
Lateral de balcão/misto		LVM000706
Lateral de vitrine		LVM000806
Lateral de módulo		LVM000906



Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

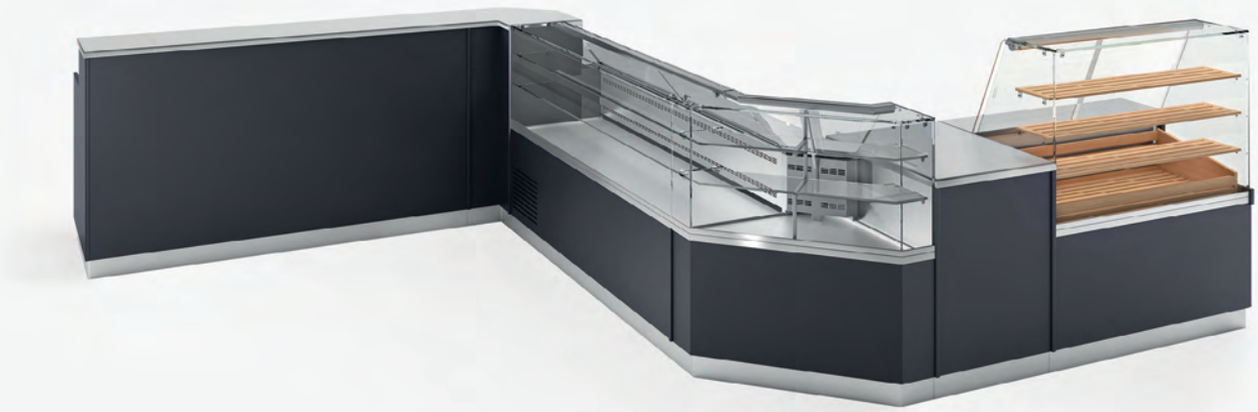
04 KALI

Decoração em MDF com velatura preta • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox | Decoration in MDF with black wood stain • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinth | Décoration en MDF avec velature noir • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración en MDF con velatura negra • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

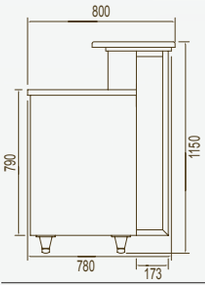


Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

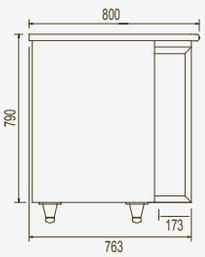


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D07
Balcão BC 120	BCT120D07
Balcão BC 150	BCT150D07
Balcão BC 170	BCT170D07
Balcão BC 200	BCT200D07
Balcão BC 220	BCT220D07
Balcão BC 250	BCT250D07
Balcão BC 270	BCT270D07
Balcão BC 300	BCT300D07
Balcão BC 320	BCT320D07
Balcão BC 350	BCT350D07

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

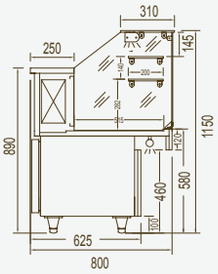
Balcão BCN/CE	BCC001D07
Balcão BCN/CE curto	BCC002D07
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D07
Balcão BCN/CI	BCC004D07
Balcão BCN/CE redondo	BCC005D07
Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D07
Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D07

Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



Módulo MMR 75	MRT075D07
Módulo MMR 100	MRT100D07
Módulo MMR 150	MRT150D07
Módulo MMR/CE	MRC001D07
Módulo MMR/CE curto	MRC002D07
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D07
Módulo MMR/CI	MRC004D07
Módulo MMR/CE redondo	MRC005D07
Módulo MMR/CE redondo curto	MRC006D07
Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC007D07

Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*



MOD	COD
Vitrine VS 66	VMT066D07
Vitrine VS 100	VMT100D07
Vitrine VS 116	VMT116D07
Vitrine VS 150	VMT150D07
Vitrine VS 170	VMT170D07
Vitrine VS 200	VMT200D07
Vitrine VS 220	VMT220D07
Vitrine VS 250	VMT250D07
Vitrine VS 270	VMT270D07
Vitrine VS 300	VMT300D07
Vitrine VS 320	VMT320D07
Vitrine VS 350	VMT350D07
Vitrine VSC/CE	VSC001D07
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D07
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D07
Vitrine VSC/CI	VSC004D07
Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D07
Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D07
Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D07
Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D07

Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*

Lateral postiço/ligação	LVM001007
Lateral de balcão/misto	LVM000707
Lateral de vitrine	LVM000807
Lateral de módulo	LVM000907

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 LETO

Decoração em MDF com moldura lacada • Tampo de serviço em granito • Rodapé em granito| Decoration in MDF whit lacquered frame • Working top in granit • Granit Plinth | Décoration en MDF avec cadres laqué • Plan de travail en granit • Plinthe en granit | Decoración en MDF con moldura lacada • Encimera en granito • Rodapié en granito.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

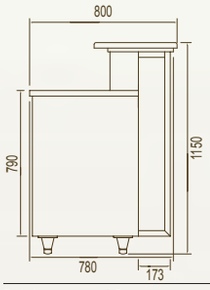


Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

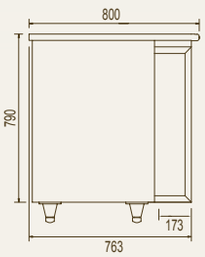


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D08
Balcão BC 120	BCT120D08
Balcão BC 150	BCT150D08
Balcão BC 170	BCT170D08
Balcão BC 200	BCT200D08
Balcão BC 220	BCT220D08
Balcão BC 250	BCT250D08
Balcão BC 270	BCT270D08
Balcão BC 300	BCT300D08
Balcão BC 320	BCT320D08
Balcão BC 350	BCT350D08

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

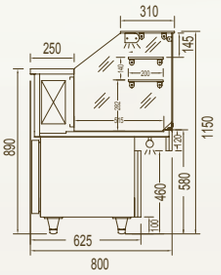
Balcão BCN/CE	BCC001D08
Balcão BCN/CE curto	BCC002D08
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D08
Balcão BCN/CI	BCC004D08
Balcão BCN/CE redondo	BCC005D08
Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D08
Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D08

Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



Módulo MMR 75	MRT075D08
Módulo MMR 100	MRT100D08
Módulo MMR 150	MRT150D08
Módulo MMR/CE	MRC001D08
Módulo MMR/CE curto	MRC002D08
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D08
Módulo MMR/CI	MRC004D08
Módulo MMR/CE redondo	MRC005D08
Módulo MMR/CE redondo curto	MRC006D08
Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC007D08

Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*



MOD	COD
Vitrine VS 66	VMT066D08
Vitrine VS 100	VMT100D08
Vitrine VS 116	VMT116D08
Vitrine VS 150	VMT150D08
Vitrine VS 170	VMT170D08
Vitrine VS 200	VMT200D08
Vitrine VS 220	VMT220D08
Vitrine VS 250	VMT250D08
Vitrine VS 270	VMT270D08
Vitrine VS 300	VMT300D08
Vitrine VS 320	VMT320D08
Vitrine VS 350	VMT350D08
Vitrine VSC/CE	VSC001D08
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D08
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D08
Vitrine VSC/CI	VSC004D08
Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D08
Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D08
Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D08
Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D08

Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*

Lateral postiço/ligação	LVM001008
Lateral de balcão/misto	LVM000708
Lateral de vitrine	LVM000808
Lateral de módulo	LVM000908

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 MELAMINA

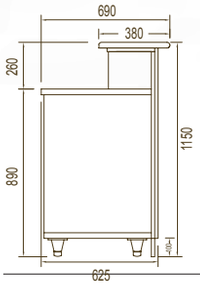
Decoração em Melamina • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox | Melamin decoration • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinthe | Décoration en Mélamine • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración de Melamina • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231



Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)

Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

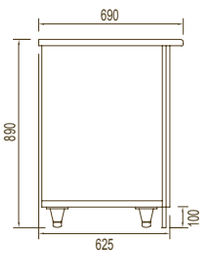


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D09
Balcão BC 120	BCT120D09
Balcão BC 150	BCT150D09
Balcão BC 170	BCT170D09
Balcão BC 200	BCT200D09
Balcão BC 220	BCT220D09
Balcão BC 250	BCT250D09
Balcão BC 270	BCT270D09
Balcão BC 300	BCT300D09
Balcão BC 320	BCT320D09
Balcão BC 350	BCT350D09

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

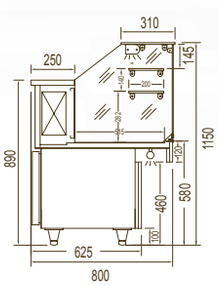
MOD	COD
Balcão BCN/CE	BCC001D09
Balcão BCN/CE curto	BCC002D09
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D09
Balcão BCN/CI	BCC004D09
Balcão BCN/CE redondo	BCC005D09
Balcão BCN/CE redondo curto	BCC006D09
Balcão BCN/CI 45º redondo	BCC008D09

Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



MOD	COD
Módulo MMR 75	MRT075D09
Módulo MMR 100	MRT100D09
Módulo MMR 150	MRT150D09
Módulo MMR/CE	MRT150D09
Módulo MMR/CE curto	MRC001D09
Módulo MMR/CE 45º	MRC002D09
Módulo MMR/CI	MRC003D09
Módulo MMR/CE redondo	MRC004D09
Módulo MMR/CE redondo curto	MRC005D09
Módulo MMR/CE 45º redondo	MRC006D09





MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*	
Vitrine VS 66	VMT066D09
Vitrine VS 100	VMT100D09
Vitrine VS 116	VMT116D09
Vitrine VS 150	VMT150D09
Vitrine VS 170	VMT170D09
Vitrine VS 200	VMT200D09
Vitrine VS 220	VMT220D09
Vitrine VS 250	VMT250D09
Vitrine VS 270	VMT270D09
Vitrine VS 300	VMT300D09
Vitrine VS 320	VMT320D09
Vitrine VS 350	VMT350D09
Vitrine VSC/CE	VSC001D09
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D09
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D09
Vitrine VSC/CI	VSC004D09
Vitrine VSC/CEN redondo	VSC005D09
Vitrine VSC/CES R esférico	VSC006D09
Vitrine VS/CE redondo curto	VSC007D09
Vitrine VSC/C 45º redondo	VSC008D09

MOD	COD
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*	
Lateral postiço/ligação	LVM001009
Lateral de balcão/misto	LVM000709
Lateral de vitrine	LVM000809
Lateral de módulo	LVM000909

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 SELENE

Decoração em acrílico com iluminação interior • Balcão com cabeço em granito • Rodapé em aço inox • Tampo de serviço em granito (Acrílico disponível em várias cores e sujeito a disponibilidade de stock de fornecedor) | Acrylic decoration with lighting inside • Balcony with granite head • Stainless steel Plinthe • Working top in granite (Acrylic available in various colors and subject to vendor stock availability) | Décoration acrylique avec éclairage à l'intérieur • Balcon avec tête de granit • Plinthe en acier inoxydable • Plan de travail en granit (Acrylique disponible en différentes couleurs et dans la limite des stocks disponibles) | Decoración de acrílico con iluminación interior • Balcón con cabezo en granito • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable (*Acrílico disponible en varios colores y sujeto a disponibilidad de stock de proveedor*).

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

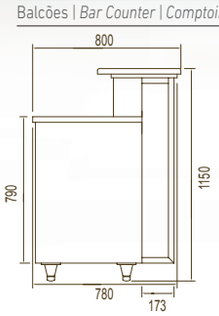


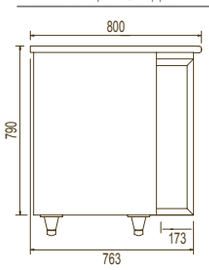
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)



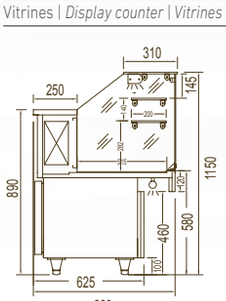


MOD	COD
Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*	
Balcão BC 100	BTC100D10
Balcão BC 120	BCT120D10
Balcão BC 150	BCT150D10
Balcão BC 170	BCT170D10
Balcão BC 200	BCT200D10
Balcão BC 220	BCT220D10
Balcão BC 250	BCT250D10
Balcão BC 270	BCT270D10
Balcão BC 300	BCT300D10
Balcão BC 320	BCT320D10
Balcão BC 350	BCT350D10
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*	
Balcão BCN/CE	BCC001D10
Balcão BCN/CE curto	BCC002D10
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D10
Balcão BCN/CI	BCC004D10
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*	
Módulo MMR 75	MRT075D10
Módulo MMR 100	MRT100D10
Módulo MMR 150	MRT150D10
Módulo MMR/CE	MRC001D10
Módulo MMR/CE curto	MRC002D10
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D10
Módulo MMR/CI	MRC004D10





MOD	COD
Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*	
Vitrine VS 66	VMT066D10
Vitrine VS 100	VMT100D10
Vitrine VS 116	VMT116D10
Vitrine VS 150	VMT150D10
Vitrine VS 170	VMT170D10
Vitrine VS 200	VMT200D10
Vitrine VS 220	VMT220D10
Vitrine VS 250	VMT250D10
Vitrine VS 270	VMT270D10
Vitrine VS 300	VMT300D10
Vitrine VS 320	VMT320D10
Vitrine VS 350	VMT350D10
Vitrine VSC/CE	VSC001D10
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D10
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D10
Vitrine VSC/CI	VSC004D10
Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*	
Lateral de balcão/misto	LVM000710
Lateral de vitrine	LVM000810
Lateral de módulo	LVM000910



Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 RIPADO

Decoração em MDF com velatura e ripado em pinho • Tampo de serviço em granito • Rodapé em granito | Decoration in MDF with stain and pine flats • Working top in granite • Granite plinthe | Décoration en MDF avec lasure à lattes de pin • Plan de travail en granit • plinthe en granit • Decoración en MDF con tinte y listón de pino | Encimera en granito | Rodapié en granito.

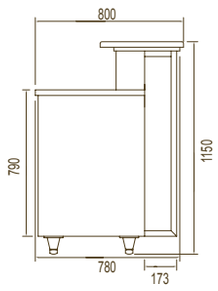
← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO

Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)



Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

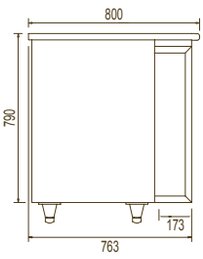


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D11
Balcão BC 120	BCT120D11
Balcão BC 150	BCT150D11
Balcão BC 170	BCT170D11
Balcão BC 200	BCT200D11
Balcão BC 220	BCT220D11
Balcão BC 250	BCT250D11
Balcão BC 270	BCT270D11
Balcão BC 300	BCT300D11
Balcão BC 320	BCT320D11
Balcão BC 350	BCT350D11

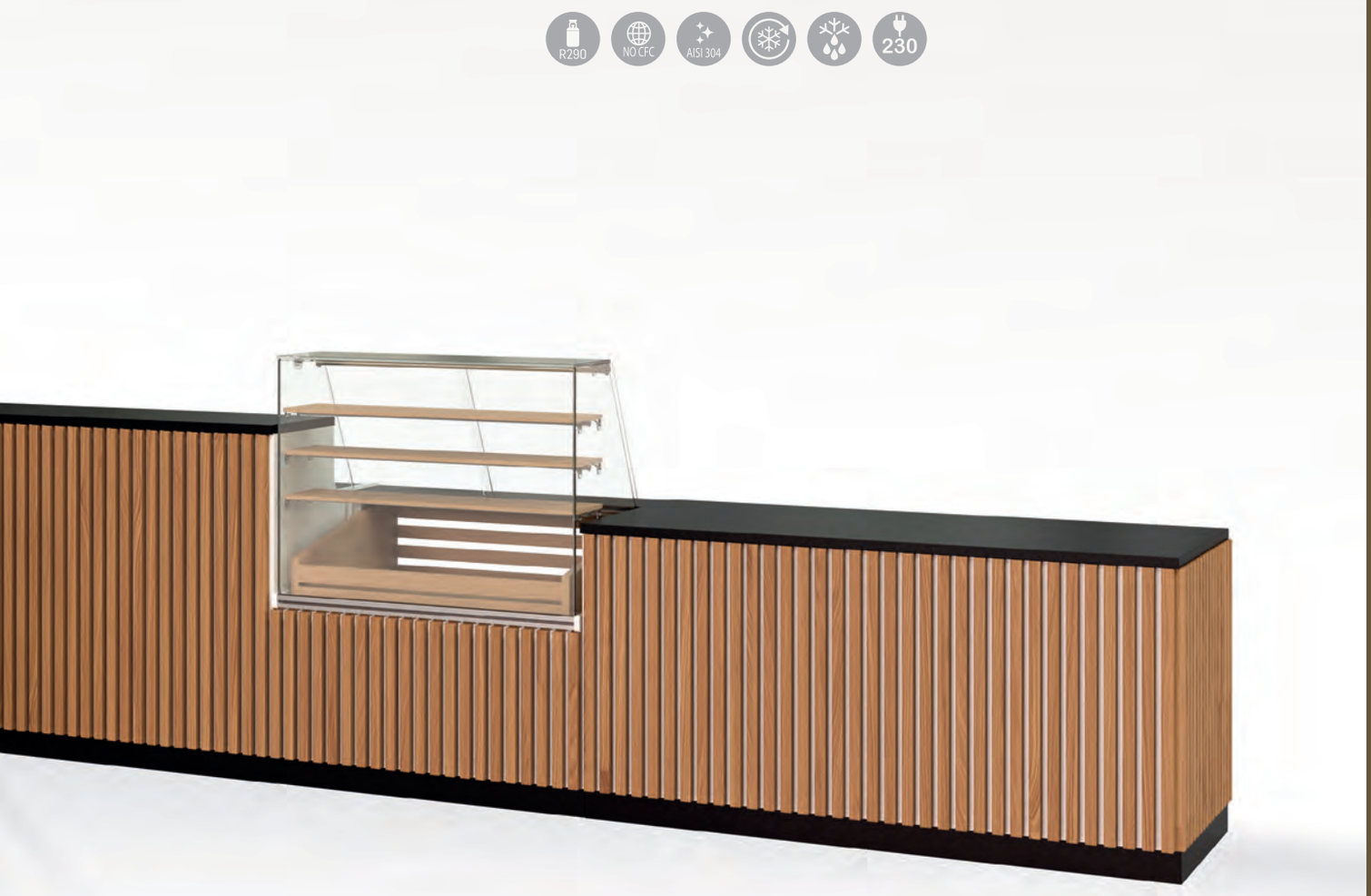
Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

Balcão BCN/CE	BCC001D11
Balcão BCN/CE curto	BCC002D11
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D11
Balcão BCN/CI	BCC004D11

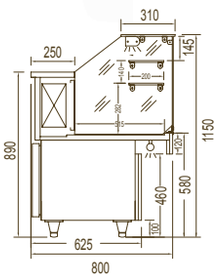
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



MOD	COD
Módulo MMR 75	MRT075D11
Módulo MMR 100	MRT100D11
Módulo MMR 150	MRT150D11
Módulo MMR/CE	MRC001D11
Módulo MMR/CE curto	MRC002D11
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D11
Módulo MMR/CI	MRC004D11



Vitrines | Display counter | Vitrines | Vitrinas



MOD	COD
Vitrine VS 66	VMT066D11
Vitrine VS 100	VMT100D11
Vitrine VS 116	VMT116D11
Vitrine VS 150	VMT150D11
Vitrine VS 170	VMT170D11
Vitrine VS 200	VMT200D11
Vitrine VS 220	VMT220D11
Vitrine VS 250	VMT250D11
Vitrine VS 270	VMT270D11
Vitrine VS 300	VMT300D11
Vitrine VS 320	VMT320D11
Vitrine VS 350	VMT350D11
Vitrine VSC/CE	VSC001D11
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D11
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D11
Vitrine VSC/CI	VSC004D11

Laterais | Lateral Sides | Láteral | Lateral

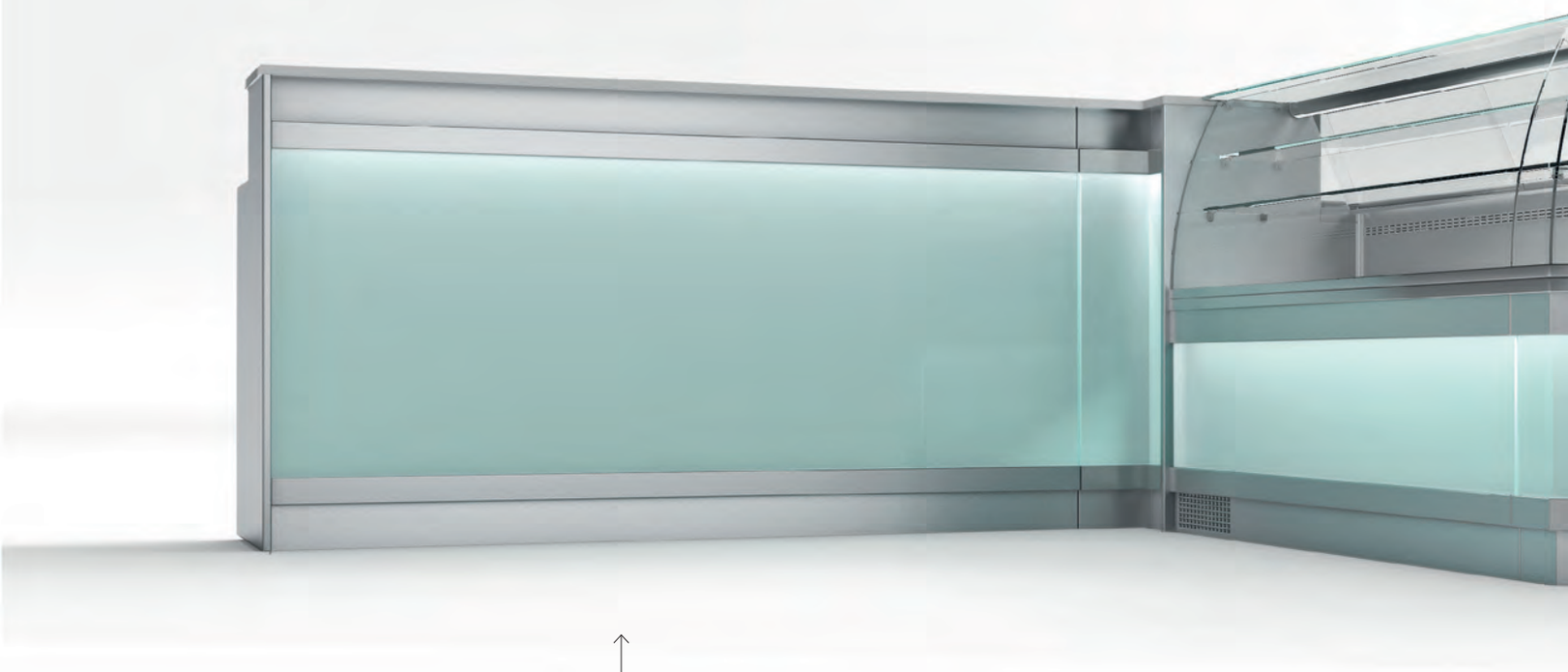
MOD	COD
Lateral de balcão/misto	LVM000711
Lateral de vitrine	LVM000811
Lateral de módulo	LVM000911

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

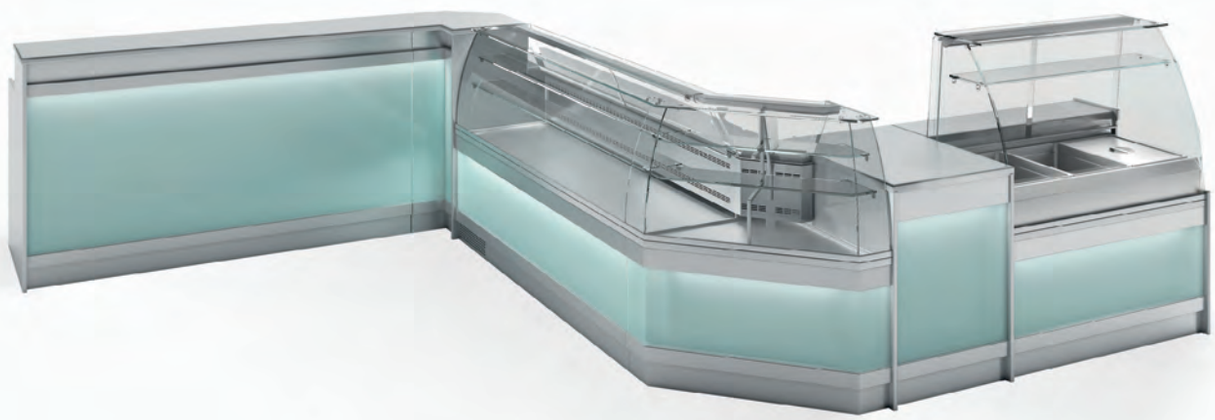
04 SPACE

Decoração em aço e vidro laminado com película • Tampo de serviço em aço inox • Rodapé em aço inox | Decoration in stainless steel and laminated glass with film • Working top in stainless steel • Stainless steel Plinth | Décoration en acier et vitré feuilleté avec film • Plan de travail en acier inoxydable • Plinthe en acier inoxydable | Decoración de acero y cristallaminado con película • Encimera en acero inoxidable • Rodapié en acero inoxidable.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231



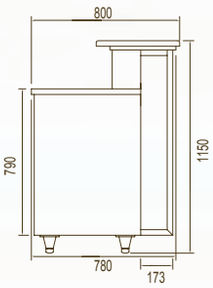
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





MOD	COD

Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

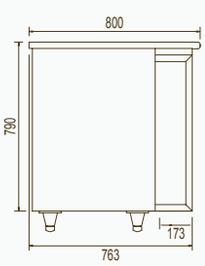


Balcão BC 100	BTC100D12
Balcão BC 120	BCT120D12
Balcão BC 150	BCT150D12
Balcão BC 170	BCT170D12
Balcão BC 200	BCT200D12
Balcão BC 220	BCT220D12
Balcão BC 250	BCT250D12
Balcão BC 270	BCT270D12
Balcão BC 300	BCT300D12
Balcão BC 320	BCT320D12
Balcão BC 350	BCT350D12

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

Balcão BCN/CE	BCC001D12
Balcão BCN/CE curto	BCC002D12
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D12
Balcão BCN/CI	BCC004D12

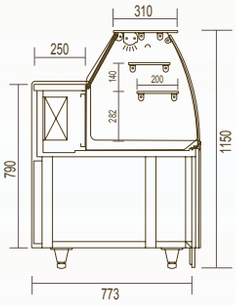
Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



Módulo MMR 75	MRT075D12
Módulo MMR 100	MRT100D12
Módulo MMR 150	MRT150D12
Módulo MMR/CE	MRC001D12
Módulo MMR/CE curto	MRC002D12
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D12
Módulo MMR/CI	MRC004D12

MOD	COD

Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*



Vitrine VS 66	VMT066D12
Vitrine VS 100	VMT100D12
Vitrine VS 116	VMT116D12
Vitrine VS 150	VMT150D12
Vitrine VS 170	VMT170D12
Vitrine VS 200	VMT200D12
Vitrine VS 220	VMT220D12
Vitrine VS 250	VMT250D12
Vitrine VS 270	VMT270D12
Vitrine VS 300	VMT300D12
Vitrine VS 320	VMT320D12
Vitrine VS 350	VMT350D12
Vitrine VSC/CE	VSC001D12
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D12
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D12
Vitrine VSC/CI	VSC004D12

Laterais | *Lateral Sides* | *Láteral* | *Lateral*

Lateral de balcão/misto	LVM000712
Lateral de vitrine	LVM000812
Lateral de módulo	LVM000912

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 STAR

Decoração em madeira e vidro fosco • Laterais em MDF com velatura • Tampo de serviço em vidro • Rodapé em granito | Decoration in wood and frosted glass • Lateral sides in MDF with wood stain • Working top in glass • Granite Plinth| Décoration en bois et vitre dépoli • Látérales en MDF avec velature • Plan de travail en vitrées • Plinthe en granit | Decoración de madera y cristal mate • Laterales en MDF con velatura • Encimera en vidrio • Rodapié en granito.

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

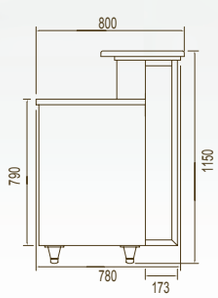


Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)





Balcões | *Bar Counter* | *Comptoir Bar* | *Barra de Bar*

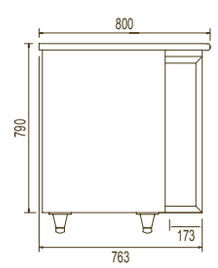


MOD	COD
Balcão BC 100	BTC100D13
Balcão BC 120	BCT120D13
Balcão BC 150	BCT150D13
Balcão BC 170	BCT170D13
Balcão BC 200	BCT200D13
Balcão BC 220	BCT220D13
Balcão BC 250	BCT250D13
Balcão BC 270	BCT270D13
Balcão BC 300	BCT300D13
Balcão BC 320	BCT320D13
Balcão BC 350	BCT350D13

Balcões cantos | *Bar counter corner* | *Angles de Comptoir* | *Ángulos de barras*

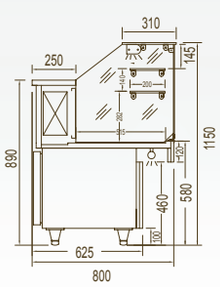
MOD	COD
Balcão BCN/CE	BCC001D13
Balcão BCN/CE curto	BCC002D13
Balcão BCN/CE 45º	BCC003D13
Balcão BCN/CI	BCC004D13

Módulo de apoio | *Support Module* | *Comptoir Caisse* | *Módulo de apoyo*



MOD	COD
Módulo MMR 75	MRT075D13
Módulo MMR 100	MRT100D13
Módulo MMR 150	MRT150D13
Módulo MMR/CE	MRC001D13
Módulo MMR/CE curto	MRC002D13
Módulo MMR/CE 45º	MRC003D13
Módulo MMR/CI	MRC004D13

Vitrines | *Display counter* | *Vitrines* | *Vitrinas*



MOD	COD
Vitrine VS 66	VMT066D13
Vitrine VS 100	VMT100D13
Vitrine VS 116	VMT116D13
Vitrine VS 150	VMT150D13
Vitrine VS 170	VMT170D13
Vitrine VS 200	VMT200D13
Vitrine VS 220	VMT220D13
Vitrine VS 250	VMT250D13
Vitrine VS 270	VMT270D13
Vitrine VS 300	VMT300D13
Vitrine VS 320	VMT320D13
Vitrine VS 350	VMT350D13
Vitrine VSC/CE	VSC001D13
Vitrine VSC/CCurto	VSC002D13
Vitrine VSC/CE 45º	VSC003D13
Vitrine VSC/CI	VSC004D13

Laterais | *Lateral Sides* | *Latéral* | *Lateral*

Lateral de balcão/misto	LVM000713
Lateral de vitrine	LVM000813
Lateral de módulo	LVM000913

Preços apenas para decoração frontal
Prices only for front decoration
Prix seulement pour décoration frontale
Precios sólo para decoración frontal

04 LINHA | LINE | LIGNE | LÍNEA **PURE**

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231



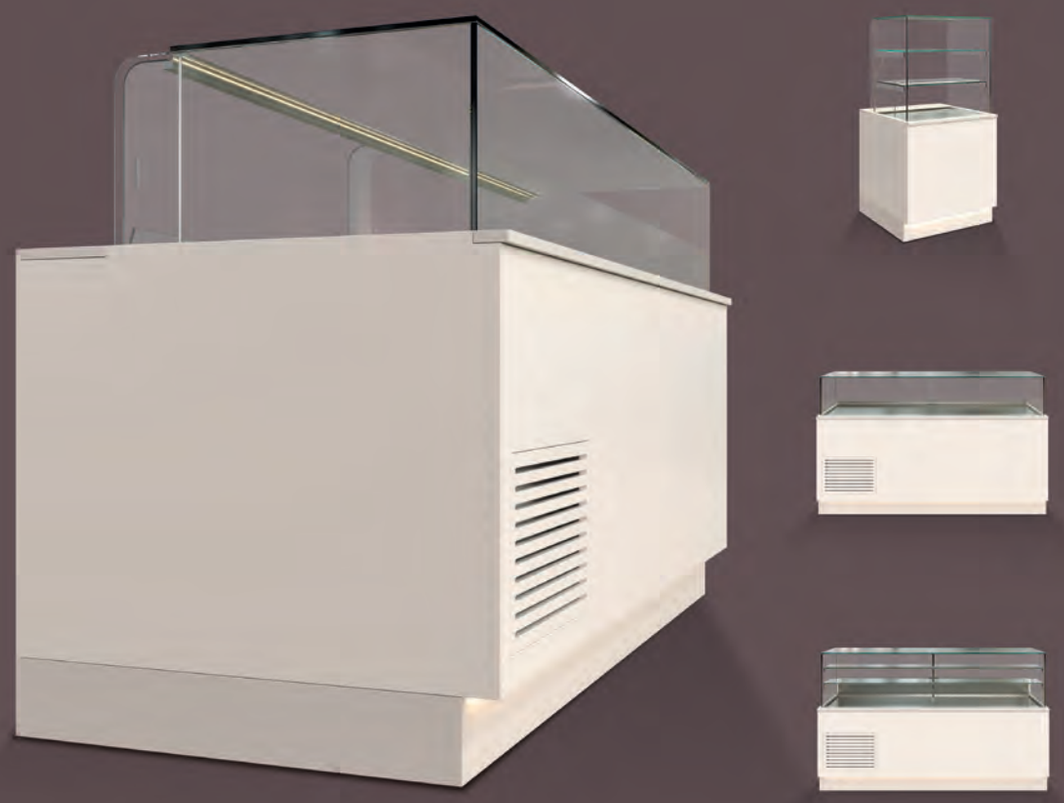
↓ Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²	OP	2P		°C	W		
Neutra *Ambient* *Neutre* *Neutra*	**VDN 100**	1000mm	0,600	-	-	-	-	-	-	
	VDN 150	1500mm	0,900	-	-	-	-	-	-	
	VDN 200	2000mm	1,200	-	-	-	-	-	-	
	VDN 250	2500mm	1,500	-	-	-	-	-	-	
Refrigerada na exposição *Refrigerated on exposition* *Réfrigérée dans l'exposition* *Refrigerada en la exposicíon*	**VDE 100**	1000mm	0,600	-	-	-	+3/+6⁰	300	606	230/50
	VDE 150	1500mm	0,900	-	-	-	+3/+6⁰	300	800	230/50
	VDE 200	2000mm	1,200	-	-	-	+3/+6⁰	497	969	230/50
	VDE 250	2500mm	1,500	-	-	-	+3/+6⁰	497	969	230/50
Totalmente Refrigerada *Full Refrigerated* *Totalement Réfrigérée* *Totalmente Refrigerada*	**VDC 150**	1500mm	1,200	200	152	1	+3/+6⁰	497	1101	230/50
	VDC 200	2000mm	1,500	313	238	2	+3/+6⁰	497	1269	230/50
	VDC 250	2500mm	1,500	540	410	3	+3/+6⁰	840	1269	230/50
Módulo Caixa *Support module* *Meuble Caisse* *Móvil Caja*	**MMR 75**	-	-	-		-	-	-	-	
	MMR 100	-	-	-		-	-	-	-	
	MMR 150	-	-	-		-	-	-	-	

Características / *Characteristics* / *Caractéristiques* / *Características*	Ø	e	P
Plano de exposição com 600mm profundidade / *Exposure plane with 600mm depth* / *Plan d'exposition avec 600mm profondeur* / *Plano de exposición com 600mm profundidad*	x	x	x
Resistência anti condensação / *Anti-condensation resistance* / *Résistance anti-condensation* / *Resistencia contra la condensación*	x	x	x
Refrigeração ventilada só na exposição / *Ventilated refrigeration on the display only* / *Réfrigeration ventilée à l'exposition* / *Refrigeración ventilada de alta performance*	x	x	x
Vidros acrílicos com topo arredondado / *Acrylic glass with round top* / *Vitre acrylique avec plateau arrondi* / *Cristales acrílicos con top redondeado*	x	x	x
Vidros retos temperados / *Straight glasses tempered and U.V. glued* / *Vitres droites trempées* / *Cristales rectos templados*	x	x	x
Iluminação LED só na exposição / *LED Lamp only on display* / *Éclairage LED à l'exposition* / *Iluminación LED en la exposición*	x	x	x
Iluminação LED na exposição e rodapé / *LED Lamp on display and plinth* / *Éclairage LED à l'exposition et plinthe* / *Iluminación LED en la exposición y rodapié*	-	-	x
Refrigeração estática na reserva (exceto VDN/VDE) / *Statique refrigeration in storage (except VDN/VDE)* / *Réfrigération statique à la réserve (excepté VDN/VDE)* / *Refrigeración estatica en la reserva (excepto VDN/VDE)*	x	x	x
Plano de trabalho / *Working top* / *Plan de travail* / *Encimera*	Inox	Inox	Silestone
Rodapé / *Plinth* / *Plinthe* / *Rodapié*	-	Inox	Silestone
Decoração lacada em qualquer RAL (disponível a opção de melanina, faia, wengué e cerejeira) / *Lacquered decor in any RAL color (available the option of melanin, beech, wenge and cherry)*/*Décor laqué sur quelque couleur RAL (Options disponibles : hêtre, de wengué et de cerisier)* / *Decóracion lacada en cualquier color RAL (disponible una opción de melanina, faia, wengué e cerejeira)*	-	x	x

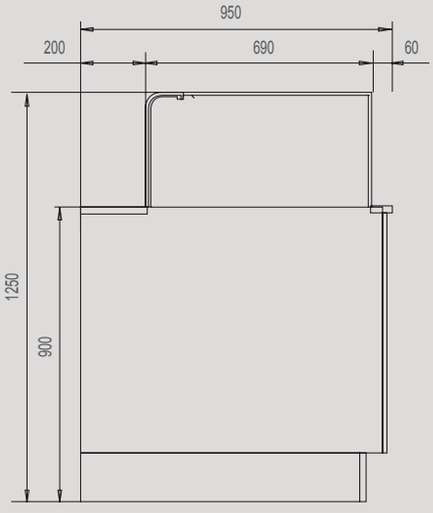


Ø	Sem Decor | *Without Decor* | *Sans décor* | *Sin Decoración*
e	Económica | *Economical* | *Économique* | *económico*
P	Prémium | *Premium* | *Premium* | *Premium*
	Embalagem | *Packing* | *Emballage* | *Embalaje*
OP	Modelo com exposição alta e sem prateleiras. | *Model with high exposure and without shelves.* | *Modèle avec exposition haute et sans étagères.* | *Modelo con e xposition alta y sin estantes.*
2P	Modelo com exposição baixa e com 2 prateleiras. | *Model with low exposure and with 2 shelves.* | *Modèle avec exposition bas et avec 2 étagères.* | *Modelo con exposición baja y 2 estantes.*

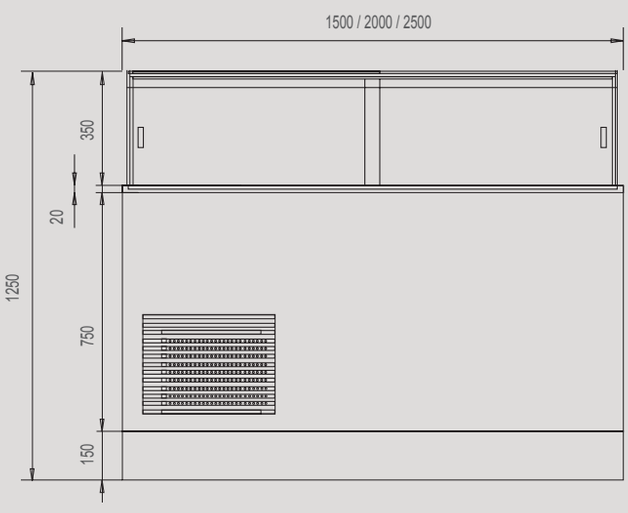
04 LINHA | LINE | LIGNE | LÍNEA
PURE



PURE VDC 0P

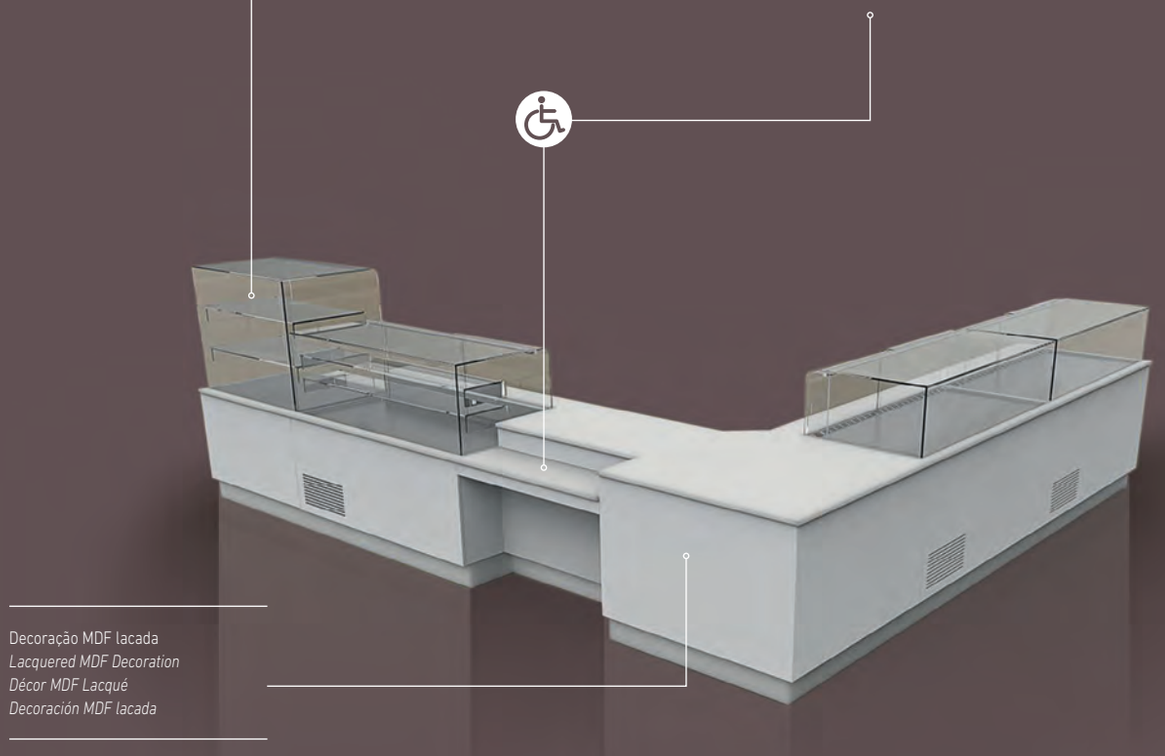


PURE VDC 0P



Torre de exposição neutra | Neutral tower exposition | Tour d'exposition neutre | Torre de exposición neutra. (950x1690)

Módulo de apoio p/pessoas c/mobilidade reduzida | Support module for people with reduced mobility | Support modulaire pour personnes à mobilité réduite | Módulo de apoyo para personas con movilidad reducida. (950x900)



Decoração MDF lacada
Lacquered MDF Decoration
Décor MDF Lacqué
Decoración MDF lacada

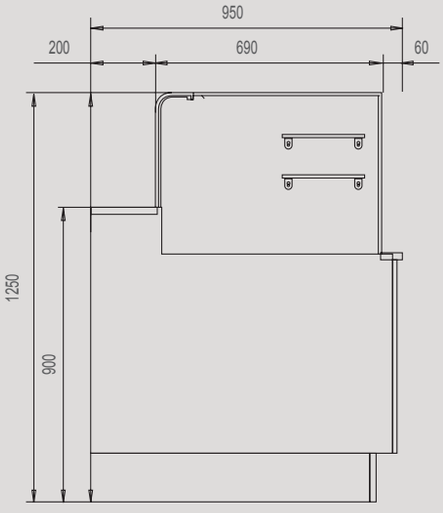
OPÇÕES • Frios independentes na exposição e reserva • Kit de montagem de frio à distância • Frio tropicalizado • Humidostato • Evaporador Estanhado • Rodas • Frio ventilado na reserva • Iluminação no rodapé • Pés em aço inox • Grupo compressor à esquerda.

OPTIONS *• Independent refricold in the display and storage (counters) • Kit to assemble the remote refrigeration • Tropicalized refrigeration (unit) • Humidistat kit • Tinned evaporator • Wheels • Storage with ventilated refrigeration • Plinth lighting • Stainless steel feet • Compressor group on the left.*

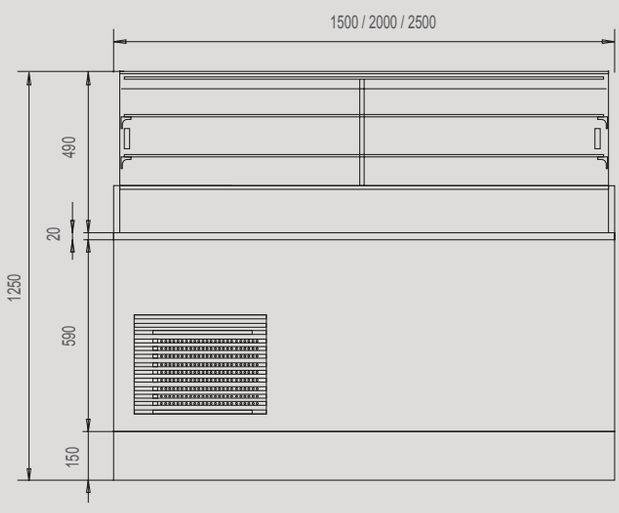
OPTIONS *• Froid à l'exposition et à lá réserve independants • Kit de montage de réfrigeration à distance • Froid tropicalisé • Kit contrôle humidité • Évaporateur Traité • Roues • Froid ventilée dans la réserve • Illumination de la plinthe • Pieds en acier inoxydable • Groupe compresseur à gauche.*

OPCIONES *• Frios independientes en la exposición y la reserva • Kit de montaje de frío a distancia • Frío tropicalizado • Kit Humidistat • Evaporador Estanjado • Ruedas • Frío ventilado en la reserva • Iluminación en el pie de página • Pies de acero inoxidable • Grupo compresor a la izquierda.*

PURE VDC 2P



PURE VDC 2P



04 LINHA | LINE | LIGNE | LÍNEA
CUBIC

← **Informação Técnica** | Technical Information | information technique | Información técnica - P. 230/231

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO

R290
NO CFC
AISI 304
230



Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)

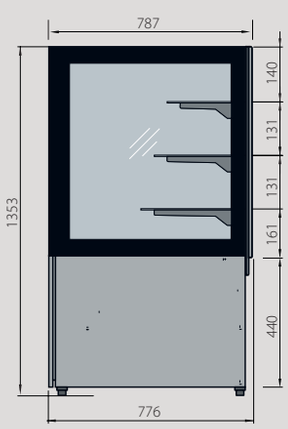
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • 4 Niveis de exposição de produto • Frio ventilado na exposição • Frio estático na reserva • Frios independentes na reserva e na exposição • Portas de correr de acesso à exposição em vidro duplo • Prateleiras em vidro com iluminação LED • Grupo compressor incorporado • Plano de exposição em aço inox AISI 304 18/8 • Interior e exterior em aço inox AISI 304 18/8 • Regulação de temperatura por termóstato digital • Descongelação automática • Evaporação automática • Frente e laterais em vidro duplo com moldura serigrafada a Preto • Frente com vidro reto. OPÇÕES • Várias decorações disponíveis.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • 4 exposure levels • Ventilated cold in the exhibition • Static cold in reserve • Independent colds in the reserve and in the exhibition • Double glazed sliding doors to the exhibition • Glass shelves with LED lighting • Built-in compressor group • Display plan in stainless steel AISI 304 18/ 8 • Interior and exterior in stainless steel AISI 304 18/ 8 • Digital thermostat temperature regulation • Automatic defrost • Automatic evaporation • Double-glazed front and sides with black screen-printed frame • Straight glass front. OPTIONS • Various decorations available.

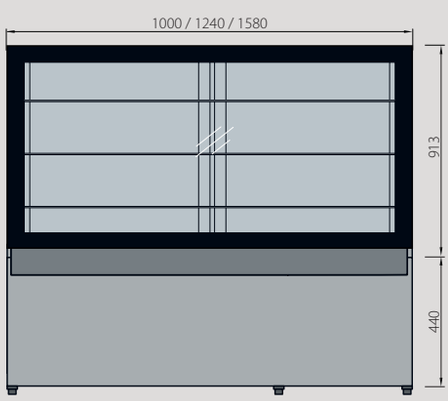
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • 4 niveaux d'exposition • Froid ventilé dans l'exposition • Froid statique en réserve • Froid indépendante dans la réserve et dans l'exposition • Portes coulissantes à double vitrage à l'exposition • Étagères en verre avec éclairage LED • Groupe compresseur intégré • Plan d'exposition en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Régulation de la température par thermostat digital • Dégivrage automatique • Évaporation automatique • Façade et côtés en double vitrage avec cadre sérigraphié noir • Façade en verre droite. OPTIONS • Diverses décorations disponibles.

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • 4 niveles de exposición • Frío ventilado en la exposición • Frío estático en reserva • Fríos independientes en la reserva y en la exposición • Puertas correderas de doble cristal para la exposición • Estantes de vidrio con iluminación LED • Grupo compresor incorporado • Plan de exhibición de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 • Regulación de temperatura con termostato digital • Descongelación automática • Evaporación automática • Frente y laterales de doble acristalamiento con marco negro serigrafiado • Frente de vidrio recto. OPCIONES • Varias decoraciones disponibles.

Vista de lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*

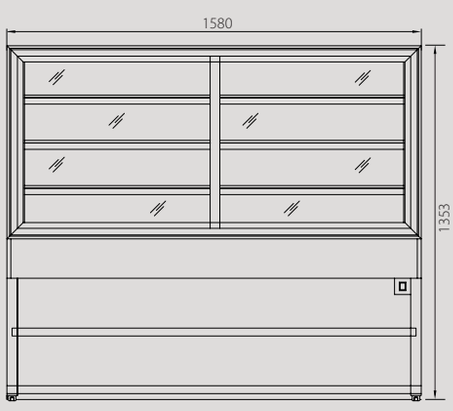


Vista frontal / *Front view / Vue de face / Vista frontal*



Vista de dentro / *Inside view / Vue de l'intérieur / Vista desde dentro*

CUBIC VCN/158





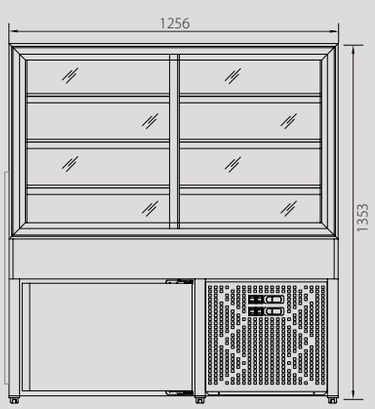
Exemplo de imagem (representativa)
Example image (representative)
Exemple d'image (représentative)
Ejemplo de imagen (representativa)

Criadas de forma a oferecer uma elevada capacidade de exposição, sem comprometer a visibilidade dos seus produtos. Com um design contemporâneo, o vidro serigrafado a preto dá-lhe um toque de elegância incontestável que se adapta a qualquer espaço. Dispõe de 4 níveis de exposição para todo o tipo de produtos. | Created to offer a large display capacity, without compromising the visibility of your products. With a contemporary design, the black screen-printed glass gives it an undeniable touch of elegance that adapts to any space. It has 4 exposure levels for all types of products. | Été créées afin d'offrir une grande capacité d'exposition, sans compromettre la visibilité de vos produits. D'un design contemporain, le verre sérigraphié noir lui confère une touche d'élégance indéniable qui s'adapte à n'importe quel espace. Il dispose de 4 niveaux d'exposition pour tous les types de produits. | Creadas para ofrecer una gran capacidad de exposición, sin comprometer la visibilidad de sus productos. Con un diseño actual, el cristal negro serigrafiado le aporta un innegable toque de elegancia que se adapta a cualquier espacio. Dispone de 4 niveles de exposición para todo tipo de productos.

↓ Dados Ténicos | *Technical data* | *Donnés techniques* | *Datos técnicos*	MOD		m²	°C	W		
Neutra / *Ambient / Neutre / Neutra*	**VNC 750**	750mm	-	-	-	27	230/50
	VNC 1000	1000mm	0,79	-	-	48	230/50
	VNC 1240	1240mm	0,98	-	-	58	230/50
	VNC 1580	1580mm	1,24	-	-	69	230/50
Refrigerada na parte superior / *Refrigerated on the top / Réfrigéré sur le dessus / Refrigerado en la parte superior*	**VCE 1000**	1000mm	0,79	+2/+5⁰	1019	846	230/50
	VCE 1240	1240mm	0,98	+2/+5⁰	1229	954	230/50
	VCE 1580	1580mm	1,24	+2/+5⁰	1397	1103	230/50
Totalmente Refrigerada / *Full Refrigerated / Totalement Réfrigérée / Totalmente Refrigerada*	**VCR 1240**	1240mm	0,98	+2/+5⁰ • +2/+5⁰	1229 | 300	1038 | 435	230/50
	VCR 1580	1580mm	1,24	+2/+5⁰ • +2/+5⁰	1397 | 300	1103 | 435	230/50
Com plano aquecido / *With heated flat / Avec plancher chauffant / Con piso calefactado*	**VCQ 1000**	1000mm	0,79	+60⁰/+65⁰	-	846	230/50
	VCQ 1240	1240mm	0,98	+60⁰/+65⁰	-	966	230/50
	VCQ 1580	1580mm	1,24	+60⁰/+65⁰	-	1087	230/50

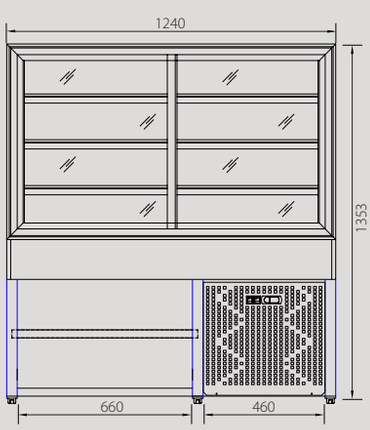
Vista de dentro / *Inside view / Vue de l'intérieur / Vista desde dentro*

CUBIC VCR/124



Vista de dentro / *Inside view / Vue de l'intérieur / Vista desde dentro*

CUBIC VCE/124



04 MÓDULO DE PÃO

Bread Module |

Module de Pain |

Mueble de Pan

MOD	
MDP003100	....X615X2242mm

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Madeira à escolha: faia, pinho, cerejeira, mogno e carvalho • Costas com espelho • Portas de correr em vidro • Iluminação Superior • Divisórias na parte central • Proteção Frontal em acrílico (Orçamento mediante valor a metro).

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Wood choice: beech, pine, cherry, mahogany and oak • Mirror in the back part • Glass sliding door • Lighting on top • Partitions in the central area • Acrylic frontal protection (Budget according to meter value).

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Type de bois au choisir: hêtre, pin, cerisier, acajou et chêne • Miroir dans le fond • Portes coulissantes en verre • Illumination sur le dessus • Compartiments dans la partie centrale • Protection frontal en acrylique (Devis en fonction du prix au métre).

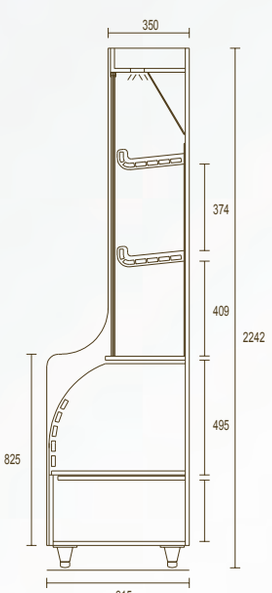
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Madera a elegir: haya, pino, cerezo, caoba y roble • Costas con espejo • Puertas correderas de cristal • Iluminación Superior • Divisorias en la parte central • Protección Frontal en acrílico (Presupuesto mediante valor a metro).



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista lateral / *Side view / Vue latérale / Vista de lado*









DECORAÇÃO

Decorations | Décorations | Decoraciones

Laminados

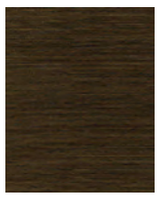
Laminates | Stratifiès | Laminados



Cerejeira



Faia



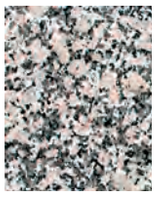
Wengue

Granitos

Granites | Granites | Granitos



Preto de Angola



Rosa Monção



Rosa Santa Eulália



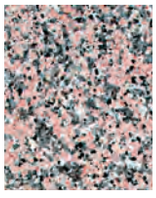
Pedras Salgadas



Preto Favaco



Preto Impala



Rosa Porrinho

Quartzo composto

Compound quartz | Quartz compac | Compuesto de cuarzo*

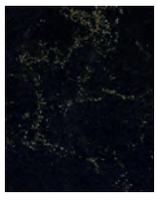
*sob orçamento **only by budget *seulement par devis *solo por presupuesto*



Branco
White
Blanc
Blanco



Bege
Beige
Beige
Beige



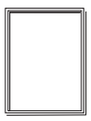
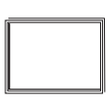
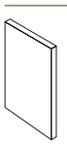
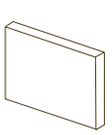
Preto
Black
Noir
Negro

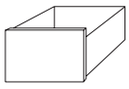
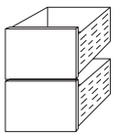
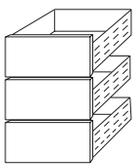
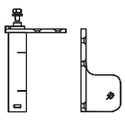
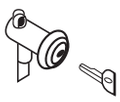
Lacados (qualquer cor)

Laquered (any color) | Laquée (toutes les couleurs) | lacados (cualquier color)

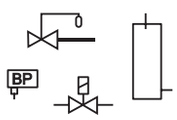
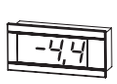


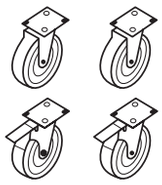
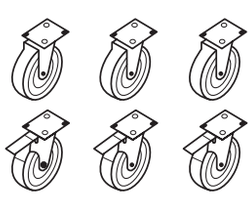
ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

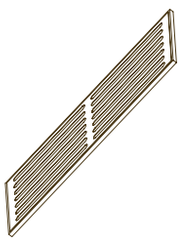
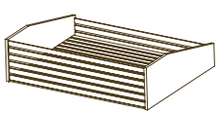
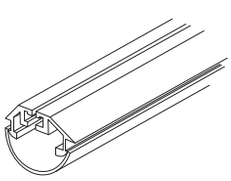
			MOD	COD	
	Aro vedante para porta *Door magnétic gasket* *Joint magnétique pour porte* *Junta magnética puerta*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000013	684x439
	Aro vedante, gavetão duplo nacional *Double national drawer magnétic gasket* *Joint magnétic pour double tiroir national* *Junta magnética del doble cajón nacional*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000014	-
	Aro vedante, gavetão triplo nacional *Triple national drawer magnétic gasket* *Joint magnétic pour triple tiroir national* *Junta magnética del triple cajón nacional*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000015	-
	Aro vedante porta de reserva *Storage door magnetic gasket* *Joint magnétic pour porte de réserve* *Junta magnética puerta de reseva*	Pure	VDC 0P	-	-
			VDC 2P	-	-
	Aro vedante porta de reserva *Storage door magnetic gasket* *Joint magnétic pour porte de réserve* *Junta magnética puerta de reseva*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM066	ACM100030	604x364
	Aro vedante porta de reserva *Storage door magnetic gasket* *Joint magnétic pour porte de réserve* *Junta magnética puerta de reseva*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 100 / VM 116 VM 150 / VM 200 VM 250 / VM 300 VM 350	ACM100031	439x364
	Porta de aço completa s/dobradiça *Entire steel door w/hinges* *Porte complète en acier s/charnières* *Puerta de acero entera s/bisagras*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000010	-
	Porta de reserva em aço s/dobradiça *Storage steel door w/hinges* *Porte de réserve en acier s/charnières* *Puerta de reserva em acero s/bisagras*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 066 / 116	ACM100028	645x405
			VM 100 / VM 116 VM 150 / VM 200 VM 250 / VM 300 VM 350	ACM100029	480x405
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP	ACM200017	437x405
		Pure	VDC 0P	-	-
			VDC 2P	-	-
	Prateleira rilsanizada (central) *Rilsan (central) shelf* *Grille fil plastifée (centrale)* *Estante (central) rilsanizada*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000017	494X434
	Prateleira rilsanizada (lateral) *Rilsan (side) shelf* *Grille fil plastifée (laterale)* *Estante (lateral) rilsanizada*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	AMC000023	-
	Tabuleiro aquecido *Heated tray* *Plateau chauffant* *Bandeja caliente*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	100	ACM100039	
			150	ACM100040	

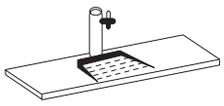
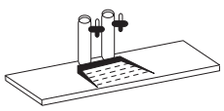
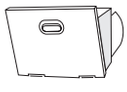
			MOD	COD	
	Gaveta Nacional neutra por cima do grupo compressor *National neutral drawer above the compressor* *Tiroir National neutre au dessus du compresseur* *Cajón Nacional neutro por encima del compressor*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000106	440x410x107
	Gavetão duplo Nacional (este gavetão só pode ser colocado em BC (balcão) com frio ventilado) *Doble National drawer* *(only for ventilated balcony (BC) option)* *Double tiroir National* *(possible seulement en balcon (BC) option ventilée)* *Doble cajón Nacional* *(solo para la opción contador (BC) ventilada)*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000006	480x450x245
	Gavetão triplo Nacional (este gavetão só pode ser colocado na bancada com frio ventilado) *Triple National drawer* *(only for ventilated option)* *Triple tiroir National* *(possible seulement en option ventilée)* *Triple cajón Nacional* *(solo para la opción ventilada)*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000007	480x450x123
	Conjunto de dobradiças para porta *Set of hings for the door* *Ensemble de charnières pour porte* *Conjunto de bisagras para la puerta*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000012	-
		Vitrine modular Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	-	ACM100036	-
		Vitrines Delux Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	-	ACM200023	-
		Pure	-	ACP00019	-
	Fechadura com chave *Lock with key* *Serrure avec clef* *Cerrojo con llave*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000018	-
		Vitrine modular Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	-	ACM100035	-
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	-	ACM200022	-
		Pure	-	ACP00022	-

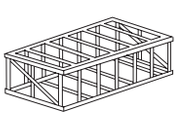
ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

			MOD	COD	
	Kit de montagem de frio à distância: válvula de expansão com orifício, deposito de liquido, válvula eletromagnética, pressostato. *Kit to ensemble the remote refrigeration: expansion valve with orifice, deposit of liquid, electromagnetic valve, switch.* *Kit de montage de réfrigeration à distance: vanne de détente avec orifice, dépôt de liquide, valve électromagnétique, pressostat.* *Kit de montage de refrigeración a distancia: válvula de expansión con orifício, recipiente de líquido, válvula electromagnética, presostato.*	**Balcões** Counter/Comptoir bar/ Barra Bar	-	ACM000016	-
		Vitrine modular Modular displays/Vitrine modulaire/ Vitrinas modulares	-	ACM100037	-
		Cantos vitrines Displays coners/Angles de vitrines/ Ángulos de vitrinas	-	ACM100037	-
		Cantos vitrines Displays coners/Angles de vitrines/ Ángulos de vitrinas	-	ACM100037	-
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe/ Vitrinas Deluxe	-	ACM200024	-
		Vitrines Royal Royal displays/Vitrines Royal/ Vitrinas Royal	-	ACM300019	-
		Pure	-	ACP00019	-
	Frio ventilado (Só na reserva) *Ventilated cold (Only reservation)* *Froid ventilée (Seulement réserve)* *Frio ventilado (Sólo reserva)*	**Vitrines Deluxe** Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 0927	ACM200001	-
			VTP 1427	ACM200002	-
			VTP 1854	ACM200003	-
			VTP 2364	ACM200004	-
	Frio ventilado (Reserva ou exposição) *Ventilated cold (Reservation or exposition)* *Froid ventilée (Réserve ou exposition)* *Frio ventilado (Reserva o exposición)*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 066 / 100	ACM100001	-
			VM 116	ACM100002	-
			VM 150	ACM100007	-
			VM 200	ACM100003	-
			VM 250	ACM100004	-
			VM 300	ACM100005	-
			VM 350	ACM100006	-
	Termómetro digital na exposição *Digital thermometer on display* *Thermomètre digital dans l' exposition* *Termómetro digital en la exposición*	**Todas as linhas** All lines Toutes les lignes Todas las líneas	-	ACM100038	-
	Frios independentes na reserva e exposição com capilar *Independent cold at the storage and exposition by capillary tube* *Froide indépendant à la réserve et l'exposition pour tube capillaire* *Frío independiente en la reserva y la exposición con tubo capilar*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	-	ACM100042	-
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	-	ACM200027	-
		Pure	-	ACM200027	-
	Humidostato com sonda (controle da humidade) *Humidistat (humidity control)* *Humidistat (contrôle humidité)* *Humidostato (control de la humedad)*	**Apenas linha PURE** Only PURE line Seulement ligne PURE Solo línea PURE	100	ACM30038	-
			150	-	
			200	-	
			250	-	
			300	-	

			MOD	COD	
	Suporte para cuvetes *Container trays* *Support de bacs* *Apoyo para cubetas*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 100	ACM100023	-
			VM 150	ACM100024	-
	Banho-maria para vitrine neutra *Bain marie for neutral display* *Bain marie pour vitrine neutre* *Baño maria para vitrina neutra*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 100	ACM100025	976x580x220
			VM 116	ACM100026	1136x580x220
			VM 150	ACM100027	1476x580x220
	Conjunto de 4 rodas *Set of 4 weels* *Ensemble de 4 roulletes* *Conjunto de 4 ruedas*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000020	-
		Cantos balcões Counter coners Angles de bar Ángulos de barra	-	ACM000020	-
		Módulo de apoio Support module Compt oir caisse Módulo de apoyo	-	ACM000020	-
		Cantos módulo de apoio Support mod. corners Angles de comptoir caisse Ángulos de mód. de apoyo	-	ACM000020	-
		Vitrine modular Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	-	ACM100033	-
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	-	ACM200020	-
		Vitrines Royal Royal displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	-	ACM300017	-
		Pure	-	ACM10 0033	-
	Conjunto de 6 rodas *Set of 6 weels* *Ensemble de 6 roulletes* *Conjunto de 6 ruedas*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra Bar	-	ACM000021	-
		Vitrine modular Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	-	ACM100034	-
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	-	ACM200021	-
		Vitrines Royal Royal displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	-	ACM300018	-
		Pure	-	ACM10 0034	-

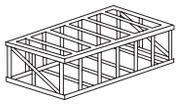
			MOD	COD	
	Estrado apanha migalhas *Bread crumb catcher* *Plateau ramasse-miettes* *Plataforma para miga de pan*	**Vitrine modulares** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 066 / 100	ACM100007	-
			VM 116 / 150	ACM100008	-
			VM 200	ACM100009	-
			VM 250	ACM100010	
			VM 300	ACM100011	
			VM 350	ACM100012	
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 0927	ACM200005	
			VTP 1427	ACM200006	
			VTP 1854	ACM200007	
			VTP 2364	ACM200008	
	Gavetão ripado em pinho *Slatted pine drawer* *Tiroir à lattes de pin* *Cajón de pino de rejilla*	**Vitrine modular** Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 066 / 100	ACM100019	
			VM 116 / 150 / 200	ACM100020	
		Vitrines Deluxe Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 0927	ACM200013	
			VTP 1427	ACM200014	
		Vitrines Royal Royal displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	ACM300009	
			VPG 150	ACM300010	
	Prateleiras ripadas em madeira *Wood shelves* *Étagères en bois* *Estanterías de madera*	**Todas as linhas** All lines Toutes les lignes Todas las líneas	100		-
			150		-
	Acréscimo para colocação de iluminação fita LED tampo + prateleiras *Addition for placing LED strip lighting on top + shelves* *Ajout pour placer un bandeaux lumineux LED sur le dessu + étagères* *Adición para colocación de tiras de iluminación LED en encimera + estantes*	**3 níveis** 3 levels 3 niveaux 3 niveles	VM066/100	ACM100021	
			VM116/150	ACM100022	
			VM200	ACM100023	
			VM250	ACM100024	
			VM300	ACM100025	
			VM350	ACM100026	
			CE	ACM110001	
			CI	ACM110002	
		4 níveis 4 levels 4 niveaux 4 niveles	VM066/100	ACM110027	
			VM116/150	ACM110028	
			VM200	ACM110029	
			VM250	ACM110030	
			VM300	ACM110031	
			VM350	ACM110022	
			CE	ACM110003	
			CI	ACM110004	

	i		MOD	COD	
	Tiragem de cerveja simples (coluna de torneira não incluida) *Single beer pump* *(column and faucet not included)* *Tirage de bière simple* *(la colonne et le robinet pas inclus)* *Tirage de cerveza simple* *(la columna y el grifo no incluido)*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra de Bar	-	ACB000001	-
	Tiragem de cerveja dupla (coluna de torneira não incluida) *Double beer pump* *(column and faucet not included)* *Double tirage de bière* *(la colonne et le robinet pas inclus)* *Doble tirage de cerveza* *(la columna y el grifo no incluido)*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra de Bar	-	ACB000002	-
	Colocação pio por cima do grupo *Placing sink above the compressor* *Application de bac au-dessus de compresseur* *Colocar cuba por encima del compresor*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra de Bar	45R	ACB000040	-
	Colocação pio soldado por cima do grupo *Placing welded sink above the compressor* *Application de bac soudé au dessus de compresseur* *Colocar cuba soldada por encima del compresor*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra de Bar	-	ACB600041	330X330X200
	Tulha de café Nacional por cima do grupo *National coffee drawer above the compressor* *Tiroir basculant National au dessus du compresseur* *Tolva Nacional por encima del compresor*	**Balcões** Counter Comptoir bar Barra de Bar	-	ACB600043	-



Embalagem
Packaging
Emballage
Embalaje

		MOD	COD
	Balcões Counter Comptoir bar Barra de Bar	BC 100	BCE000100
		BC 120/150	BCE120150
		BC 170/200	BCE170200
		BC 220/250	BCE220250
		BC 270/300	BCE270300
		BC 320/350	BCE320350
Canto exterior 90º sutado *Exterior chamfered corner 90º* *Angle extérieur 90º chanfrein* *Ángulo exterior 90º biselado*	**Cantos balcões** Counters corners Angles de comptoir bar Ángulo de barra de bar neutro	BCC CEN / BCC CEC BCC CEN R / BCC CEC R BCC CEN 8 / BCC CEC 8	BCE090210
Canto exterior 45º sutado *Exterior chamfered corner 45º* *Angle extérieur 45º chanfrein* *Ángulo exterior 45º biselado*		BCC C45 BCC C45 R BCC C45 8	BCE045300
Canto interior 90º sutado *Interior chamfered corner 90º* *Angle intérieur 90º chanfrein* *Ángulo interior 90º biselado*		BCC CI BCC CI R BCC CI 8	BCE090400
Canto exterior 90º redondo *Exterior round corner 90º* *Angle extérieur 90º rond* *Ángulo exterior 90º redondeado*		BCC CEN / BCC CEC BCC CEN R / BCC CEC R BCC CEN 8 / BCC CEC 8	BCE090560
Canto exterior 45º redondo *Exterior round corner 45º* *Angle extérieur 45º rond* *Ángulo exterior 45º redondeado*		BCC C45 BCC C45 R BCC C45 8	BCE045700
	Módulo de apoio Support module Compt oir caisse Módulo de apoyo	MMR 750	MRE000075
		MMR 1000	MRE000100
		MMR 1500	MRE000150
Canto exterior 90º sutado *Exterior chamfered corner 90º* *Angle extérieur 90º chanfrein* *Ángulo exterior 90º biselado*	**Cantos de mód. de apoio** Support mod. corners Angles de comptoir caisse Ángulos de Mód. de apoyo	MMR CEN / MMR CEC MMR CEN R / MMR CEC R MMR CEN 8 / MMR CEC 8	MCE090210
Canto exterior 45º sutado *Exterior chamfered corner 45º* *Angle extérieur 45º chanfrein* *Ángulo exterior 45º biselado*		MMRC45 MMR C45 R MMR C45 8	MCE045300
Canto interior 90º sutado *Interior chamfered corner 90º* *Angle intérieur 90º chanfrein* *Ángulo interior 90º biselado*		MMR CI MMR CI R MMR CI 8	MCE090400
Canto exterior 90º redondo *Exterior round corner 90º* *Angle extérieur 90º rond* *Ángulo exterior 90º redondeado*		MMR CEN / MMR CEC MMR CEN R / MMR CEC R MMR CEN 8 / MMR CEC 8	MCE090560
Canto exterior 45º redondo *Exterior round corner 45º* *Angle extérieur 45º rond* *Ángulo exterior 45º redondeado*		MMR C45 MMR C45 R MMR C45 8)	MCE045700

			MOD	COD
		Vitrine modular Modular displays Vitrine modulaire Vitrinas modulares	VM 066 / 100	VME000100
			M 116 / 150	VME000150
			VM 200	VME000200
			VM 250	VME000250
			VM 300	VME000300
			VM 350	VME000350
	Canto exterior 90º sutado *Exterior chamfered corner 90º* *Angle extérieur 90º chanfrein* *Ángulo exterior 90ºo biselado*	**Cantos vitrines** Displays coners Angles de vitrines Ángulos de vitrinas	VSC CEN/ VSC CER VSC CCN / VSC CER 8 VSC CER 8 / VSC CCN 8	VBE090321
	Canto exterior 45º sutado *Exterior chamfered corner 45º* *Angle extérieur 45º chanfrein* *Ángulo exterior 45º biselado*		VSC C45 VSC 45 8	VBE045400
	Canto interior 90º sutado *Interior chamfered corner 90º* *Angle intérieur 90º chanfrein* *Ángulo interior 90º biselado*		VSC CIN / VSC CIR VSC CIN 8 / VSC CIR 8	VBE090650
	Canto exterior 90º redondo *Exterior round corner 90º* *Angle extérieur 90º rond* *Ángulo exterior 90º redondeado*		VSC CEN R / VSC CER R VSC CCN R / VSC CEN R 8/ VSC CER R 8 / VSC CCN R 8	VBE090970
	Canto exterior 45º redondo *Exterior round corner 45º* *Angle extérieur 45º rond* *Ángulo exterior 45º redondeado*		VSC C45 R VSC 45 R 8	VBE045100
Embalagem *Packaging* *Emballage* *Embalaje*		**Vitrines Deluxe** Deluxe displays Vitrines Deluxe Vitrinas Deluxe	VTP 927	VPE000092
			VTP 1427	VPE000142
			VTP 1854	VPE000185
			VTP 2364	VPE000236
		Vitrines Royal Royal displays Vitrines Royal Vitrinas Royal	VPG 100	VGE000100
			VPG 150	VGE000150
			VPG 200	VGE000200
			VPG 250	VGE000250
		Cubic	VC 75	-
			VC 100	-
			VC 124	-
			VC 158	-
		Pure	VD 100	VDE000100
			VD 150	VDE000180
			VD 200	VDE000200
			VD 250	VDE000250
			MMR 75	MRE000075
			MMR 100	MRE000100
			MMR 150	MRE000150
			TV 75	TVE000075
			MPMR 75	MPE000075
			MPMR 100	MPE000100





05

LINHA SERVIT
SERVIT LINE | LIGNE SERVIT | LÍNEA SERVIT

MODELOS

ELEMENTOS REFRIGERADOS
Cold Elements | Éléments Réfrigérés | Elementos Refrigerados

ELEMENTOS AQUECIDOS
Heated Elements | Éléments Chauffantes | Elementos Calientes

ELEMENTOS NEUTROS
Neutral Elements | Éléments Neutres | Elementos Neutros

ELEMENTOS DISTRIBUIÇÃO
Distribution lements | Éléments de distribution | Elementos de distribuición

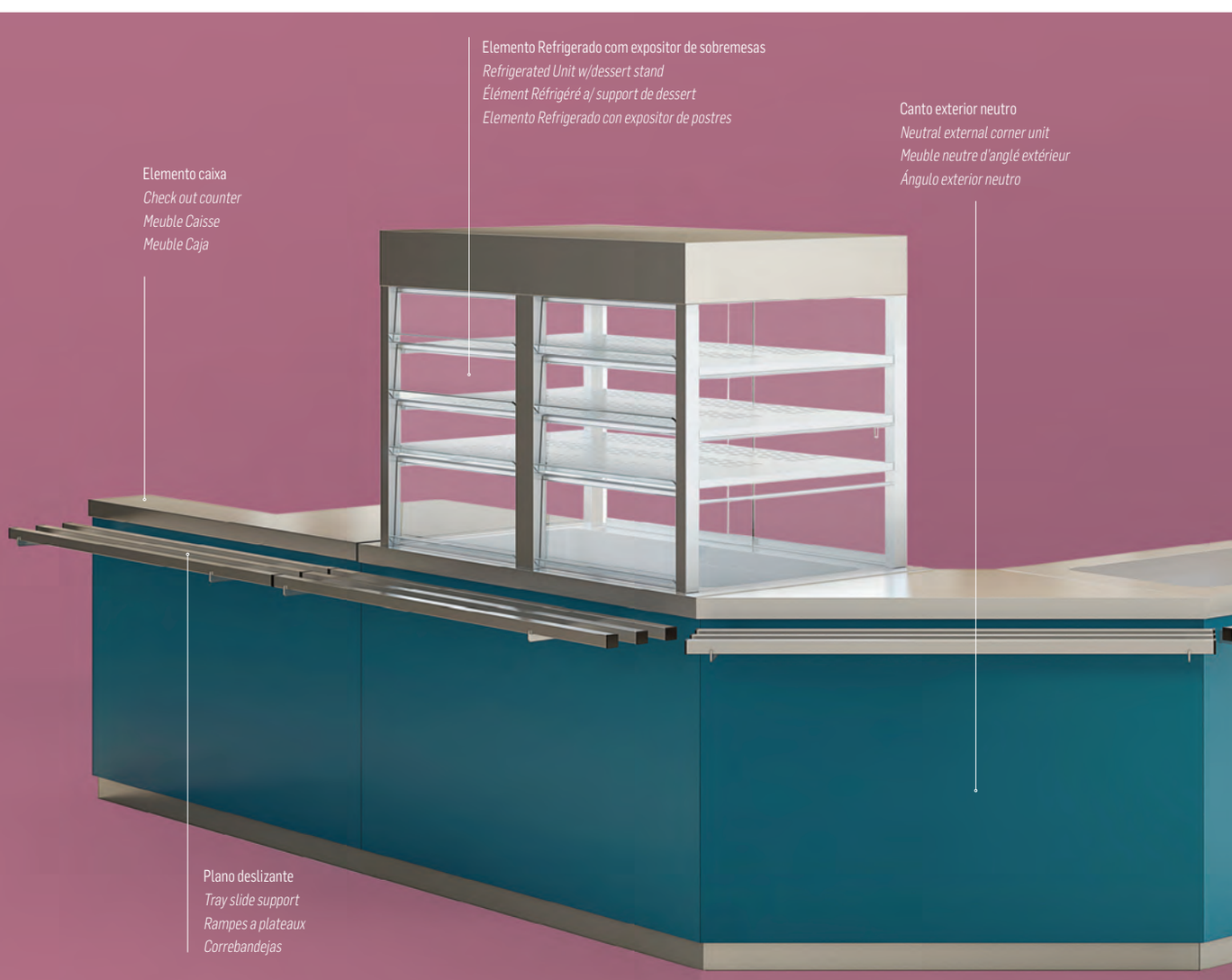
ELEMENTOS COMPLEMENTOS
Complements elements | Éléments compléments | Elementos complementos

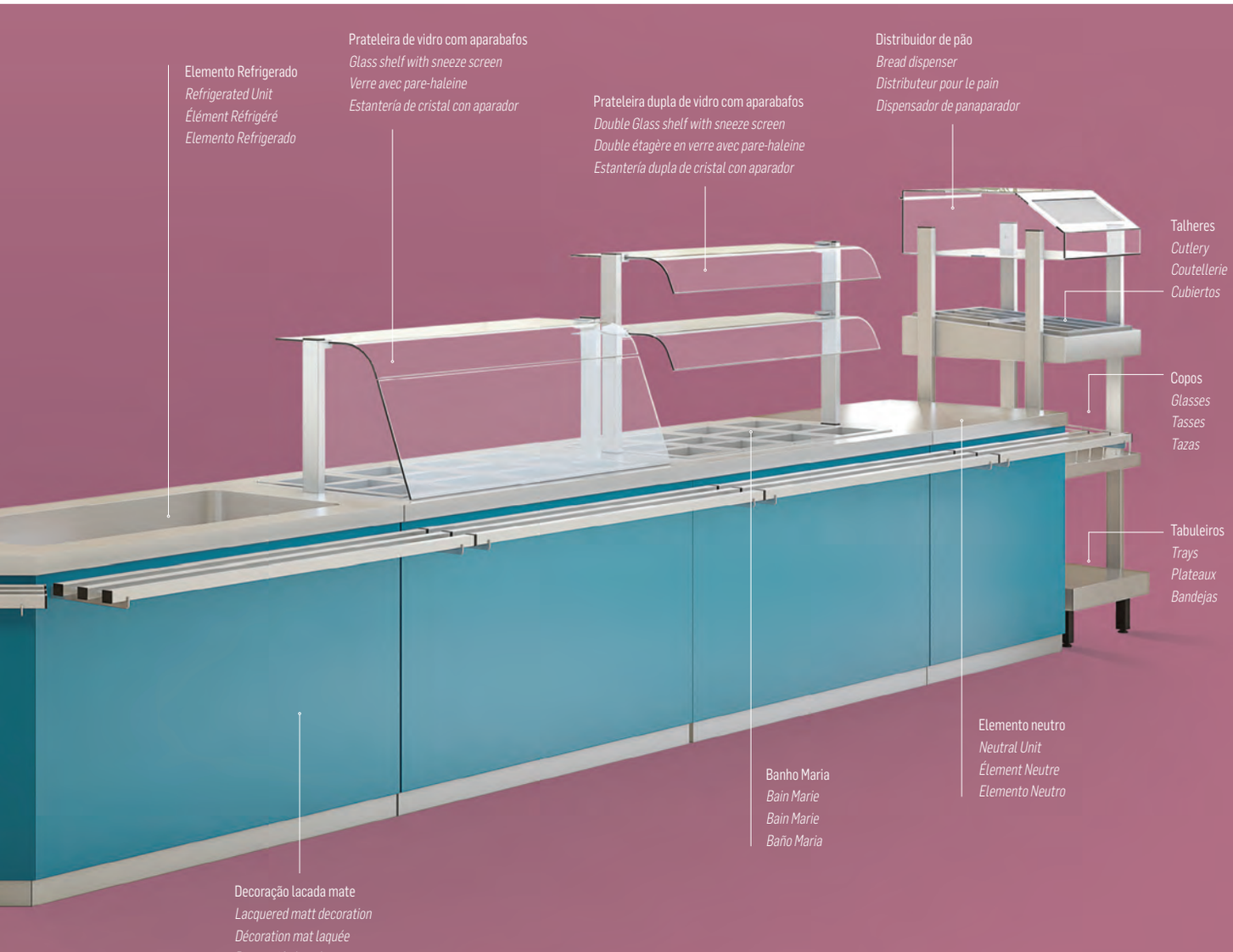
05

informação | information | Informations | Información

IMAGEM EXEMPLO REPRESENTATIVA DA LINHA SERVIT

REPRESENTATIVE EXAMPLE IMAGE OF SERVIT LINE | EXEMPLE REPRÉSENTATIF IMAGE DE LIGNE SERVIT | IMAGEN REPRESENTATIVA DE LA LÍNEA SERVIT.




Elemento Refrigerado
Refrigerated Unit
Élément Réfrigéré
Elemento Refrigerado
Prateleira de vidro com aparabafos
Glass shelf with sneeze screen
Verre avec pare-haleine
Estantería de cristal con aparador
Prateleira dupla de vidro com aparabafos
Double Glass shelf with sneeze screen
Double étagère en verre avec pare-haleine
Estantería dupla de cristal con aparador
Distribuidor de pão
Bread dispenser
Distributeur pour le pain
Dispensador de panaparador
Talheres
Cutlery
Coutellerie
Cubiertos
Copos
Glasses
Tasses
Tazas
Tabuleiros
Trays
Plateaux
Bandejas
Elemento neutro
Neutral Unit
Élement Neutre
Elemento Neutro
Banho Maria
Bain Marie
Bain Marie
Baño Maria
Decoração lacada mate
Lacquered matt decoration
Décoration mat laquée
Decoración lacada mate

05 SERVIT

ELEMENTOS REFRIGERADOS

Cold elements | Éléments réfrigérés | Elementos refrigerados







PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Refrigeração ventilada na vitrine • Refrigeração estática na reserva • Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 • Pés reguláveis em altura • Prateleira perfurada • Acabamentos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene • Isolamento obtido por injecção de poliuretano a alta densidade • Preparada para containers GN 1/1 ou multiplos • Profundidade das cubas de 200mm • Controlo de temperatura por termóstato digital. **OPÇÕES** • Tampo em granito • Rodas • Rodapé de aço ou granito • Plano deslizante • Painéis frontais disponíveis em três tipos de decoração.

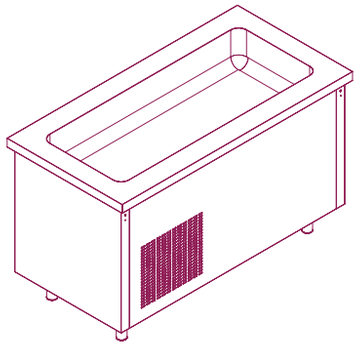
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Ventilated refrigeration in the show-case • Static refrigeration in the reserve area • Interior and exterior in stainless steel AISI 304 18/8 • Adjustable feet in height • Perforated shelf • Rounded finishing for easier cleaning and hygiene • High density insulation polyurethane • Ready for containers GN 1/1 or multiples • Bacs with 200mm deep • Digitally thermostatic controlled temperature.* ***OPTIONS*** *• Working top in granite • Wheels • Plinthe in stainless stell or in granit • Tray slides • Frontal panel available in three types of decoration.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Réfrigération ventilé sur la vitrine • Réfrigération statique sur la réserve • Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Pieds réglables en hauteur • Étagère perforée • Finissions arrondis pour un nettoyage aisé • isolation en polyuréthane injecté à haute pression • Prêt por containers GN 1/1 ou multiples • Profondeur des cuves de 200mm • Contrôle de température par thermostat digital.* ***OPTIONS*** *• Plan de travail en acier ou granit • Roulettes • Plinthe en acier ou granit • Rampe à plateaux • Façade disponible en trois types de décoration.*

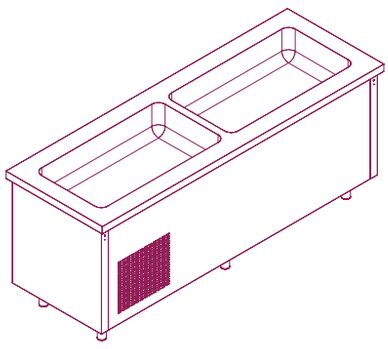
ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Refrigeración ventilada en la vitrina • Refrigeración estática en la reserva • Revestimiento exterior y interior en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Pies ajustables • Bandeja perforada • Fondos redondeados para facilitar la limpieza • Aislamiento obtenido por inyección de PU de alta densidad • Preparada para containers GN 1/1 ó multiples • Profundidad de las cubas 200mm • Controlo de temperatura a traves de controlador digital.* ***OPCIONES*** *• Granito • Ruedas • Rodapié de acero o granito • Passabandejas deslizante • Placas frontales disponibles en tres tipos de decoración.*

	MOD	COD		HP	GN					
Refrigerado+reserva / *Refrigerated+reserve Réfrigéré-réserve /Refrigerado+reserva*	**1500**	SEL002001	1500x750x900mm	3/8	4	-	1	3/6°C	315	230
	2190	SEL002002	2190x750x900mm	1/1	6	-	3	3/6°C	498	230
Vitrina refrigerada com móvel / *Refrigerated show-case with counter / Vitrine réfrigérée modulaire /Vitrina refrigerada con mueble*	**1500**	SEL002003	1500X750X1790mm	3/8	-	3 (1153x615)	1	7/10°C	1018	230
	2190	SEL002004	2190X750X1790mm	1/1	-	6 (1153x615)	3	7/10°C	1228	230

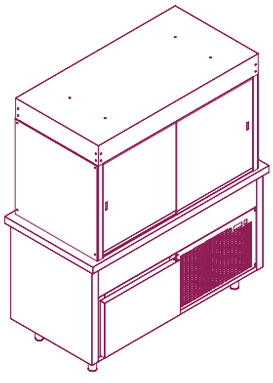
Refrigerado+reserva 1500 / *Refrigerated+reserve 1500 Réfrigéré-réserve 1500 /Refrigerado+reserva 1500*



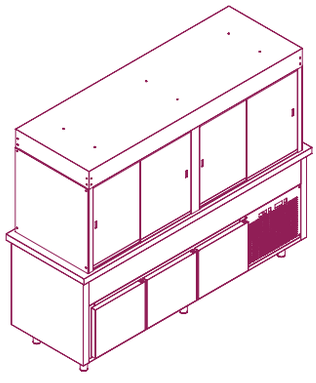
Refrigerado+reserva 2190 / *Refrigerated+reserve 2190 Réfrigéré-réserve 2190 /Refrigerado+reserva 2190*



Vitrina refrigerada com móvel 1500/ *Refrigerated show-case with counter 1500 Vitrine réfrigérée modulaire 1500 /Vitrina refrigerada con mueble 1500*



Vitrina refrigerada com móvel 2190/ *Refrigerated show-case with counter 2190 Vitrine réfrigérée modulaire 2190 /Vitrina refrigerada con mueble 2190*



Os elementos refrigerados são constituídos por elementos com cuba refrigerada, com e sem reserva e módulos de vitrines refrigeradas. Estes elementos estão disponíveis nas medidas de 1500mm e de 2190mm. O sistema de frio mantém a temperatura estável mesmo em uso intensivo mantendo os alimentos e as bebidas frescas. Vitrine: com uma grande área em vidro, três prateleiras com acesso a cada uma através de pequenas portas em acrílico e com iluminação integrada.

The refrigerated units are composed of refrigerated well units with or without reserve area and refrigerated show-cases. These units are available in two measures, 1500mm and 2190mm. The cold system keep the temperature stable even in intensive use cases, keeping the freshness of food and beverage. Show-case: the show-case has a large glass area, three shelves with access to each one through acrylic small doors and integrated lighting.

A Les éléments réfrigérés se composent des éléments avec cuve réfrigérée, avec ou sans réserve et des vitrines réfrigérés modulaires. Ces éléments sont disponibles dans les mesures de 1500mm et de 2190mm. Le système de froid maintient une température stable même en cas d'usage intensive en maintenant les aliments at les boissons frais. Vitrine: la vitrine a une large zone vitré, trois étagères avec petits portes en acrylique d'accès facilité a chaque étagère et une éclairage intégré.

Los módulos de cubetas refrigeradas y las vitrinas (con o sin reserva) constituyen los elementos refrigerados. Estos elementos están disponibles en las medidas de 1500mm y 2190mm. El sistema de frío mantiene la temperatura estable incluso en uso intensivo y mantiene los alimentos y bebidas frescas. Vitrina: tiene una gran área en cristal, tres estantes y acceso a cada una a través de puertas de acrílico con iluminación integrada.

05 SERVIT

ELEMENTOS AQUECIDOS

Heated elements | Éléments chauffantes | Elementos calientes







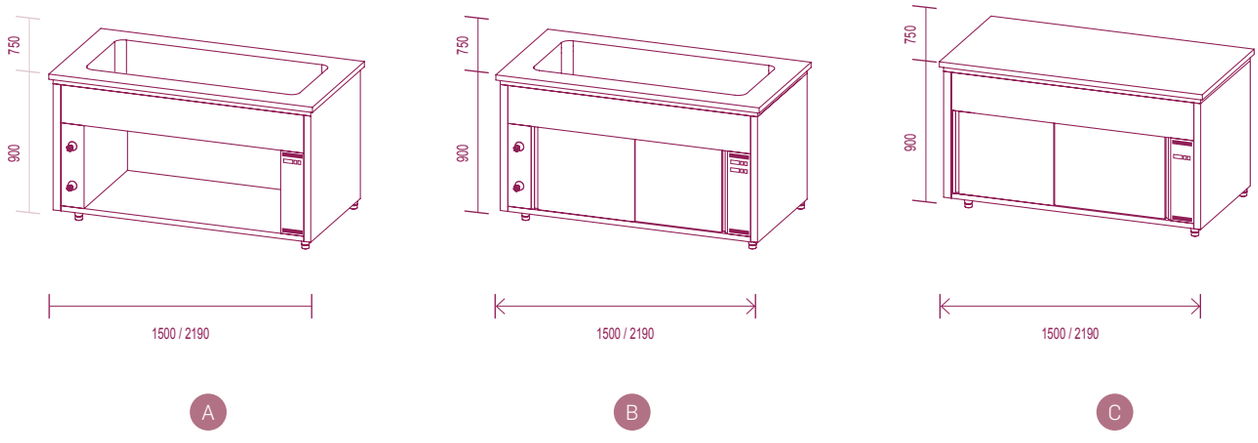
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Tampo injectado • Aquecimento por resistências • Acabamentos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene • Pés reguláveis em altura • Preparada para containers GN 1/1 ou multiploss • Profundidade das cubas de 200mm •Torneira para esgoto • Circulação por ar forçado na estufa • Controlo por termóstato digital• Cuvetes não incluídas. **OPÇÕES** • Decoração frontal e lateral.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Stainless steel structure AISI 304 18/8 • Injected working top • Heating by resistances • Rounded finishing for easier cleaning and hygiene •Height adjustable feet • Ready for containers GN 1/1 or multiples • Bacs with 200mm deep • Tap for sewage • Forced air circulation in the hot cupboard • Digital thermostat control • Containers not included.* ***OPTIONS*** *• Front and side Decoration.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Structure an acier inoxydable AISI 30418/8 • Chauffage par résistances • Finissions arrondis pour un nettoyage aisé • Pieds réglables en Hauteur • Prêt por containers GN 1/1 ou multiples • Profondeur des cuves de 200mm• Robinet d'égout • Circulation par air forcé dans la étuve • Contrôle thermostatique digital• Bacs non inclus.* ***OPTIONS*** *• Décoration frontal et latéral.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Calefacción por resistencias • Fondos redondeados para facilitar la limpieza • Pies de sustentación regulables • Preparada para containers GN 1/1 ó multiples •Profundidad de las cubas de 200mm •Grifo de desagüe • Circulación de aire forzado en la estufa • Control por termostato digital • Cubas no incluídas.* ***OPCIONES*** *• Decoración frontal y lateral.*

		MOD	COD		GN	RC	RE				
A	Banho-maria *Bain-marie* *Bain-marie* *Baño-maria*	**1500**	SEL003003	1500X750X900mm	4	4X800	-	-	2	70/90ºC	230
		2190	SEL003004	2190X750X900mm	6	2X3x800	-	-	2	70/90ºC	230
B	Banho-maria com estufa *Bain-marie with hot-cupboard* *Bain-marie avec étuve* *Baño-maria con estufa*	**1500**	SEL003001	1500X750X900mm	4	4X800	800	45	2	70/90ºC	230
		2190	SEL003002	2190X750X900mm	6	2X3x800	1150	45	2	70/90ºC	230
C	Estufa *Hot-cupboard* *Étuve chauffante* *Estufa*	**1500**	SEL003005	1500X750X900mm	-	-	800	45	2	70/90ºC	230
		2190	SEL003006	2190X750X900mm	-	-	1150	45	2	70/90ºC	230



Os elementos aquecidos são constituídos pela estufa e pelo banho-maria com e sem estufa. O sistema de aquecimento do banho-maria é feito através de resistências, sendo toda a sua estrutura termicamente isolada. O banho-maria de 2190mm tem a vantagem de incorporar duas cubas independentes, tendo um controlador de temperatura para cada uma delas. De igual modo, o banho-maria com estufa, permite que cada uma das cubas e a estufa funcionem de forma autónoma.

Heated elements: the heated elements are composed of hot cupboard and bain-marie equipment with or without hot cupboard. The heating system of the bain-marie is done indirectly via resistances and the hot cupboard sides and fronts are thermally insulated. The great advantage of the bain-marie with 2190mm length has to do with the fact of having two independent wells. Because of this the temperature can be monitored independently via each thermostatic control. Similarly, the bain-marie with hot cupboard has a independent thermostatic control, in order to be possible to have a autonomous temperatures for both wells and for the hot cupboard.

Éléments chauffantes: les éléments chauffantes se composent des étuves chauffantes et des éléments bain- marie avec et sans étuves chauffantes. Le système de chauffage s'est fait via les résistances et toute sa structure est thermiquement isolée. Le bain-marie de 2190mm de longueur tien l'avantage d'intégrer deux cuves indépendants, en tenant un contrôleur de température pour chacune d'elles. Juste comme pour le bain–marie, le bain-marie avec étuve chauffante permet que chacune des cuves et la étuve fonctionne de manière autonome.

Elementos calientes: los elementos calientes son constituidos por estufas y por baños maría que pueden tener, o no, estufa. La calefacción del baño maría se hace a través de resistencias y toda su estructura es térmicamente aislada. El baño maría de 2190mm tiene la ventaja de la incorporación de dos cubas separadas con un controlador de temperatura para cada una de ellas. Así cada cuba funciona de forma autónoma.

05 SERVIT

ELEMENTOS NEUTROS

Neutral elements | Éléments neutres | Elementos neutros







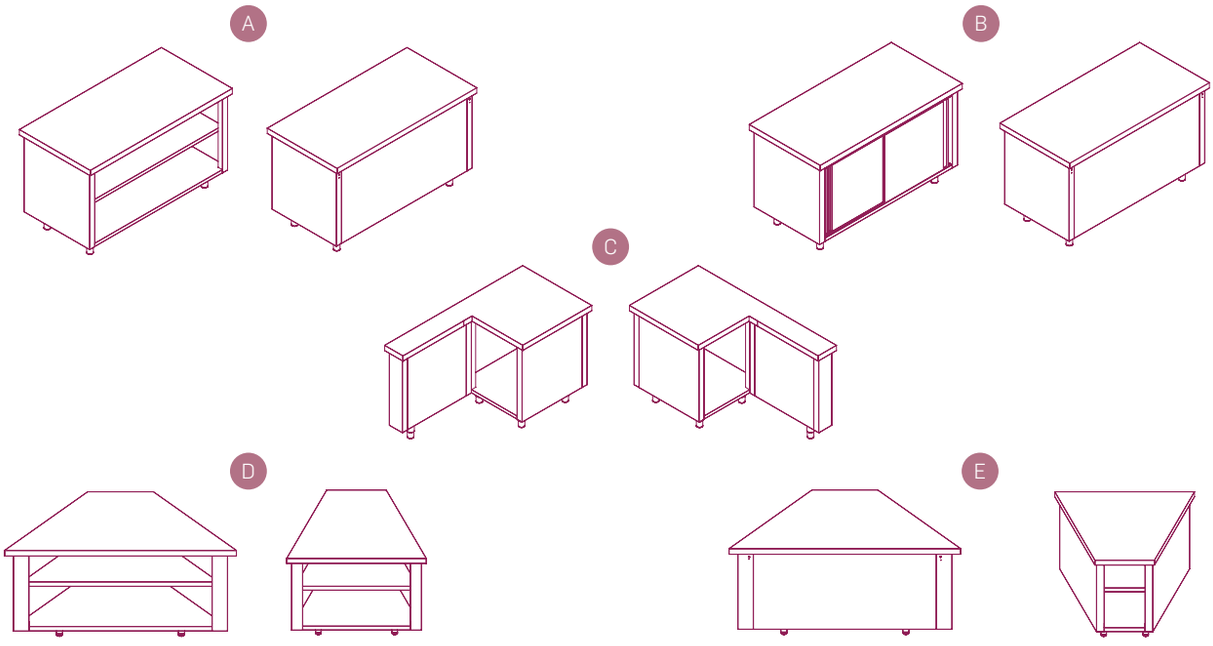
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Acabamentos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene • Pés reguláveis em altura • Prateleira intermédia regulável em altura • Portas de correr. **OPÇÕES** • Plano deslizante • Tampo em granito • Placa de infravermelhos • Prateleiras em inox ou vidro • Rodas • Rodapé de aço ou granito • Painéis frontais disponíveis em três tipos de decoração • Portas pivotantes • Portas com chave.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Interior and exterior in stainless Steel AISI 304 18/8 • Rounded finishing for easier Cleaning and hygiene • Adjustable feet in height • Adjustable Intermediate shelve in height • Sliding doors.* ***OPTIONS*** *• Tray slides • Working top in stainless steel or in granite • Infrared board • Shelves in stainless steel • Wheels • Plinthe in stainless steel or in granite • Frontal panel available in three types of decoration • Pivoting doors • Lockable doors.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Finissions arrondis pour un nettoyage aisé • Pieds réglables en hauteur • Étagère intermédiaire réglables en hauteur • Portes coulissantes.* ***OPTIONS*** *• Rampe à plateaux • Plaque infrarouge • Kit d'éclairage • Plan de travail en inox ou granit • Étagères en inox • Roulettes • Plinthe en acier ou en granit • Façade disponible en trois types de décoration • Portes pivotantes • Portes de clé.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Fondos redondeados para facilitar la limpieza • Pies ajustables en altura • La estante intermedia es regulable en altura • Puertas Correderas.* ***OPCIONES*** *• Correbandejas deslizante • Encimera de acero o granito • Kit infrarrojos • Estantes en acero inoxidable • Ruedas • Rodapié acero o granito • Placas frontales disponibles en tres tipos de decoración • Puertas Pivotantes • Puertas con llave.*

		MOD	COD		
A	Neutro / *Neutral* *Neutre / Neutro*	**750**	SEL001001	750x750x900mm	-
		1500	SEL001002	1500x750x900mm	-
		2190	SEL001003	2190x750x900mm	-
B	Neutro com portas / *Neutral with doors* *Neutre avec portes / Neutro con puertas*	**750**	SEL001004	750x750x900mm	-
		1500	SEL001005	1500x750x900mm	2
		2190	SEL001006	2190x750x900mm	2
C	Elemento caixa proteção / *Check out counter* *Meuble caisse / Mueble caja*	**CXS ESQ**	SEL001007	1500x750x900mm	-
		CXS DIT	SEL001008	1500x750x900mm	-
D	Neutro canto interior / *Neutral interior corner* *Coin intérieur neutre / Neutral esquina interior*	**CI 90º**	SEL001009	1364x750x900mm	-
		CI 45º	SEL001010	1000x690x900mm	-
E	Neutro canto exterior / *Neutral exterior corner* *Coin extérieur neutre / Neutral esquina exterior*	**CE 90º**	SEL001011	1047x750x900mm	-
		CE 45º	SEL001012	1000x690x900mm	-



Os elementos neutros são constituídos pelos móveis neutros com e sem portas, cantos interiores e exteriores, e caixas de saída. Os elementos neutros são fundamentais para facilitar a total adaptação do conjunto Servit ao espaço disponível, com cantos exteriores e interiores de 45º e 90º.

Neutral elements: the neutral elements are composed of neutral equipment with or without doors, interior and exterior corners and check-out counters. The neutral elements have a crucial role to play in facilitating the total adaptation of Servit to the available space, with its exterior and interior corners 45° and 90°.

Eléments neutres: les éléments neutres comportent les meubles neutres avec et sans portes, angles intérieurs et extérieurs et meubles-caisse. Les éléments neutres constituent les caractéristiques fondamentales de la ligne Servit parce que en garantissent une pleine adaptation à l'espace disponible pour leur installation, avec des angles extérieurs et intérieurs de 45° et 90°.

Elementos neutros: los elementos neutros están constituidos por muebles neutros con y sin puertas, ángulos interiores y exteriores y las cajas de salida. Los elementos neutros son fundamentales porque garantizan una perfecta adaptación al espacio disponible, complementando la línea Servit con ángulos exteriores e interiores de 45° y 90°.

05 SERVIT

ELEMENTOS COMPLEMENTOS

Armario con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm.







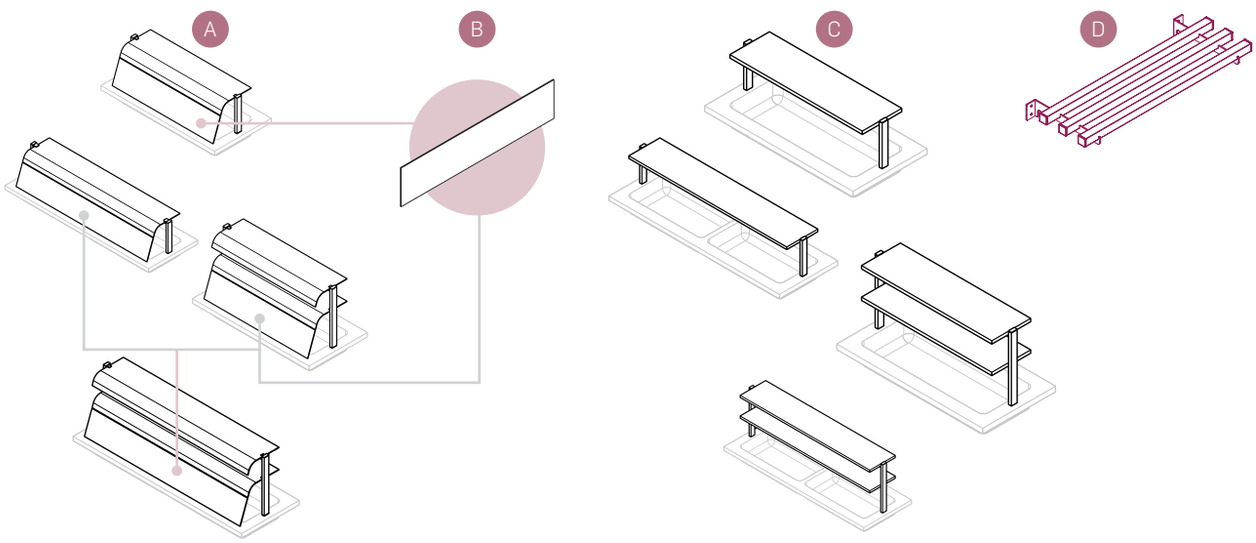
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Prateleiras de vidro curvo ou aço • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Tubo de aço inox de 30x30mm • Modelos compatíveis com os diferentes módulos: de 750mm a 2190mm e cantos externos. **OPÇÕES** • Possibilidade de colocação de kit de iluminação em prateleiras de vidro curvo ou aço em elementos de 1500 e 2190 • Possibilidade de colocação de kit de infra-vermelhos em prateleiras em elementos de 1500mm e 2190mm.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Stainless steel or curved glass shelves • Stainless steel structure AISI 304 18/8 • Stainless steel tube of 30x30mm • Compatible models for modules from 750mm to 2190mm and for exterior comers.* ***OPTIONS*** *• Possibility of installing lighting in steel or curved glass shelve at the units with length of 1500 and 2190 • Possibility of installing infrared board in steel or curved glass shelve at the units with length of 1500mm ana 2190mm.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Étagères en acier inox ou verre bombé • Structure en acier inoxydable AISI 204 18/8 • Tube d'acier inoxydable de 30x30mm • Modèles compatibles pour les différents modules de 750mm jusqu'à 2190mm et angles externes.* ***OPTIONS*** *• Possibilité d'installation de Plaque d'éclairage en étagères de verres incurvé ou acier sur les éléments de 1500 e 2190 • Possibilité d'installation de Flaque infrarouge en étagères sur les éléments de 1500mm et 2190mm.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Estante de acero inox o de cristal curvo • Estructura en acero inoxidable AIS1 304 18/8 • Tubo de acero inoxidable de 30x30rmm • Modelos compatibles para módulos de 750mm a 2190mm y ángulos exteriores.* ***OPCIONES*** *• Posibilidad de colocar kit de iluminación en los estantes de cristal curvo o acero en los elementos de las medidas 1500 y 2190 • Posibilidad de colocar Placa infrarrojos en los estantes de 1500mm y 2190mm.*

		MOD	COD	
A	Prateleira em vidro / *Glass shelve* *Étagère en vitre / Estante de cristal*	**P1 1500**	SEL005001	1300x405mm
		P1 2190	SEL005002	1990x405mm
		P2 1500	SEL005003	1300x655mm
		P2 2190	SEL005004	1990x655mm
B	Vidro apara-abafos / Frontal *glass shelve* *Étagère en vitre frontale / Estante de cristal frontal*	**APARABAFOS 1500**	SEL50101041	1300x285mm
		APARABAFOS 2190	SEL50101042	1990x285mm
C	Prateleira inox / Stainless steel shelve *Étagère en inox / Estante de inox*	**P1 1500**	SEL005005	1300x405mm
		P1 2190	SEL005006	1990x405mm
		P2 1500	SEL005007	1300x655mm
		P2 2190	SEL005008	1990x655mm
D	Plano deslizantes / *Tray slides* *Rampe à plateaux / Correbandejas*	**750**	SEL006001	750x290mm
		1500	SEL006002	1500x290mm
		2190	SEL006003	2190x290mm
		CE	SEL006004	1470X290mm
		CI	SEL006005	990X290mm



Nesta linha nada faria sentido sem os complementos sendo estes constituídos pelas prateleiras, plano deslizante, decorações, rodapé e por outros componentes integrantes da Servit. À principal função dos complementos é a de fazer cumprir a funcionalidade e a estética da Servit.

This line wouldn't make any sense if weren't the complements, consisting of shelves, tray slides, decorations, plinthe and other components that integrate the Servit. The main function of complements is enforcement of functionality and aesthetic of Servit line.

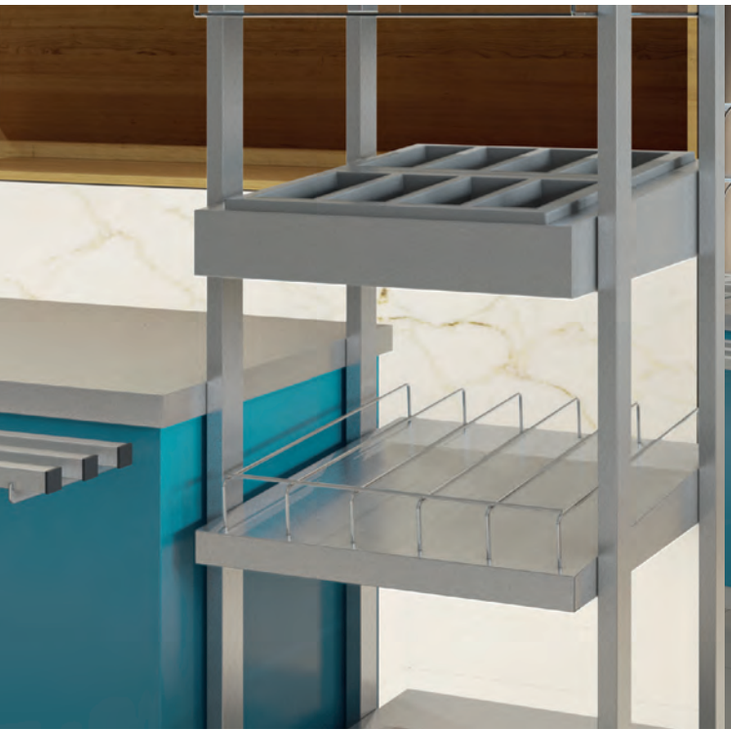
Il serait en effet illogique parler de la Servit sans parler des compléments, en contenant les étagères, le rampe à plateaux, décorations, plinthe et d'autres composants intégrantes de la ligne Servit. La fonction principal des compléments c'est de faire appliquer la fonctionnalité et la esthétique de Servit.

La línea de Servit no tendría sentido sin los complementos. Estos son constituidos por correbandejas, estantes, decoraciones, rodapié y entre otros. La principal misión de los complementos es incrementar la funcionalidad y mejorar la estética de la línea Servit.

05 SERVIT

ELEMENTOS DISTRIBUIÇÃO

Distribution elements | Éléments de distribution | Elementos de distribuición







PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Materiais pensados para garantir a higiene e segurança alimentar • Construído para facilitar a limpeza e a manutenção • Elementos reguláveis em altura • Módulos independentes de acordo com as necessidades.

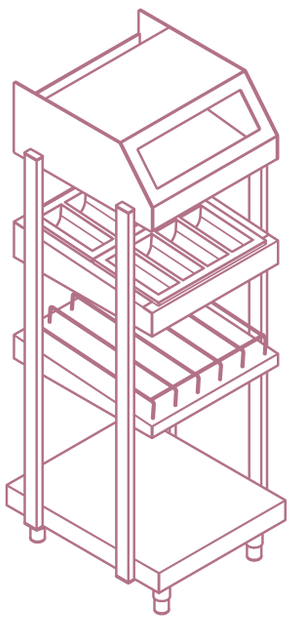
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Interior and exterior in stainless steel 304 18/8 • Materials that guarantee the hygiene and food safety • Rounded finishing for easier cleaning and hygiene • Adjustable elements in height • Independent modular elements adapted to each customer needs.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Structure extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Matériaux pensé pour garantir la hygiéne et sécurité alimentaire • Construit pour un nettoyage aisé • Pieds réglables en hauteur • Modules indépendantes sur mesure de leur besoins

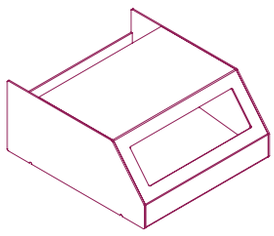
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Materiales diseñados para garantizar la higiene y seguridad de los alimentos • Construido para una fácil limpieza y mantenimiento • Elementos ajustables en altura • Módulos independientes de acuerdo a las necesidades.

	MOD	COD	
A Distribuidor Completo / *Complete Dispenser* *Complete Distributer / Distribuidor Completo*	-	SEL004001	680x700x1800mm
B Distribuidor de pão / *Bread container* *Distributeur de pain / Dispensador de pan*	-	SEL004002	680x620x300mm
C Distribuidor de talheres / *Cutlery dispenser* *Distributeur des couverts / Dispensador de cubiertos*	-	SEL004003	620x680x150mm
D Distribuidor de copos / *Glass carrier* *Distributeur des verres / Dispensador de vasos*	-	SEL004004	620X681X100mm
E Cesto de Copos / *Basket for Cups* *Panier pour tasses / Cesto de Vasos*	-	SEL004005	620X681X100mm

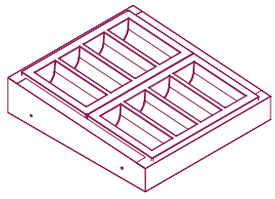
A



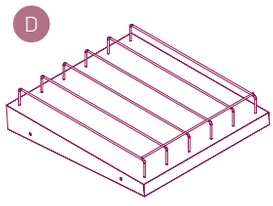
B



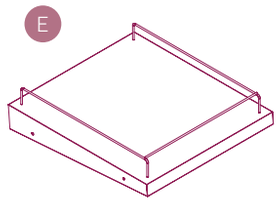
C



D



E



Os elementos de distribuição compreendem o distribuidor de pão, talheres, copos e tabuleiros. Os elementos distribuição são fundamentais para facilitar a rapidez, a organização e a higiene do serviço de self-service. As medidas da estrutura base da Servit foram pensadas e concebidas de modo generoso, facilitando a exposição e acessibilidade aos produtos.

Distribution elements: the distribution elementos comprise the bread container, the cutlery dispenser, the glass carrier and the glass basket. The distribution elements are essential to facilitate the speed, the organization and the hygiene of the self-service. The Servit base structure mensures designed and conceived in generous way, with the intention of facilitating the product accessibility.

Éléments de distribution: les éléments de distribution se composent du distributeur de pain, des couverts, de verres et des plateaux. Les éléments de distribution sont fondamentales pour faciliter la rapidité, l'organisation et la hygiène du self-service. Les mesures de la structure de base ont été pensées et conçues de manière généreuse afin de faciliter l'exposition et accessibilité aux produits.

Elementos de distribución: los elementos de distribución comprenden el dispensador de pan, cubiertos, vasos y bandejas. Los elementos de distribución son factores clave para facilitar la velocidad, la higiene y la organización del auto-servicio. Las medidas de la estructura de base de Servit han sido diseñadas para facilitar la exposición y la accesibilidad a los productos.

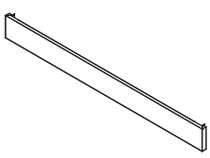
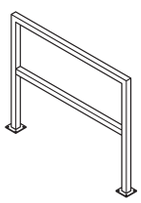
05 DECORAÇÃO

Decorations | Décorations | Decoraciones



	A	A	A	B
DECORAÇÃO LACADA EM QUALQUER RAL *LACQUERED DECOR IN ANY RAL COLOR* *DÉCOR LAQUÉ SUR QUELQUE COULEUR RAL* *DÉCORACION LACADA EN CUALQUIER COLOR RAL*	**CEREJEIRA** *CHERRY* *CERISIER* *CEREZO*	**WENGUÊ** *WENGUE* *WENGUE* *WENGUE*	**FAIA** *BEECH* *HÉTRE* *HAYA*	**AISI 304 18/8** **AÇO INOXIDÁVEL** *STAINLESS STEEL* *ACIER INOXYDABLE* *ACERO INOXIDABLE*

MOD		COD
A	Laminados *Wood* *Bois* *Madera*	75
		150
		2190
		CE 90º
		CE 45º
		CI 90º
		CI 45º
B	Aço inoxidável *Stainless steel* *Acier inoxydable* *Acero inoxidable*	75
		150
		2190
		CE 90º
		CE 45º
		CI 90º
		CI 45º

	MOD	COD	
	750	SEL0010001	750x150x20
	1500	SEL0010002	1500x150x20
	2190	SEL0010003	2190x150x20
 Rodapé em aço *Stainless steel plinthe* *Plinthe en inox* *Rodapié inoxidable*	LATERAL	SEL0010005	650x150x20
	EXT. 90º	SEL0010006	1480x150x20
	EXT. 45º	SEL0010007	1000x150x20
	INT. 90º	SEL0010008	420x150x20
	INT. 45º	SEL0010009	426X150X20
	1000	SEL0017001	1000X846X40
 Baia *Support kit* *Guides simples* *Juego de suporte*	1500	SEL0017002	1500X846X40
	2000	SEL0017003	2000X846X40





06

INOXSTYLE

MODELOS

ESCAPARATES 1 E 2 PRATELEIRAS
Back bar units 1 and 2 Shelves | Tables de travail avec 1 et 2 étagères | Mesas de trabajo con 1 y 2 estantes

ESCAPARATES DESMONTÁVEIS 1 E 2 PRATELEIRAS
Dismountable Back bar units 1 and 2 Shelves | Table de travail démontable avec 1 et 2 étagères | Mesas de trabajo desmontable con 1 y 2 estantes

EXTRAÇÃO DE FUMOS
Extraction hood | Hotte | Campaña de extracción

BANHO MARIA E ESTUFA
Bain marie and hot table | Bain marie et table chauffante | Baño maria y mesa caliente

CARROS BANHO MARIA
Bain marie trolley | Chariots bain marie | Carros baño Maria

CEPO E MESA DE DESMANCHE DE TALHO
Chopping block and table | Billot à viande et de désossage | Tajo y mesa de deshuesar

PIOS (JOELHO E LAVA-MÃOS)
Sinks (Knee and hand wash) | Bacs (genou et lave-mains) | Cuba (rodilla y Lavamanos)

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

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

EXPOSITOR DE BACALHAU
Fish expositor | Expositeur de morue | Expositor de pescado

EXPOSITOR DE AZEITONAS
Olives expositor | Expositeur de olives | Expositor de aceitunas

ARMÁRIO DE ARRUMOS
Storage cabinet | Armoire de stockage | Armario de almacenamiento

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

CARRO COM 3 PRATELEIRAS E CARRO DE CARGA
Service trolley with 3 shelves and weight transport trolley | Charriot de service avec 3 étagères et charriot porte vivres | Carro de servicio con 3 estantes y carro de carga

CARRO DE 32 TABULEIROS
Trolley 32 trays | Charriot à 32 plateux | Carro porta 32 bandejas

PRATELEIRAS
Shelves | Étagères | Estantes

06

informação | information | Informations | Información

IMAGEM EXEMPLO REPRESENTATIVA INOXSTYLE

REPRESENTATIVE EXAMPLE IMAGE OF INOXSTYLE | EXEMPLE REPRÉSENTATIF IMAGE DE INOXSTYLE | IMAGEN REPRESENTATIVA DE LA INOXSTYLE.

Pio Soldado com rebaixo 400x400x250
Welded lowered sink 400x400x250
Lave-mains soudé abaissé 400x400x250
Lavamanos soldada com perfil 400x400x250

Pio Soldado com rebaixo 330x330x200
Welded lowered sink 330x330x200
Lave-mains soudé abaissé 330x330x200
Lavamanos soldada com perfil 330x330x200



Portas de correr
Liding doors
Portes coulissantes
Puertas de correr

Exemplo de imagem Escaparate de 1 prateleira (representativa)
Example image with Back Bar Unit w/1 shelf (representative) |
Exemple d'image avec Table de Travail a/1 étagère (représentative) |
Ejemplo de imagen con Mesa de trabajo de 1 estante (representativa).



Tulha basculante para borras de café
Knock out tilted coffe granary
Tiroir basculant pour marc de café
Tulha basculante para las lías de café

Grelha depuradora
Purifying grill
Grille de purification
Rejilla purificadora

06 ESCAPARATES
DE 1 PRATELEIRA

Back Bar Unit w/1 shelf | Table de Travail a/1 étagère |
Mesa de trabajo de 1 estante.

Exemplo de imagem com gaveta, tulha basculante e grelha depuradora (representativa)
Example image with drawer, Knock out tilted coffe granary and purifying grill (representative)
Exemple d'image avec tiroir, tiroir basculante et grille de purification (représentative)
Ejemplo de imagen con cajón, tolva basculante y rejilla purificadora(representativa).



MOD	COD	↓ Linha 500	MOD	COD	↓ Linha 600	MOD	COD	↓ Linha700
EM1 1005	ES1PM1005	1000X500X900	**EM1 1006**	ES1PM1006	1000X600X900	**EM1 1007**	ES1PM1007	1000X700X900
EM1 1205	ES1PM1205	1200X500X900	**EM1 1206**	ES1PM1206	1200X600X900	**EM1 1207**	ES1PM1207	1200X700X900
EM1 1405	ES1PM1405	1400X500X900	**EM1 1406**	ES1PM1406	1400X600X900	**EM1 1407**	ES1PM1407	1400X700X900
EM1 1605	ES1PM1605	1600X500X900	**EM1 1606**	ES1PM1606	1600X600X900	**EM1 1607**	ES1PM1607	1600X700X900
EM1 1805	ES1PM1805	1800X500X900	**EM1 1806**	ES1PM1806	1800X600X900	**EM1 1807**	ES1PM1807	1800X700X900
EM1 2005	ES1PM2005	2000X500X900	**EM1 2006**	ES1PM2006	2000X600X900	**EM1 2007**	ES1PM2007	2000X700X900
EM1 2205	ES1PM2205	2200X500X900	**EM1 2206**	ES1PM2206	2200X600X900	**EM1 2207**	ES1PM2207	2200X700X900
EM1 2405	ES1PM2405	2400X500X900	**EM1 2406**	ES1PM2406	2400X600X900	**EM12407**	ES1PM2407	2400X700X900
EM1 2605	ES1PM2605	2600X500X900	**EM1 2606**	ES1PM2606	2600X600X900	**EM1 2607**	ES1PM2607	2600X700X900
EM1 2805	ES1PM2805	2800X500X900	**EM1 3806**	ES1PM2806	2800X600X900	**EM1 2807**	ES1PM2807	2800X700X900
EM1 3005	ES1PM3005	3000X500X900	**EM13006**	ES1PM3006	3000X600X900	**EM1 3007**	ES1PM3007	3000X700X900
EM1 3205	ES1PM3205	3200X500X900	**EM1 3206**	ES1PM3206	3200X600X900	**EM1 3207**	ES1PM3207	3200X700X900
EM1 3405	ES1PM3405	3400X500X900	**EM1 3406**	ES1PM3406	3400X600X900	**EM1 3407**	ES1PM3407	3400X700X900

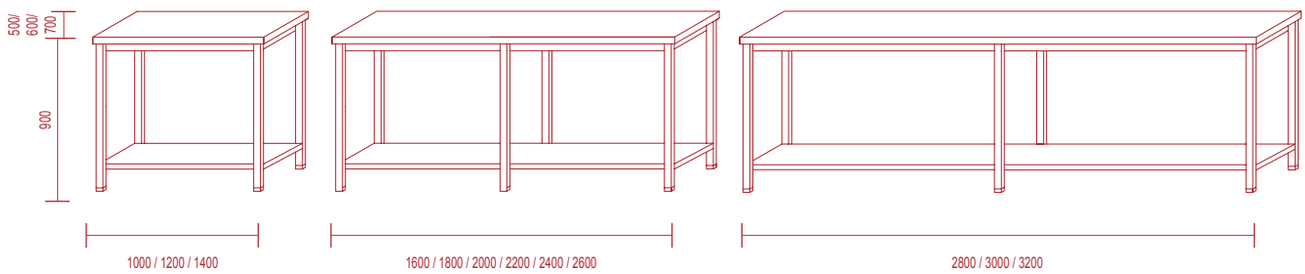
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios • Revestimento traseiro inox • Revestimento lateral.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Customized measurements. ***OPTIONS*** *•Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks • Back side coating • Side coating in stainless steel.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. ***OPTIONS*** *• Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains • Habillage inox arrière • Habillage inox Latéral.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxida- ble AISI 304 18/8 • Facilidad de personalizar medidas. ***OPCIONES*** *• Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos • Recubimiento trasero en acero inoxidable • Recubrimiento lateral en acero inoxidable.*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ESCAPARATES
DE 2 PRATELEIRAS

Back Bar Unit w/2 shelves | Table de Travail a/2 étagères |
Mesa de trabajo de 2 estantes.

Exemplo de imagem com gaveta, tulha basculante e grelha depuradora (representativa)
Example image with drawer, Knock out tilted coffe granary and purifying grill (representative)
Exemple d'image avec tiroir, tiroir basculante et grille de purification (représentative)
Ejemplo de imagen con cajón, tolva basculante y rejilla purificadora(representativa).



MOD	COD		MOD	COD		MOD	COD	
↓ Linha 500			↓ Linha 600			↓ Linha700		
EM2 1005	ES2PM1005	1000X500X900	**EM2 1006**	ES2PM1006	1000X600X900	**EM2 1007**	ES2PM1007	1000X700X900
EM2 1205	ES2PM1205	1200X500X900	**EM2 1206**	ES2PM1206	1200X600X900	**EM2 1207**	ES2PM1207	1200X700X900
EM2 1405	ES2PM1405	1400X500X900	**EM2 1406**	ES2PM1406	1400X600X900	**EM2 1407**	ES2PM1407	1400X700X900
EM2 1605	ES2PM1605	1600X500X900	**EM2 1606**	ES2PM1606	1600X600X900	**EM2 1607**	ES2PM1607	1600X700X900
EM2 1805	ES2PM1805	1800X500X900	**EM2 1806**	ES2PM1806	1800X600X900	**EM2 1807**	ES2PM1807	1800X700X900
EM2 2005	ES2PM2005	2000X500X900	**EM2 2006**	ES2PM2006	2000X600X900	**EM2 2007**	ES2PM2007	2000X700X900
EM2 2205	ES2PM2205	2200X500X900	**EM2 2206**	ES2PM2206	2200X600X900	**EM2 2207**	ES2PM2207	2200X700X900
EM2 2405	ES2PM2405	2400X500X900	**EM2 2406**	ES2PM2406	2400X600X900	**EM2 2407**	ES2PM2407	2400X700X900
EM2 2605	ES2PM2605	2600X500X900	**EM2 2606**	ES2PM2606	2600X600X900	**EM2 2607**	ES2PM2607	2600X700X900
EM2 2805	ES2PM2805	2800X500X900	**EM2 3806**	ES2PM2806	2800X600X900	**EM2 2807**	ES2PM2807	2800X700X900
EM2 3005	ES2PM3005	3000X500X900	**EM2 3006**	ES2PM3006	3000X600X900	**EM2 3007**	ES2PM3007	3000X700X900
EM2 3205	ES2PM3205	3200X500X900	**EM2 3206**	ES2PM3206	3200X600X900	**EM2 3207**	ES2PM3207	3200X700X900
EM2 3405	ES2PM3405	3400X500X900	**EM2 3406**	ES2PM3406	3400X600X900	**EM2 3407**	ES2PM3407	3400X700X900

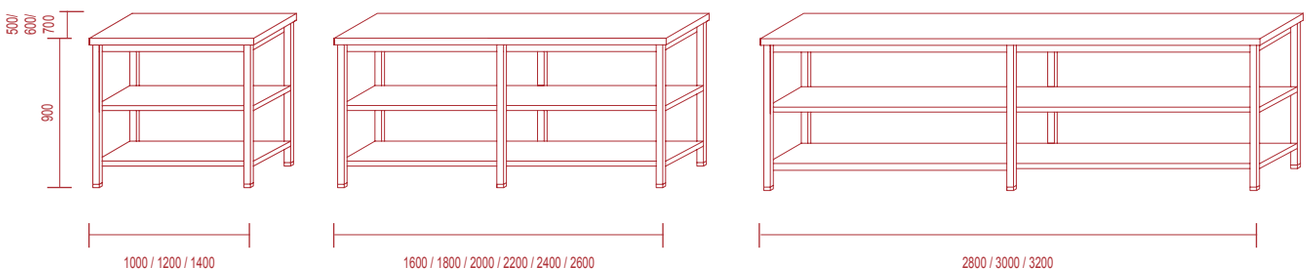
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios • Revestimento traseiro inox • Revestimento lateral.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Customized measurements. ***OPTIONS*** *• Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks • Back side coating • Side coating in stainless steel.*

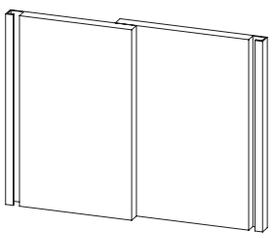
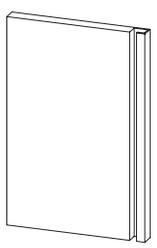
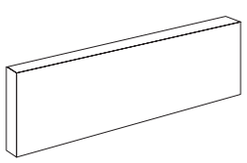
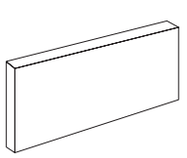
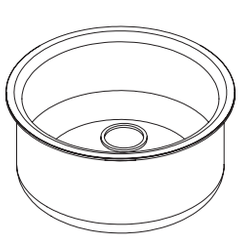
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. ***OPTIONS*** *• Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains • Habillage inox arrière • Habillage inox Latéral.*

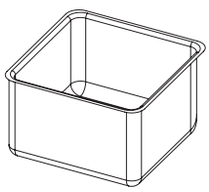
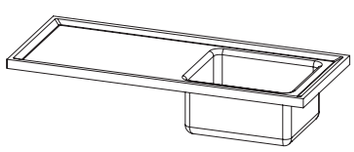
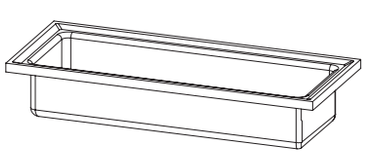
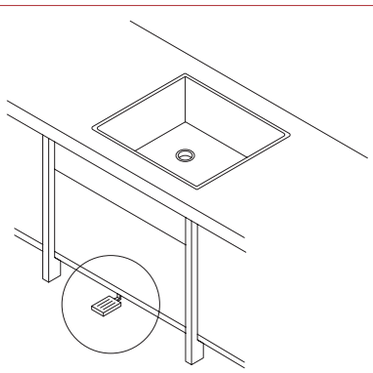
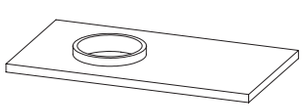
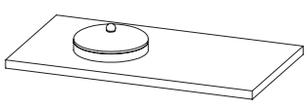
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxida- ble AISI 304 18/8 • Facilidad de personalizar medidas. ***OPCIONES*** *• Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos • Recubimiento trasero en acero inoxidable • Recubrimiento lateral en acero inoxidable.*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

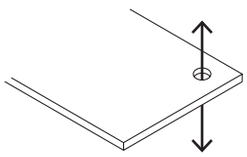
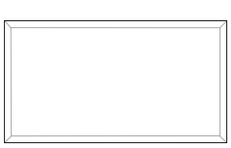
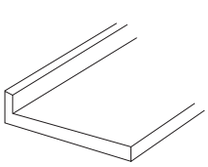
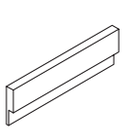


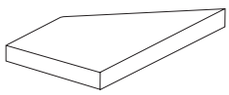
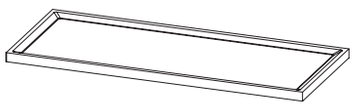
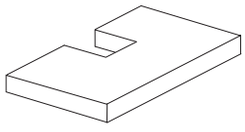
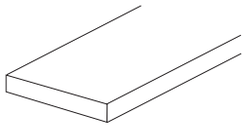
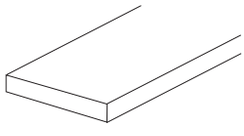
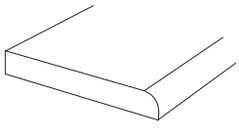
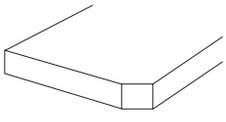
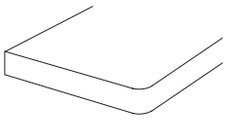
ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

		MOD	COD	
	Portas de correr (A medida minimia para as portas de correr é de 900mm) *Sliding doors (The minimum size for sliding doors is 900mm)* *Portes coulissantes (La taille minimum pour les portes coulissantes est de 900mm)* *Puertas de correr (La medida mínima para las puertas correderas es de 900mm)*	-	ACE000012	(Metro)X655
	Porta pivotante *Pivoting door* *Porte pivotante* *Puerta pivotante*	-	ACE000013	500X690
	Revestimento traseiro inox *Back side coating in stainless steel* *Revêtement arrière en acier inoxydable* *Recubrimiento trasero en acero inoxidable*	-	ACE000014	(Metro)X750
	Revestimento lateral *Side coating in stainless steel* *Habillage inox latéral* *Recubrimiento lateral en acero inoxidable*	400	ACE000015	280X750
		500	ACE000016	380X750
		600	ACE000017	480X750
		700	ACE000018	580X750
	Pio de encastrar *Inserted sink* *Bac emboutie* *Cuba de encastrar*	-	ACE000019	42R

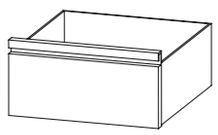
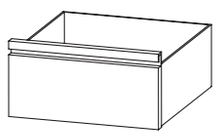
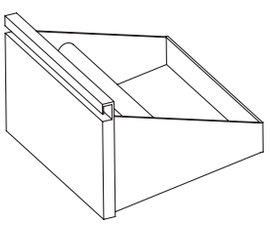
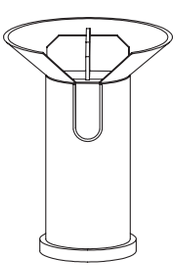
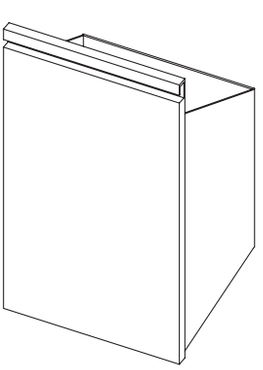
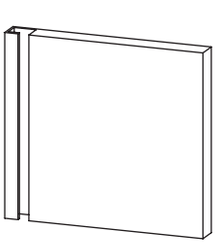
		MOD	COD	
	Pio soldado *Welded sink* *Bac soudé* *Cuba soldada*	331	ACE000020	330X330X150
		341	ACE000021	340X400X160
		442	ACE000022	400X400X250
		543	ACE000023	500X400X300
		553	ACE000024	500X500X300
		653	ACE000025	600X500X300
		953	ACE000026	960X510X340
	Pio soldado com rebaixo e sem escorredouro *Welded lowered sink without drainboard* *Bac soudé abaissé sans égouttoir* *Cuba soldada con perfil vierteaguas y sin escurridor estriado*	331	ACE000027	330X330X150
		341	ACE000028	340X400X160
		442	ACE000029	400X400X250
		543	ACE000030	500X400X300
		553	ACE000031	500X500X300
		653	ACE000032	600X500X300
		953	ACE000033	960X510X340
	Pio soldado com rebaixo *Welded lowered sink* *Bac soudé abaissé* *Cuba soldada con perfil vierteaguas*	1252	ACE000034	1280x510x340
	Pio com pedal simple 2 águas *Peep with simple pedal 2 waters* *Bac avec une simple pédale 2 eaux* *Cuba con pedal simple 2 aguas*	-	ACE000035	330x330x150
		-	ACE000036	400x400x250
		-	ACE000037	340x340x150
		-	ACE000038	500x400x300
	Orifício de detritos *Garbage hole* *Trou de débris* *Agujero para basura*	-	ACE000039	Ø 196
	Orifício de detritos com tampa *Garbage hole with cover* *Trou de débris avec couvercle* *Agujero para basura con cubierta*	-	ACE000040	Ø 196

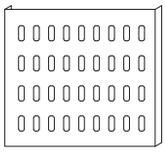
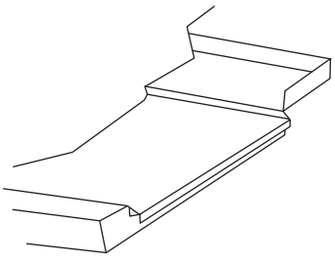
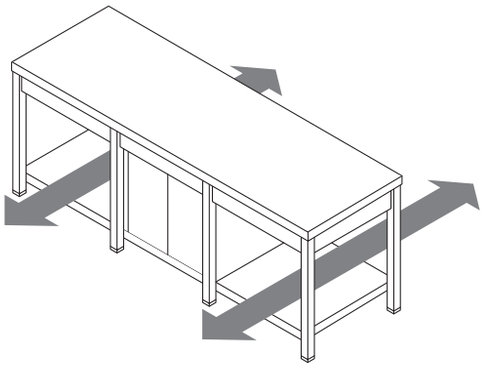
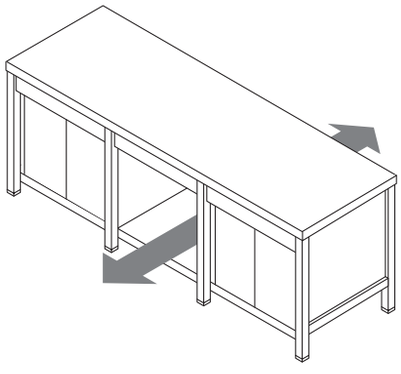
ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

		MOD	COD	
	Furo para torneira *Hole for tap* *Trou pour robinet* *Agujero para grifo*	-	ACE000041	-
	Conjunto de 4 rodas *Set of 4 wheels* *Ensemble de 4 roulettes* *Conjunto de 4 ruedas*	-	ACE000042	-
	Conjunto de 6 rodas *Set of 6 wheels* *Ensemble de 6 roulettes* *Conjunto de 6 ruedas*	-	ACE000043	-
	Forro de parede (m^2) *Wall padding (m^2)* *Murale doublure (m^2)* *Revestimiento de la pared (m^2)*	-	ACE000044	-
	Alçado posterior de 100mm *Splashback of 100mm* *Dosseret arrière de 100mm* *Peto trasero de 100mm*	100mm	ACE000045	Metro X100X20
		200mm	ACE000046	Metro X200X12
		300mm	ACE000047	Metro X300X12
	Alçado postiço *False splashback* *Dosseret fausse* *Peto falsa*	100mm	ACE000048	Metro X100X20
		200mm	ACE000049	Metro X200X12
		300mm	ACE000050	Metro X300X12

	i	MOD	COD	
	Ângulo de escaparate *Back bar unit angle* *Angle de table de travail* *Angulo de mesa de trabajo*	-	ACE000051	0P
		-	ACE000051	1P
		-	ACE000051	2P
	Rebaixo no tampo *Recess in the working Top* *Plan de travail rétrogradé* *Encimera degradado*	-	ACE000052	-
	Recorte de tampo Working top cut Découpure dans le plan de travail Recorte en la encimera	-	ACE000053	-
	Tampo inox injetado Stainless steel injected working top Plan de travail en acier inoxydable injectée Encimera de acero inoxidable inyectada	-	ACE000054	m^2
	Tampo com reforços em aço inox Working top with stainless steel reinforcements Plan de travail avec renforts en acier inoxidable Encimera con refuerzos de acero inoxidable	-	ACE000055	m^2
	Tampo boleado *Rounded working top* *Plan de travail arrondi* *Encimera redondeada*	-	ACE000056	Metro
	Canto sutado *Three sided corner* *Angle de trois côté* *Esquina de tres lados*	-	ACE000057	-
	Canto redondo *Round corner* *Angle arrondi* *Esquina redonda*	-	ACE000058	-

ACESSÓRIOS | ACESSORIES | ACESSOIRES | ACCESORIOS

		MOD	COD	
	Gaveta normal *Normal drawer* *Tiroir normal* *Cajón normal*	-	ACE000059	400X400X150
	Gaveta talheres *Cutlery drawer* *Tiroir à couverts* *Cajón de cubiertos*	-	ACE000060	400X400X250
	Tulha de café Nacional *National knock out tilted coffee granary* *Tiroir basculant National* *Tolva National*	-	ACE000061	40X340X325
	Tulha silenciosa *Silent granary* *Grenier silencieuse* *Tolva silenciosa*	-	ACE000062	Ø126
	Tulha de pão nacional *National bread dispenser* *Grenier national pour pain* *Tolva nacional para pan*	-	ACE000063	395X435X560
	Porta depuradora *Purifying door* *Port de purification* *Puerta purificadora*	-	ACE000064	395X360

		MOD	COD	
	Grelha depuradora *Purifying grill* *Grille de purification* *Rejilla purificadora*	-	ACE000065	395X362
	Aba encaixe para MLL *Snape-on tab for MLL* *Onglet encliquetable pour MLL* *Pestaña a presión para MLL*	-	ACE000066	-
	Espaços para MML/MG/BD (direita e esquerda) *Spaces for MML/MG/BD (right and left)* *Des espaces pour MML/MG/BD (droite et gauche)* *Espacios para MML/MG/BD (derecha e izquierda)*	-	ACE000067	-
	Espaços para MML/MG/BD (ao centro) *Spaces for MML/MG/BD (in the center)* *Des espaces pour MML/MG/BD (et au centre)* *Espacios para MML/MG/BD (en el centro)*	-	ACE000068	-

06 ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

COM 1 PRATELEIRA

Disassemble back bar unit in stainless steel w/1 shelf | Table de travail démontable a/1 étagère | Mesas de trabajo desmontable de 1 estante.







MOD	COD			MOD	COD		
↓ Linha 600				↓ Linha700			
ED1 1006	ES1PD1006	1000X600X900	1010X610X910	**ED1 1007**	ES1PD1007	1000X700X900	1010X710X900
ED1 1206	ES1PD1206	1200X600X900	1210X610X910	**ED1 1207**	ES1PD1207	1200X700X900	1210X710X900
ED1 1506	ES1PD1506	1500X600X900	1510X610X910	**ED1 1507**	ES1PD1507	1500X700X900	1510X710X900
ED1 1806	ES1PD1806	1800X600X900	1810X610X910	**ED1 1807**	ES1PD1807	1800X700X900	1810X710X900
ED1 2006	ES1PD2006	2000X600X900	2010X610X910	**ED1 2007**	ES1PD2007	2000X700X900	2010X710X900

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte • Facilmente costumizável a nível de medidas . OPÇÕES • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Dismountable, making transportation easy and saving space • Customized measurements. OPTIONS •Doors • Drawers • Ganary • Sinks.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Démontable, pour un transport facile et peu encombrat • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. OPTIONS • Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains.

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte • Facilidad de personalizar medidas. OPCIONES • Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos.

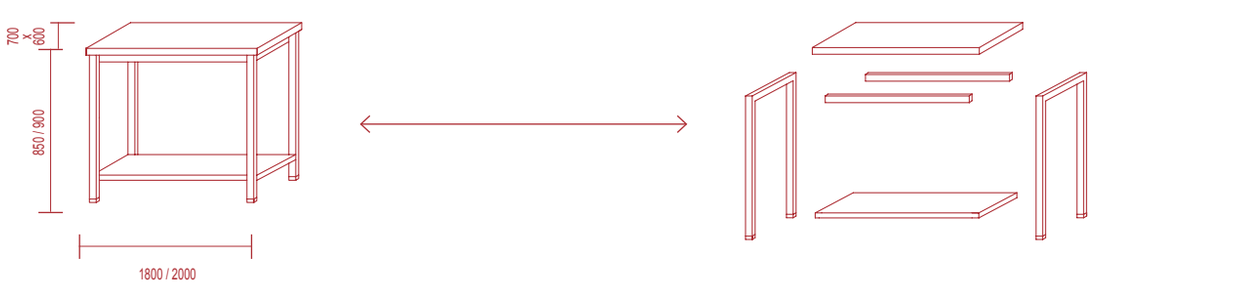
Prático de transportar
Practical to carry
Pratique à transporter
Práctico de transportar

Fácil de abrir
Easy to open
Facile à ouvrir
Fácil de abrir

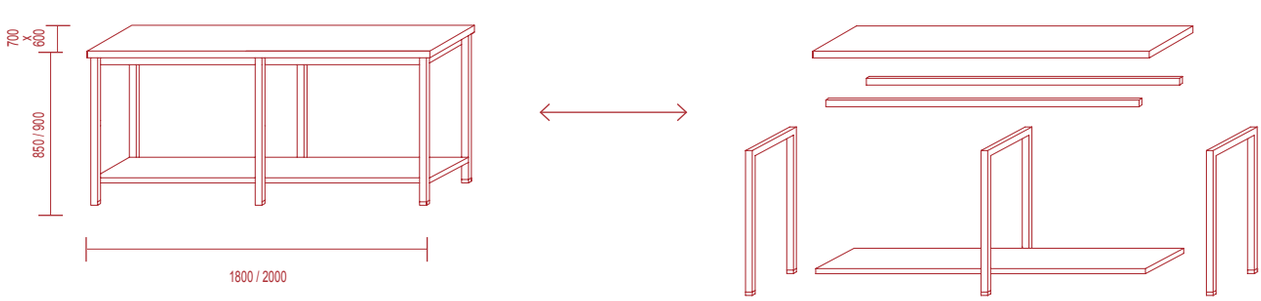
Montagem simples
Easy assembly
Montage facile
Montaje Sencillo

E rápida
And fast
Et rapide
Y rápida

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

COM 2 PRATELEIRAS

Disassemble back bar Unit in stainless steel w/2 shelf | Table de Travail démontable a/2 étagères | Mesa de trabajo desmontable de 2 estantes.



MOD	COD			MOD	COD		
↓ Linha 600				↓ Linha700			
ED2 1006	ES2PD1006	1000X600X900	1010X610X910	**ED2 1007**	ES2PD1007	1000X700X900	1010X710X900
ED2 1206	ES2PD1206	1200X600X900	1210X610X910	**ED2 1207**	ES2PD1207	1200X700X900	1210X710X900
ED2 1506	ES2PD1506	1500X600X900	1510X610X910	**ED2 1507**	ES2PD1507	1500X700X900	1510X710X900
ED2 1806	ES2PD1806	1800X600X900	1810X610X910	**ED2 1807**	ES2PD1807	1800X700X900	1810X710X900
ED2 2006	ES2PD2006	2000X600X900	2010X610X910	**ED2 2007**	ES2PD2007	2000X700X900	2010X710X900

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Dismountable, making transportation easy and saving space • Customized measurements. ***OPTIONS*** *•Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Démontable, pour un transport facile et peu encombrat • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. ***OPTIONS*** *• Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte • Facilidad de personalizar medidas. ***OPCIONES*** *• Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos.*

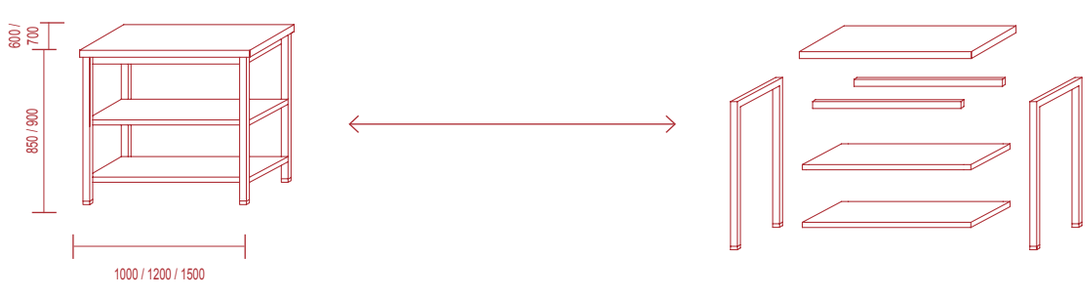
Prático de transportar
Practical to carry
Pratique à transporter
Práctico de transportar

Fácil de abrir
Easy to open
Facile à ouvrir
Fácil de abrir

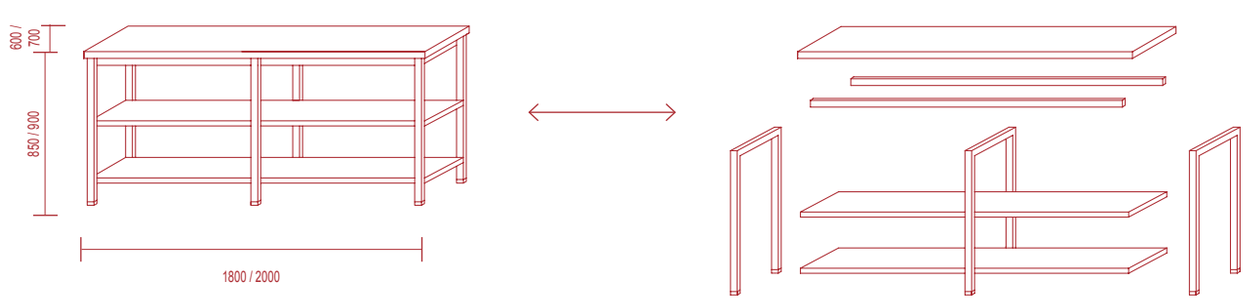
Montagem simples
Easy assembly
Montage facile
Montaje Sencillo

E rápida
And fast
Et rapide
Y rápida

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

MÓDULO COM 3 E 4 GAVETAS

Module with 3 and 4 drawers | Module avec 3 et 4 tiroirs | Módulo con 3 y 4 cajones.







MOD	COD			MOD	COD		
↓ Linha 600				↓ Linha700			
3 GAVETAS	GN6DE0003	480x560x880	490x570x890	**3 GAVETAS**	ES2PD1007	480x560x880	490x570x890
4 GAVETAS	GN6DE0004	480x660x880	490x770x890	**4 GAVETAS**	ES2PD1207	1000X700X900	490x770x890

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte • Facilmente costumizável a nível de medidas. OPÇÕES • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Dismountable, making transportation easy and saving space • Customized measurements. OPTIONS •Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Démontable, pour un transport facile et peu encombrat • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. OPTIONS • Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains.

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte • Facilidad de personalizar medidas. OPCIONES • Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos.

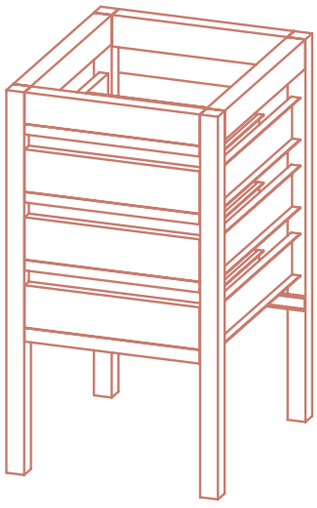
Prático de transportar
Practical to carry
Pratique à transporter
Práctico de transportar

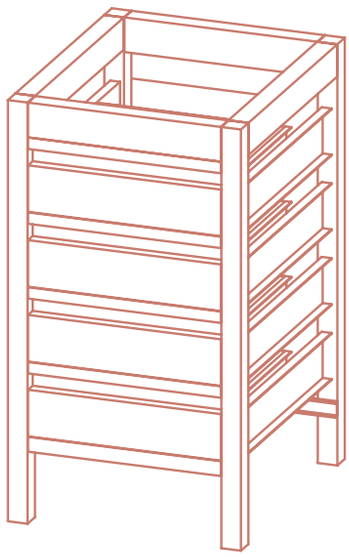
Fácil de abrir
Easy to open
Facile à ouvrir
Fácil de abrir

Montagem simples
Easy assembly
Montage facile
Montaje Sencillo

E rápida
And fast
Et rapide
Y rápida

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*





06 ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

COM PIO 400X400 LINHA 600-700

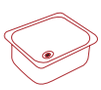
Disassemble back bar Unit in stainless steel w/sink line 600-700 | Table de Travail démontable avec lave-mains ligne 600-700 | Mesa de trabajo desmontable con lavamanos línea 600-700.







MOD	COD			MOD	COD		
	↓ Linha 600				↓ Linha700		
EDP 1200	ES1PD1206	1200x600x900	1210x610x350	**EDP 1200**	ES2PD1207	1200x700x900	1210x710x350
EDP 1400	ES1PD1406	1400x600x900	1410x610x350	**EDP 1400**	ES2PD1407	1400x700x900	1410x710x350
EDP 1600	ES1PD1606	1600x600x900	1610x610x350	**EDP 1600**	ES21PD1607	1600x700x900	1610x710x350



1 pio 400x400 / 1 sinks 400x400 / 1 bac 400x400 / 1 cuba 400x400

EDP 2000	ES1PD2006	2000x600x900	2010x610x350	**EDP 2000**	ES2PD2007	2000x700x900	2010x710x350



2 pio 400x400 / 2 sinks 400x400 / 2 bac 400x400 / 2 cuba 400x400

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • *Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Dismountable, making transportation easy and saving space • Customized measurements.* ***OPTIONS*** *•Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Démontable, pour un transport facile et peu encombrat • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées. ***OPTIONS*** *• Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte • Facilidad de personalizar medidas. ***OPCIONES*** *• Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos.*

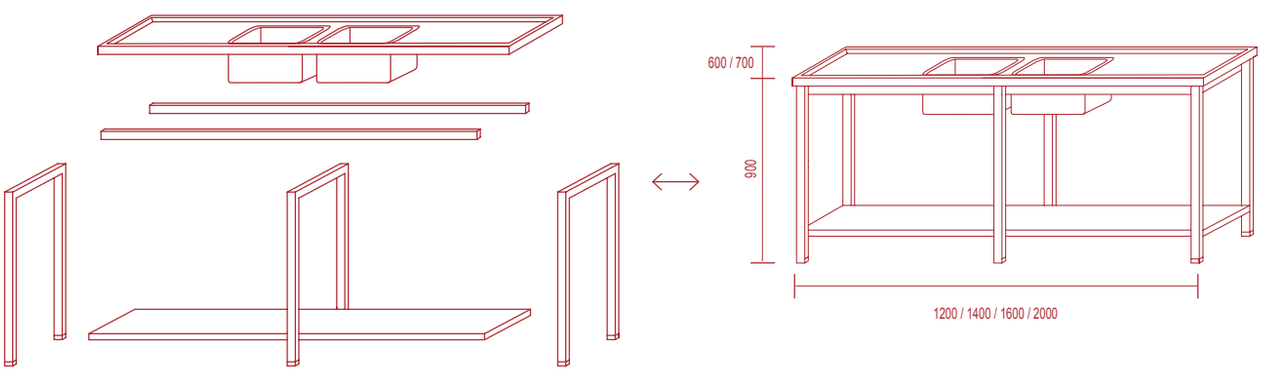
Prático de transportar
Practical to carry
Pratique à transporter
Práctico de transportar

Fácil de abrir
Easy to open
Facile à ouvrir
Fácil de abrir

Montagem simples
Easy assembly
Montage facile
Montaje Sencillo

E rápida
And fast
Et rapide
Y rápida

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ESCAPARATES DESMONTÁVEIS

MÓDULO TULHA E GRELHA DEPURADORA

Module with coffe drawer and purifying grill | Module grenier et grille de purification | Modulo tolva e rejilla purificadora.



MOD	COD	↓ Linha 600	
MODTG6	GC6DE001	920x660x880	950x670x890
MODTG7	GC7DE001	950x670x890	950x670x890

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Desmontável, permitindo facilidade e poupança de espaço a nível de transporte • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • *Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Dismountable, making transportation easy and saving space • Customized measurements.* ***OPTIONS*** *•Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • *Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Démontable, pour un transport facile et peu encombrat • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées.* ***OPTIONS*** • *Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains .*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • *Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Desmontable, permite mayor facilidad y ahorro de espacio a la hora de transporte • Facilidad de personalizar medidas.* ***OPCIONES*** • *Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos.*

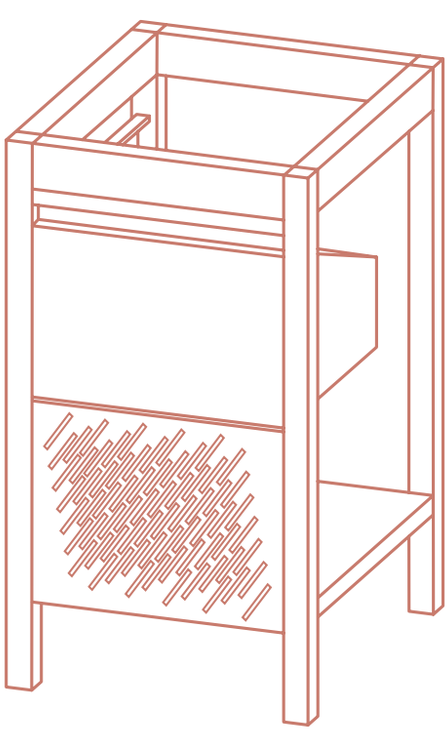
Prático de transportar
Practical to carry
Pratique à transporter
Práctico de transportar

Fácil de abrir
Easy to open
Facile à ouvrir
Fácil de abrir

Montagem simples
Easy assembly
Montage facile
Montaje Sencillo

E rápida
And fast
Et rapide
Y rápida

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ESTAÇÃO DE COCKTAIL NEUTRA

Neutral Cocktail station |
Station de Cocktails neutres |
Estación de Cocktail neutral.

NOVO
NEW
NOUVEAU
NUEVO

Torneira não incluída
Faucet not included
Robinet non incluis
Grifo no incluido



MOD	COD	
ECN150	ECN1500	1500x680x850

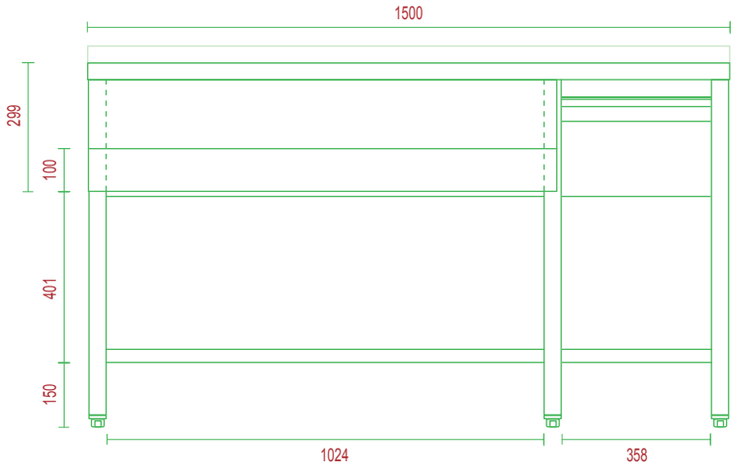
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Facilmente costumizável a nível de medidas. **OPÇÕES** • Portas • Gavetas • Tulhas • Pios • Prateleiras • Revestimento traseiro em aço inox • Revestimento lateral lateral em aço inox.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • *Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Customized measurements.* ***OPTIONS*** • *Doors • Drawers • Coffee drawer • Sinks • Shelves • Back side coating in ststeel • Side coating in steinsteel*

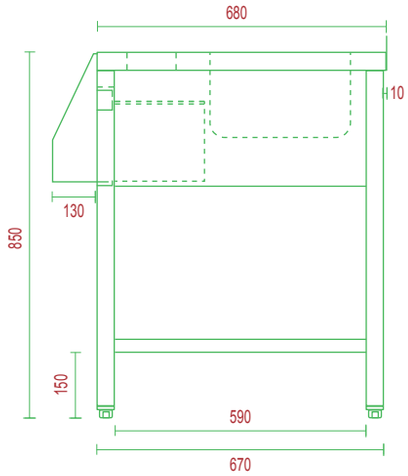
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • *Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Adaptable à toutes les dimensions souhaitées.* ***OPTIONS*** • *Portes • Tiroirs • Tiroirs basculants • Lave-mains • Etagères • Habillage acier inox arrière• Habillage acier inox latéral.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • *Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Facilidad de personalizar medidas.* ***OPCIONES*** • *Puertas • Cajones • Tolvas • Lavamanos • Estantes recubimiento trasero en acero inoxidable• recubimiento lateral en acero inoxidable.*

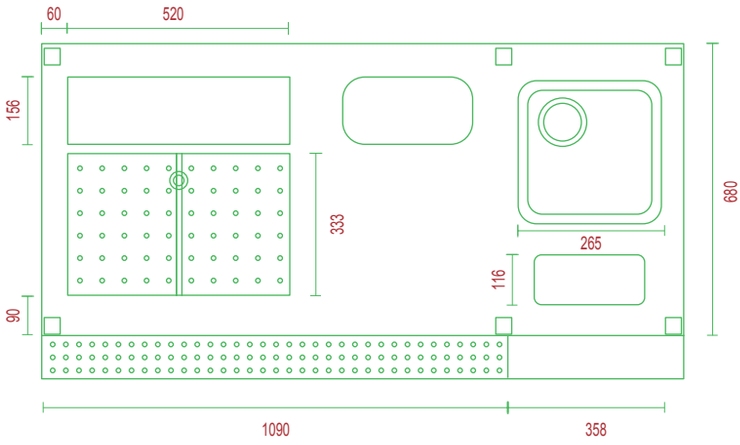
Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista de lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vista de topo */ Top view / Vue de haute / Vista desde arriba*

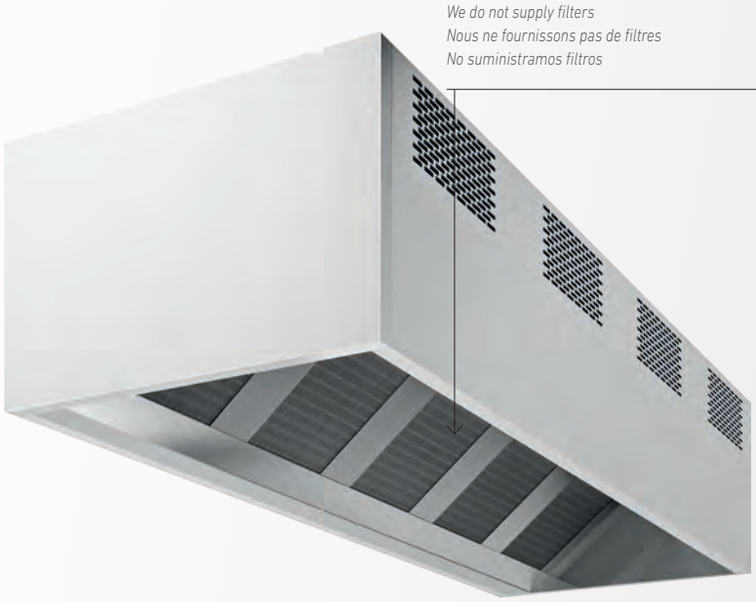


06 EXTRAÇÃO DE FUMOS
RECTANGULAR PARIETAL

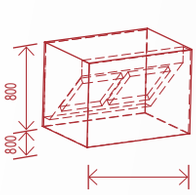
Extraction hood rectangular parietal | Hotte rectangulaire pariétal | Campaña de extracción rectangular parietal.

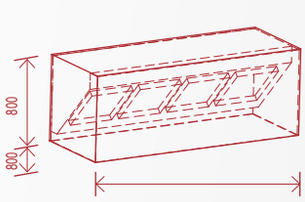


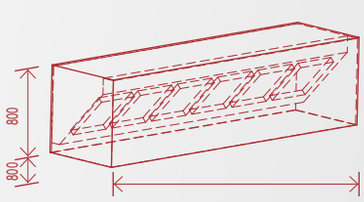
Não fornecemos filtros
We do not supply filters
Nous ne fournissons pas de filtres
No suministramos filtros

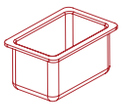


Mod. 1
Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*







MOD	COD	
AFMOD03N108P	AFN3P1088	1000X800X800
AFMOD03N128P	AFN3P1288	1200X800X800
AFMOD03N148P	AFN3P1488	1400X800X800
AFMOD03N168P	AFN3P1688	1600X800X800
AFMOD03N188P	AFN3P1888	1800X800X800
AFMOD03N208P	AFN3P2088	2000X800X800
AFMOD03N228P	AFN3P2288	2200X800X800
AFMOD03N248P	AFN3P2488	2400X800X800
AFMOD03N268P	AFN3P2688	2600X800X800
AFMOD03N288P	AFN3P2888	2800X800X800
AFMOD03N308P	AFN3P3088	3000X800X800
Compensado / *compensated / compensé / compensado*		
AFMOD03C108P	AFC3P1088	1000X800X800
AFMOD03C128P	AFC3P1288	1200X800X800
AFMOD03C148P	AFC3P1488	1400X800X800
AFMOD03C168P	AFC3P1688	1600X800X800
AFMOD03C188P	AFC3P1888	1800X800X800
AFMOD03C208P	AFC3P2088	2000X800X800
AFMOD03C228P	AFC3P2288	2200X800X800
AFMOD03C248P	AFC3P2488	2400X800X800
AFMOD03C268P	AFC3P2688	2600X800X800
AFMOD03C288P	AFC3P2888	2800X800X800
AFMOD03C308P	AFC3P3088	3000X800X800
 **Couvette apanha-pingos GN1/9 1.** Containers GN1/9 for drops 2. Containers GN1/9 pour gouttes 3. Cubas GN1/9 para gotas 4.	ACE000060	176X108X100

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

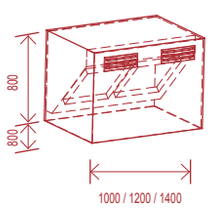
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Collect grease in containers GN 1/9 • Filter holder (filter not included).

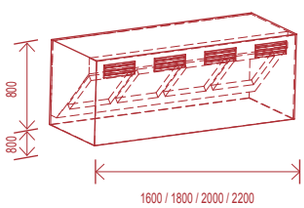
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Bacs GN 1/9 pour récupérer la graisse • Porte-filtres (filtres non inclus).

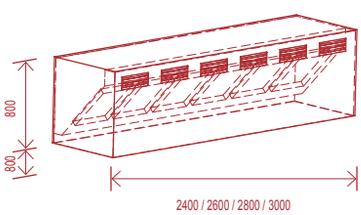
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Recoje gorduras en cubas GN 1/9 • Suporte de filtros (filtros no incluidos).

Mod. 2 - Compensado / *compensated / compensé / compensado*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

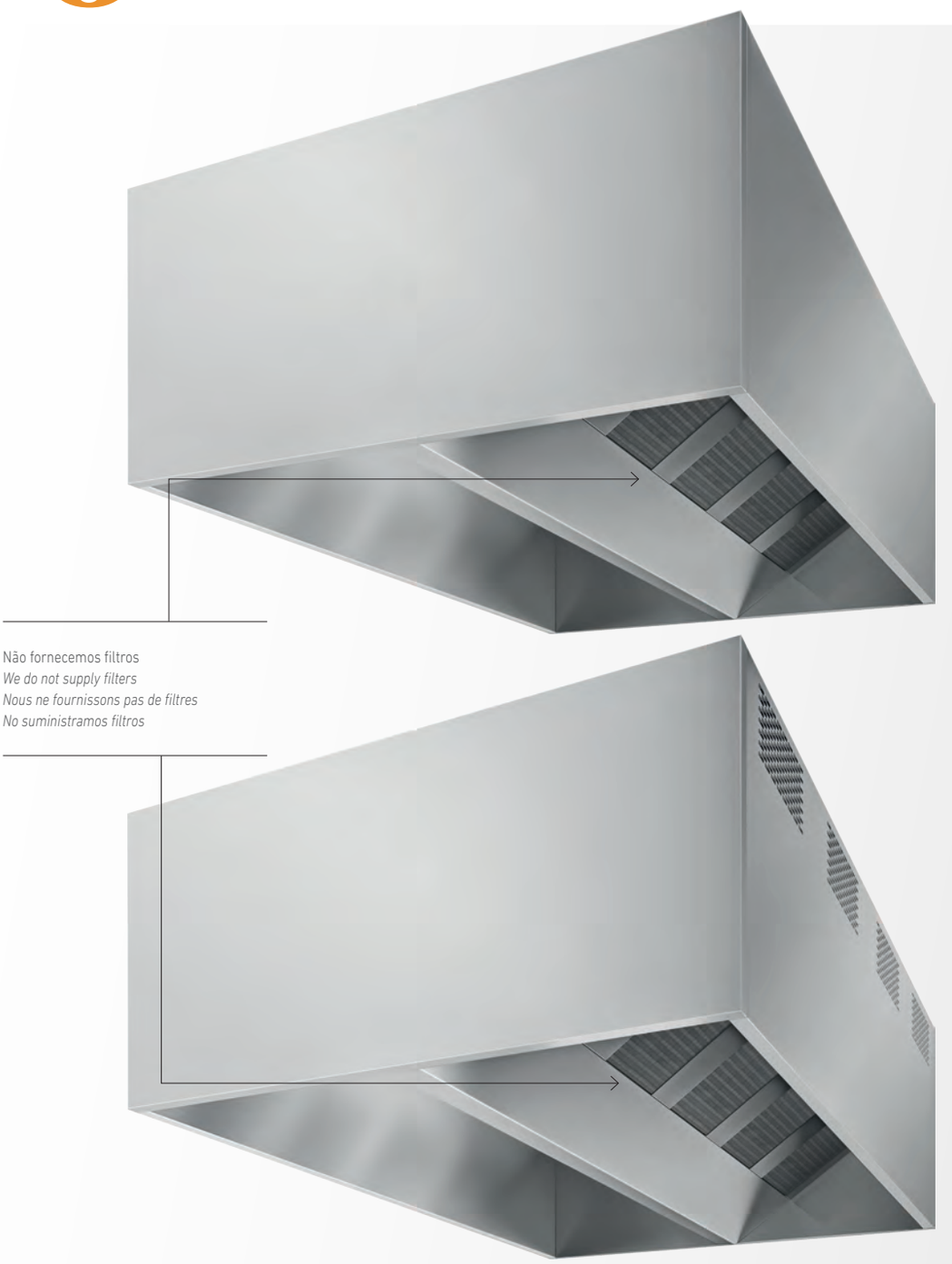






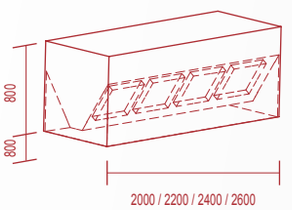
06 EXTRAÇÃO DE FUMOS
RECTANGULAR CENTRAL

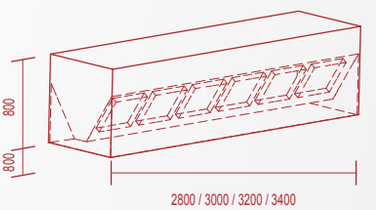
Extraction hood rectangular central | Hotte rectangulaire central | Campaña de extracción rectangular central.

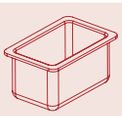


Mod. 1

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*





MOD	COD	
Central		
AFMOD03N208C	AFN3C2088	2000X2200X800
AFMOD03N228C	AFN3C2228	2200X2200X800
AFMOD03N248C	AFN3C2428	2400X2200X800
AFMOD03N268C	AFN3C2628	2600X2200X800
AFMOD03N288C	AFN3C2828	2800X2200X800
AFMOD03N308C	AFN3C3028	3000X2200X800
AFMOD03N328C	AFN3C3228	3200X2200X800
AFMOD03N348C	AFN3C3428	3400X2200X800
Central compensado */ compensated / compensé / compensado*		
AFMOD03C208C	AFC3C2088	2000X2200X800
AFMOD03C228C	AFC3C2228	2200X2200X800
AFMOD03C248C	AFC3C2428	2400X2200X800
AFMOD03C268C	AFC3C2628	2600X2200X800
AFMOD03C288C	AFC3C2828	2800X2200X800
AFMOD03C308C	AFC3C3028	3000X2200X800
AFMOD03C328C	AFC3C3228	3200X2200X800
AFMOD03C348C	AFC3C3428	3400X2200X800
 **Couvette apanha-pingos GN1/9 1.** Containers GN1/9 for drops 2. Containers GN1/9 pour gouttes 3. Cubas GN1/9 para gotas 4.	ACE000060	176X108X100

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

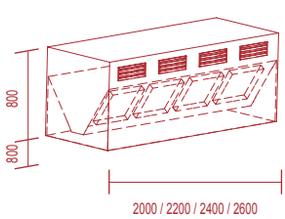
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • Collect grease in containers GN 1/9 • Filter holder (filter not included).

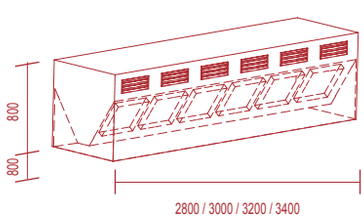
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Bacs GN 1/9 pour récupérer la graisse • Porte-filtres (filtres non inclus)

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

Mod. 2 - Compensado */ compensated / compensé / compensado*

Vista de frente (isométrica) */ Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*





06 BANHO MARIA E ESTUFA

Bain marie, hot table |
Bain marie, table chauffante |
Baño maria, mesa caliente.



	MOD	COD		GN	RC	RE				
A Banho-maria com estufa *Bain marie with hot table* *Bain marie à table chauffante* *Baño maria con mesa caliente*	**1100**	BMGET1000	1100X600X900	3	3x800	690	45	2	70/90º	230
	1500	BMGET1500	1500X600X900	4	4X800	800	45	2	70/90º	230
	2100	BMGET2000	2100X600X900	6	2X3x800	1150	45	2	70/90º	230
	1100	BM7ET1000	1100X700X900	3	2x800	690	45	2	70/90º	230
	1500	BM7ET1500	1500X700X900	4	4X800	800	45	2	70/90º	230
	2100	BM7ET2000	2100X700X900	6	2X3x800	1150	45	2	70/90º	230
B Estufa *Hot table* *Table chauffante* *Mesa caliente*	**1100**	ET6SI1000	1100X600X900	-	-	690	45	2	70/90º	230
	1500	ET6SI1500	1500X600X900	-	-	800	45	2	70/90º	230
	2000	ET6SI2000	2000X600X900	-	-	1150	45	2	70/90º	230
	1100	ET7SI1000	1100X700X900	-	-	690	45	2	70/90º	230
	1500	ET7SI1500	1500X700X900	-	-	800	45	2	70/90º	230
	2000	ET7SI2000	2000X700X900	-	-	1150	45	2	70/90º	230
C Banho-maria *Bain marie* *Bain marie* *Baño maria*	**1100**	BM6SI1000	1100X600X900	3	3x800	-	-	2	70/90º	230
	1500	BM6SI1500	1500X600X900	4	4X800	-	-	2	70/90º	230
	2100	BM6SI2000	2100X600X900	6	2X3x800	-	-	2	70/90º	230
	1100	BM7TSI1000	1100X700X900	3	3x800	-	-	2	70/90º	230
	1500	BM7SIT1500	1500X700X900	4	4X800	-	-	2	70/90º	230
	2100	BM7SI2000	2100X700X900	6	2X200	-	-	2	70/90º	230

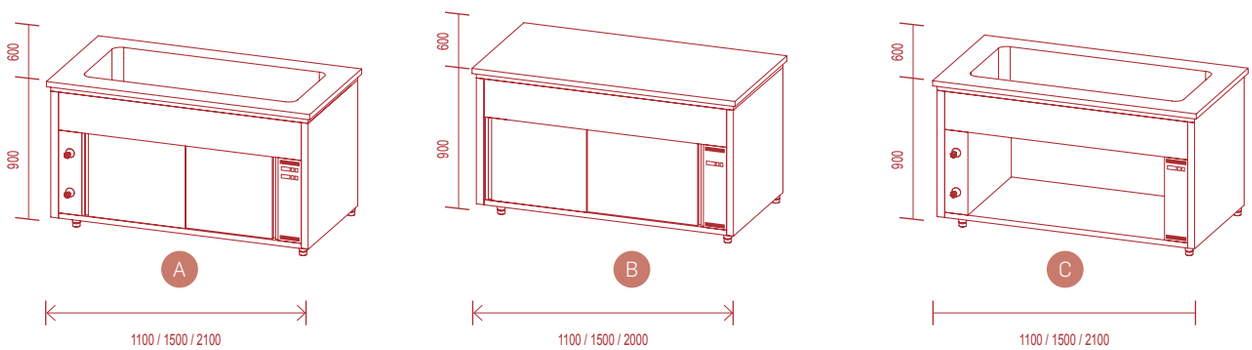
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Tampo injectado • Aquecimento por resistências • Acabamentos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene • Pés reguláveis em altura • Containers GN1/1 ou múltiplos • Profundidade das cubas de 200mm •Torneira para esgoto • Controlo por termóstato digital• Cuvetes não incluídas. **OPÇÕES** • Decoração frontal e lateral • Montra de vidro • Circulação por ar forçado na estufa.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Stainless steel structure AISI 304 18/8 • Injected working top • Heating by resistances • Rounded finishing for easier cleaning and hygiene •Height adjustable feet • Containers GN1/1 or multiples • Bacs with 200mm deep • Tap for sewage • Digital thermostat control • Containers not included.* ***OPTIONS*** *• Front and side Decoration • Display glass • Forced air circulation in the hot cupboard.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Structure an acier inoxydable AISI 30418/8 • Chauffage par résistances • Finissions arrondis pour un nettoyage aisé • Pieds réglables en Hauteur • Bacs GN 1/1 ou múltiples • Profondeur des cuves de 200mm• Robinet d'égout • Contrôle thermostatique digital • Bacs non inclus.* ***OPTIONS*** *• Décoration frontal et latéral • Vitrine de verre • Circulation par air forcé dans la étuve.*

ES- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Cubetas sin resistencia visibles • Calefacción por resistencias • Fondos redondeados para facilitar la limpieza • Pies de sustentación regulables •Contenedores GN 1/1 o mutiples •Profundidad de las cubas de 200mm •Grifo de desagüe • Control por termostato digital • Cubas no incluídas.* ***OPCIONES*** *• Decoración frontal y lateral • Mostrador en cristal • Circulación de aire forzado en la estufa.*

Vista de frente (isométrica) */ Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 CARROS BANHO MARIA COM ESTUFA

Bain marie trolley with stove |
Chariots à bain-marie avec Poêle |
Carros baño maria con invernadero.



		MOD	COD		
A	Carro banho maria / *Bain marie trolley* *Chariot bain marie / Carro baño maria*	**4 GN 1/1 150**	CBME2GN	700X800X940	1500 / 230
B	Carro banho maria / *Bain marie trolley* *Chariot bain marie / Carro baño maria*	**6 GN 1/1 150**	CBME3GN	700X1130X940	2500 / 230

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Banho-Maria com estufa • Aquecimento indireto de resistências • Controlo termostático independente • Torneira para esgoto • Duas rodas com travão e duas sem travão • Cuba com 200 mm de profundidade.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Bain-marie avec étuve • Chauffage indirect par résistances • Contrôle thermostatique indépendant • Robbinet d'egout • Deux roues avec frein et deux sans frein • Cuve de 200 mm de profondeur.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Structure in stainless steel AISI 304 18/8 • BathMarywith heated reserve • Indirect heating by heating resistances • Independent thermostatic control • Tap for sewage • Two wheels with brake and two without brake • 200 mm deep Cuba.

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Calefacción indirecta de resistências • Control termostático independiente • Grifo de desagüe • Pies de sustentación regulables • Cubas no incluidas • Dos ruedas con freno y dos sin freno • Cuba con 200 mm de profundidad.



06 CEPO E MESA DE DESMANCHE DE TALHO

Chopping block and table |
Billot à viande et de désossage |
Tajo y mesa de deshuesar.



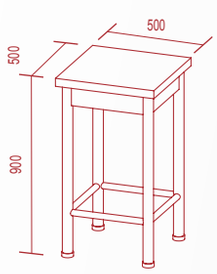




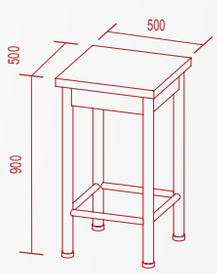


Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

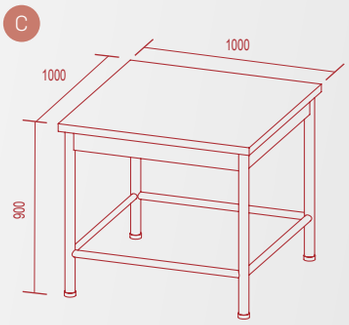
A



B



C



		COD	
A	Cepo de talho com tampo em ertalene / *Chopping block with ertalene working top* *Billot à viande avec plan de travail en ertalene / Tajo con encimera de ertalene*	CT50TI500	500x500x900mm
B	Cepo de talho com tampo em aço inox / *Chopping block with stainless steel working top* *Billot à viande avec plan de travail en acier inoxydable/ Tajo con encimera en acero inoxidable*	CT50TE500	500x500x900mm
C	Mesa de desmanche com tampo de ertalene / *Chopping table with ertalene working top* *Billot de désossage avec plan de travail en ertalene / Mesa de deshuesar con encimera de ertalene*	MD10TE100	1000x1000x900mm
D	Placa de ertalene branco / Ertalene Plaque / Plaque d' ertalene / Placa de ertalene	PE50BR500	500x500x400mm
		PE00BR100	m^2
E	Estrutura para mesa de desmanche sem tampo / *Chopping table structure, without board* *Structure de billot de désossage sans plan de travail / Estructura para mesa de deshuesar sin encimera*	ND10ST100	1000x1000x900mm

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

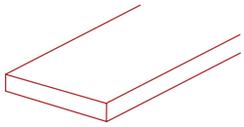
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • *Structure in roud tube in stainless steel AISI 304 18/8 • Feet in anti-sliding rubber • Soundprof structure • Working top with 40mm in polyethylene.*

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • *Structure en tube rond en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Pieds en caoutchouc anti-dérapant • Structure insonorisée • Plan de travail en polyéthyléne de 40mm d'épaisseur.*

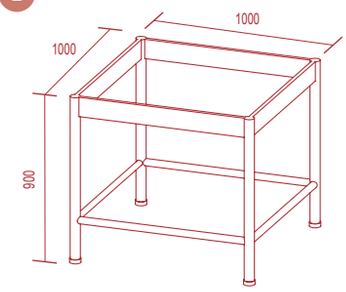
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • *Estructura tubuler redonda en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Pies con caucho anti-deslizante • Estructura insonorizada • Superficie en polietileno con 40mm de espesor.*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

D



E



06 PIOS
(JOELHO E LAVA-MÃOS)

Sinks (Knee and hand wash) | Lave-mains (genou et lave-mains) | Cuba (rodilla y Lavamanos).



		COD	
A	Pio lava-mãos de joelho (água fria) / Hand wash sink operated by knee (cold water) Lave-mains de genou (eau froide) / Lavamanos de rodilla (agua fría)	PL40AF250	400x400x250mm
	Pio lava-mãos de joelho com misturadora / *Hand wash sink operated by knee with mixing tap* *Lave-mains de genou avec mélangeur / Lavamanos de rodilla con mescladora*	PL40QF250	400x400x250mm
B	Pio lava-mãos de pedal (água fria) / *Hand wash sink operated by foot (cold water)* *Lave-mains de pied (eau froide) / Lavamanos de pie (agua fría)*	PL40AF900	400x400x900mm
	Pio lava-mãos de pedal (água fria) / *Hand wash sink operated by foot (cold water)* *Lave-mains de pied (eau froide) / Lavamanos de pie (agua fría)*	PL40AF850	400x400x850mm
	Pio lava-mãos de pedal com misturadora / *Hand wash sink operated by foot with mixing tap* *Lave-mains de pied avec mélangeur / Lavamanos de pie con mescladora*	PL40QF900	400x400x900mm
	Pio lava-mãos de pedal com misturadora / *Hand wash sink operated by foot with mixing tap* *Lave-mains de pied avec mélangeur / Lavamanos de pie con mescladora*	PL40QF850	400x400x850mm

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

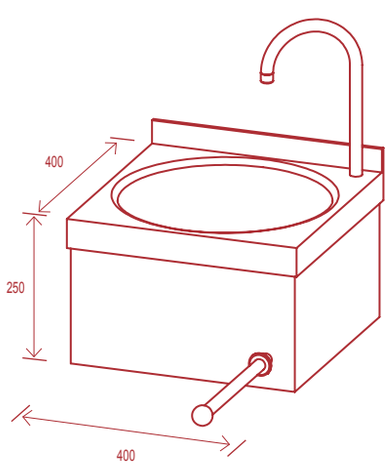
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Construction in stainless steel AISI 304 18/8 • With tap and hose for connection • Cold and hot blender device • Height of 850mm.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Construction en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Avec robinet et la connexion du tuyau • Mitigeur pour eau chaude et froide • Hauteur de 850mm.

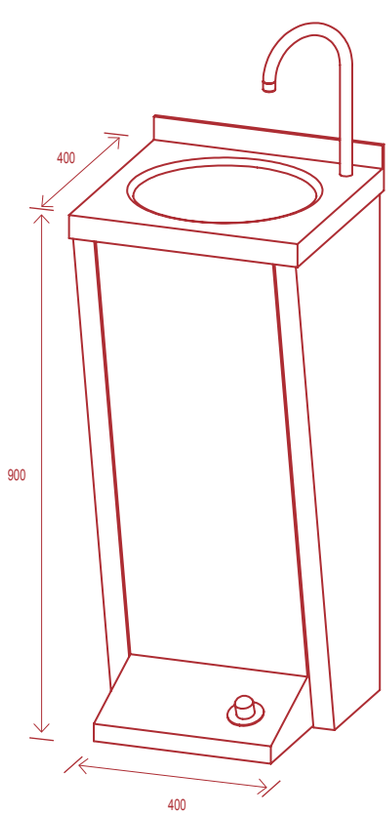
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Con grifo y manguera de conexión • Mezcladora de agua caliente y fria • Altura de 850mm.

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

A



B



06 MESA PREPARAÇÃO DE PEIXE

Fish preparation table |
Table de preparation de poisson |
Mesa de preparación de pescado.

Torneira de chuveiro não incluída
Shower faucet not included
Robinet pas inclus
No incluye grifo



	COD	
Mesa de preparação de peixe sem torneira / Fish preparation table without faucet Table de preparation de poisson sans rabinet / Mesa de preparación de pescado sin grifo	MP70NO140	1400x700x900mm

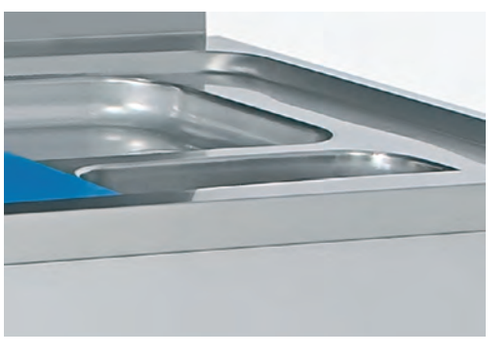
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Inclui pio e reservatório de detritos • Placa em aço inoxidável perfurada e placa de corte, com 40mm de espessura, em polietileno azul • Alçado posterior com 100mm • Pés em plástico.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Inclus bac et réservoir pour déchets • Plaque perforée en acier inoxydable et planche de découpe, avec 40mm d´épaisseur, en polyéthylène bleu • Avec dosseret arrière de 100mm • Pieds en plastique.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Stainless steel structure AISI 304 18/8 • Includes sink and waste basket • Stainless steel perforated plaque and cutting surface, with 40mm thickness, in blue polyethylene • Back splash with 100mm • Plastic feet.

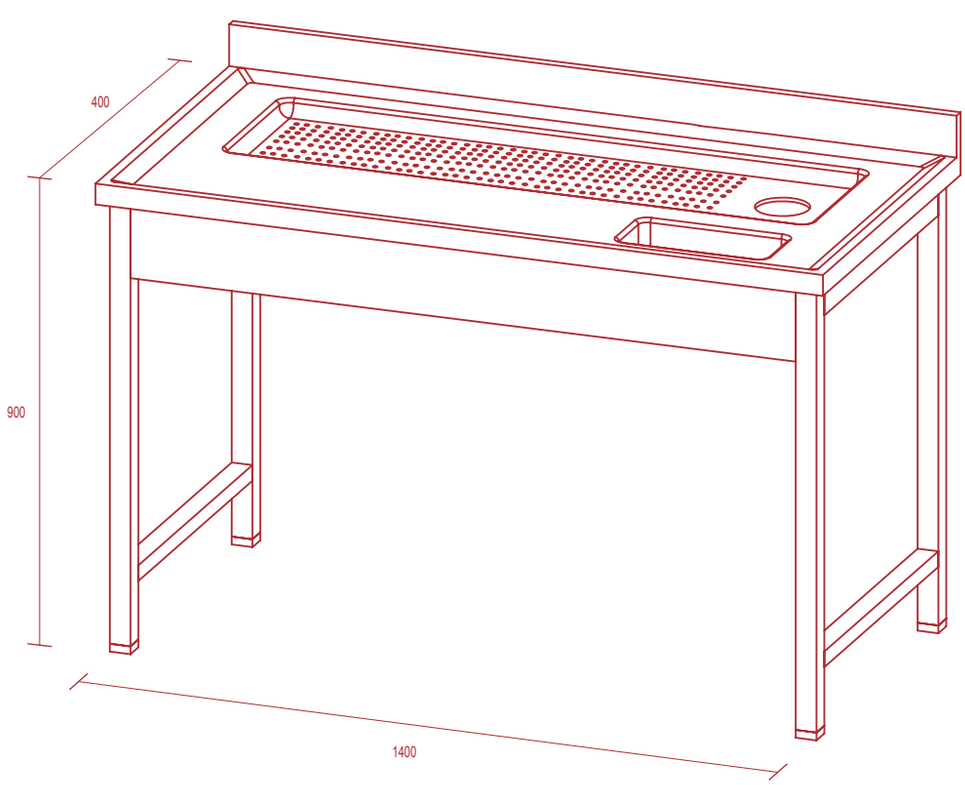
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Incluye cuba y deposito para los desperdicios • Placa de acero inoxidable perforado y placa de corte con 40mm de espesor de polietileno azul • Encimera con peto en la parte posterior con 100mm • Pies de plástico.







Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 EXPOSITOR NEUTRO DE PEIXE

Neutral fish expositor |
Expositeur neutre de poisson |
Expositor neutro de pescado.

Disponível com tampa de vidro
Available whit glass lid
Disponible avec couvercle en verre
Disponible con tapa de cristale



	COD	
Expositor neutro de peixe 150 / *Neutral fish expositor 150* *Expositeur neutre de poisson 150 / Expositor neutro de pescado 150*	EX10IP150	1500x1000x900mm
Expositor neutro de peixe 200 / *Neutral fish expositor 200* *Expositeur neutre de poisson 200 / Expositor neutro de pescado 200*	EX10IP200	2000x1000x900mm
Expositor neutro de peixe 250 / *Neutral fish expositor 250* *Expositeur neutre de poisson 250 / Expositor neutro de pescado 250*	EX10IP250	2500x1000x900mm

• Valores do Expositor de peixe são referentes ao modelo sem vidros (sendo a imagem meramente representativa).
• Valores do Expositor com os vidros, como consta na imagem, encontram-se sob consulta. É necessário ser orçamentado

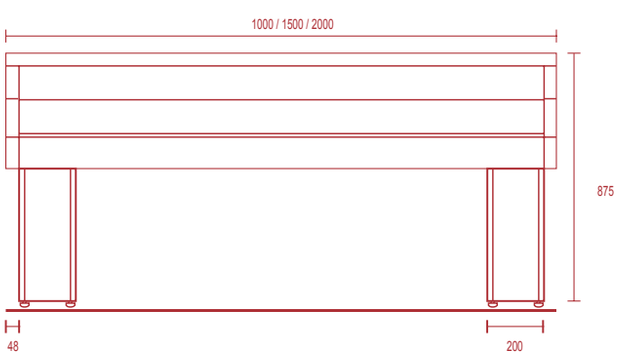
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Plano de exposição com grelha em aço inox AISI 304 18/8 • Esgoto na exposição. **OPÇÃO** • Suporte para balança • Vidro baixo tipo self.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS *• Structure in stainless steel AISI 304 18/8 • Exposition plan with grill in stainless steel AISI 304 18/8 • Sewage in the exposition.* ***OPTION*** *• Scale structure • Short glass.*

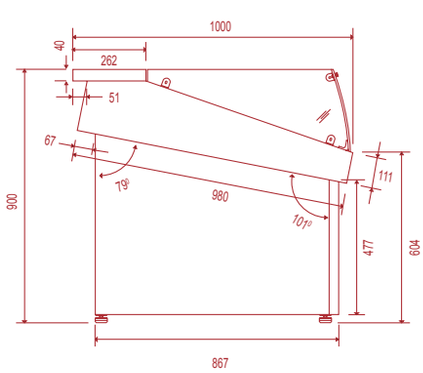
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES *• Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Plan d'exposition avec la grille en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Évacuation des eaux dans exposition.* ***OPTION*** *• Structure pour la balance • Vitres Basses.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS *• Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Rejilla en la parte de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Salida de aguas residuales en la parte superior.* ***OPCIÓN*** *• Estructura para báscula • Cristales bajos.*

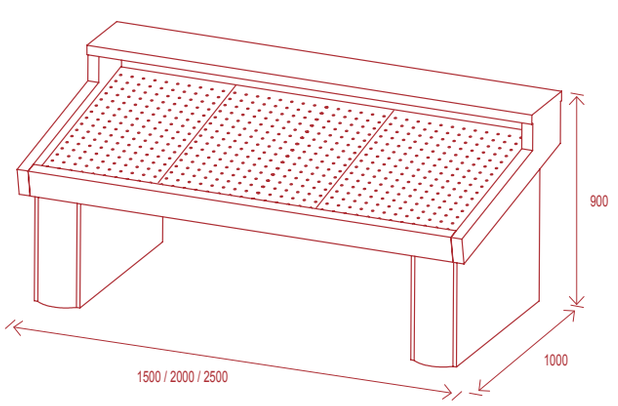
Vista de frente */ Front view / Vue frontale / Vista de frente*



Vista lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vista de frente (isométrica) */ Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

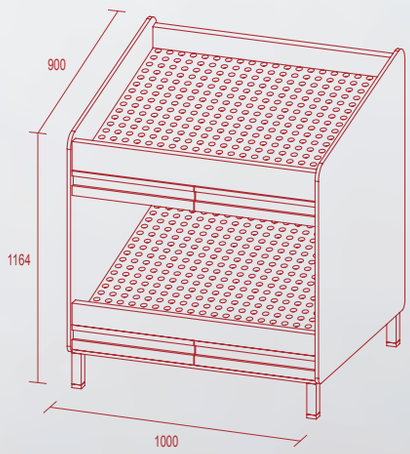


06 EXPOSITOR DE BACALHAU

Codfish expositor |
Expositeur de morue |
Expositor de bacalao.

	COD	
Aço inox 316 *Stainless steel 316* *Acier inoxidable 316* *Acero inoxidable 316*	EX10EB100	1000x900x1164mm
Aço inox 304 *Stainless steel 304* *Acier inoxidable 304* *Acero inoxidable 304*	EX10EB200	1000x900x1164mm

Modelo c/gaveta sob orçamento / *Model w/drawer only by budget*
Modèle a/tiroir seulement par devis /Modelo c/cajón solo por presupuesto

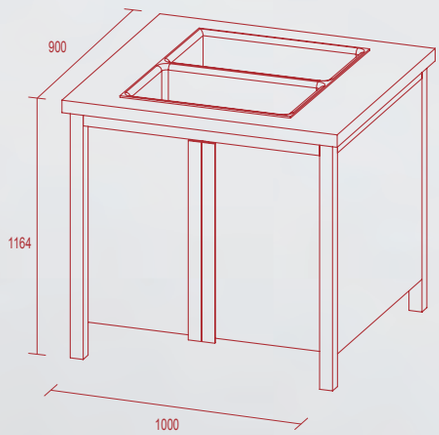




06 EXPOSITOR DE AZEITONAS

Olives expositor |
Expositeur de olives |
Expositor de aceitunas.

	COD	
Expositor de azeitonas / *Olives expositor /* *Expositeur de olives /* *Expositor de aceitunas*	EX10EA085	850x730x800mm





06 ARMÁRIO DE ARRUMOS
(COM E SEM PORTAS)

Storage cabinet (with and without doors) | Armoire de stockage (avec et sans portes) | Armario de almacenamiento (con y sin puertas).









	MOD	COD	
A Armário de arrumos sem porta *Storage cabinet without door* *Armoire de Stockage sans porte* *Armario de almacenamiento sin puertas*	**104**	AM4SP1000	1000x400x2000mm
	154	AM4SP1500	1500x400x2000mm
	105	AM5SP1000	1000x500x2000mm
	155	AM5SP1500	1500x500x2000mm
	106	AM6SP1000	1000x600x2000mm
	156	AM6SP1500	1500x600x2000mm
B Armário de arrumos com porta *Storage cabinet with door* *Armoire de stockage avec porte* *Armario de almacenamiento con puertas*	**104**	AM4CP1000	1000x400x2000mm
	154	AM4CP1500	1500x400x2000mm
	105	AM5CP1000	1000x500x2000mm
	155	AM5CP1500	1500x500x2000mm
	106	AM6CP1000	1000x600x2000mm
	156	AM6CP1500	1500x600x2000mm

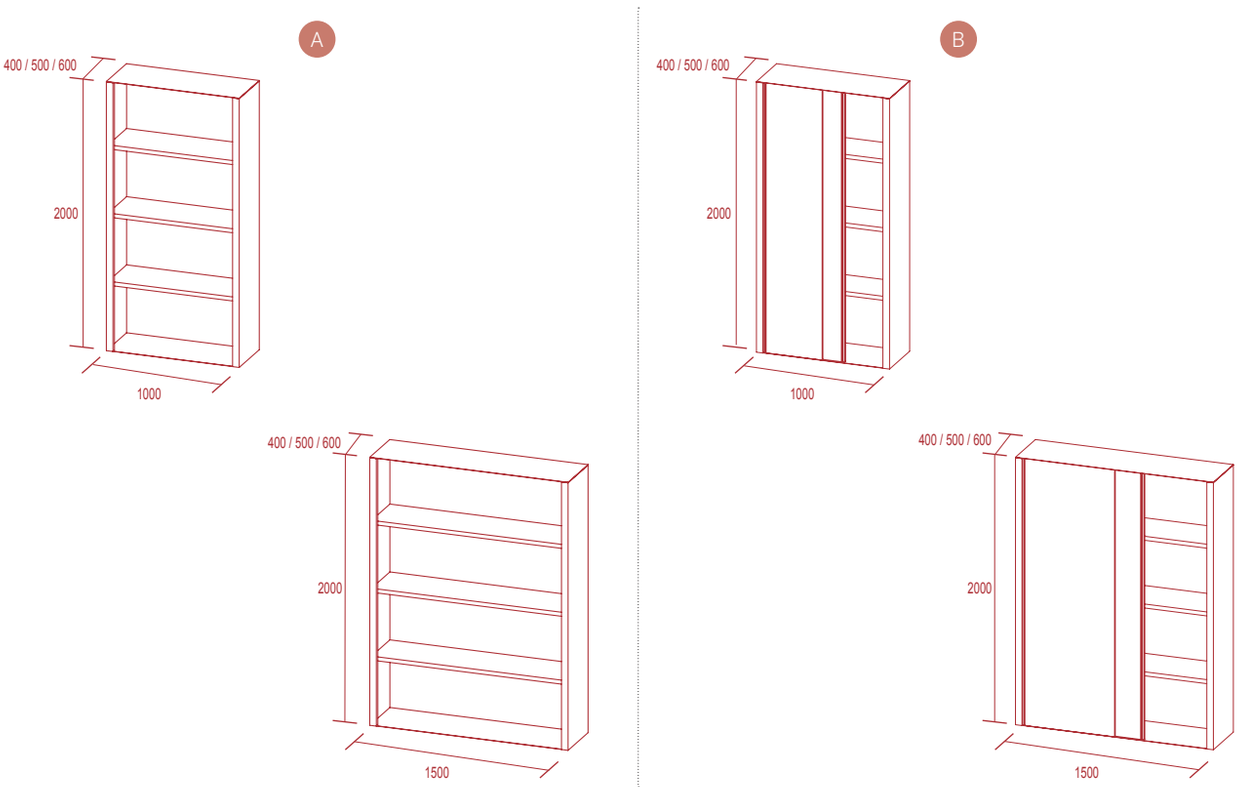
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Prateleiras reguláveis em altura • Pés reguláveis em altura. **OPÇÃO** • Portas de correr.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Structure in stainless steel AISI 304 18/8 • Shelves with variable height • Height adjustable feet. **OPTION** • Sliding doors.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Complètement en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Étagères intermédiaires réglables en hauteur • Pieds réglables en hauteur. **OPTION** • Portes coulissantes.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Estantes regulables en altura • Pies ajustables en altura. **OPTION** • Puertas deslizantes.*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 ARMÁRIO DE PAREDE

Wall cabinet |
Armoire murale |
Armario de pared.





		MOD	COD	
A	Armário de parede com portas de correr (modelo de cozinha) *Wall cabinet with sliding doors (kitchen's model)* *Armoire murale avec portes coulissantes (modèle de cuisine)* *Armario de pared con puertas de correr (modelo de cocina)*	**1000**	APECP1000	1000x400x600mm
		1500	APECP1500	1500x400x600mm
B	Armário de parede com portas de correr *Wall cabinet with sliding doors* *Armoire murale avec portes coulissantes* *Armario de pared con puertas de correr*	**1000**	APNCP1000	1000x400x600mm
		1500	APNCP1500	1500x400x600mm
		2000	APNCP2000	2000x400x600mm
C	Armário de parede sem portas de correr Wall cabinet without sliding Armoire murale sans portes coulissantes Armario de pared sin puertas de correr	**1000**	APNSP1000	1000x400x600mm
		1500	APNSP1500	1500x400x600mm
		2000	APNSP2000	2000x400x600mm

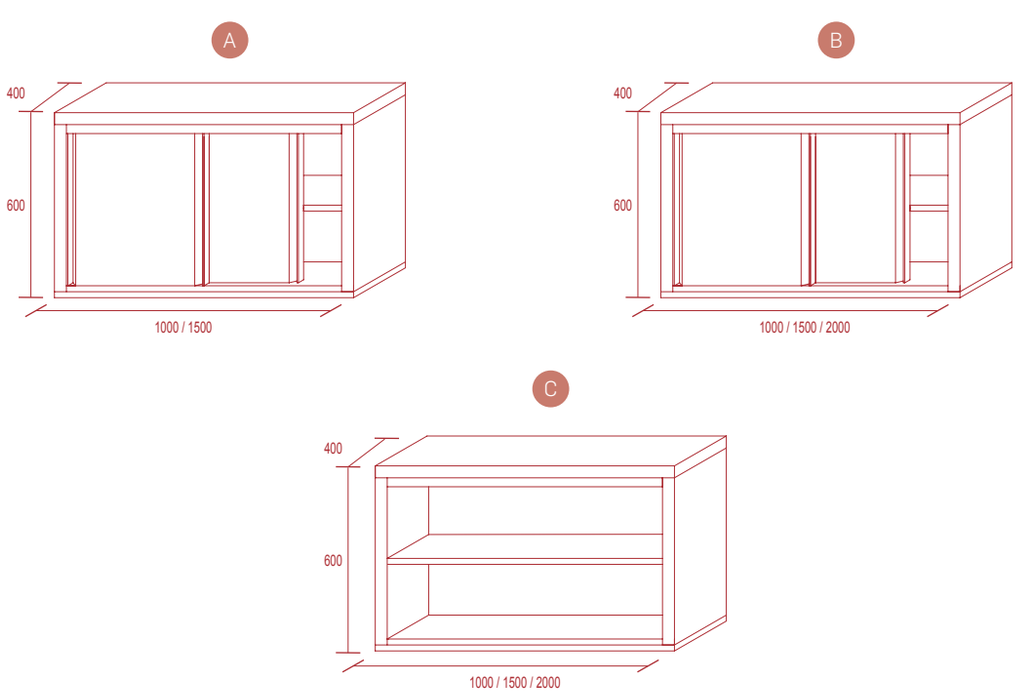
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Prateleira intermédia regulável em altura. OPÇÃO • Portas de correr.

*EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Completely in stainless steel AISI 304 18/8 • Middle shelf with variable height. **OPTION** • Sliding doors.*

*FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Complètement en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Étagères intermédiaires réglables en hauteur. **OPTION** • Portes coulissantes.*

*ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Estante intermedia con altura regulable. **OPCIONES** • Puertas de correr.*

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 CARROS COM 3 PRATELEIRAS E CARRO DE CARGA

Service trolley with 3 shelves and weight transport trolley | Charriot de service avec 3 étagères et charriot porte vivres | Carro de servicio con 3 estantes y carro de carga.



	COD	
A Carro com 3 prateleiras / *Service trolley with 3 shelves* *Charriot de service avec 3 / étagères Carro de servicio con 3 estantes*	CR03PT000	900x595x930mm
B Carro de carga / *Weight transport trolley* *Charriot porte vivres / Carro de carga*	CR00CG000	1000x600x860mm

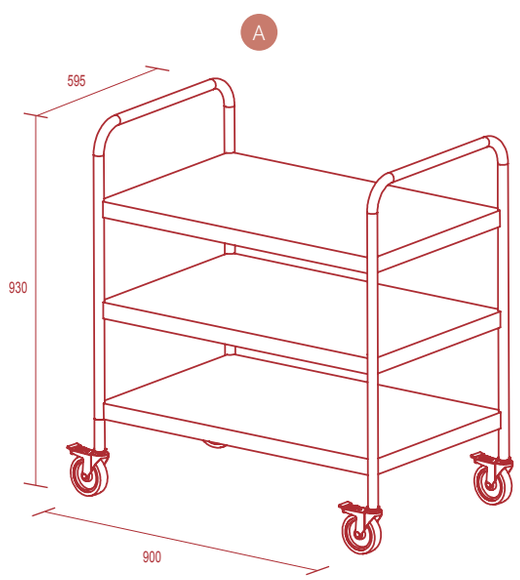
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8 • Com rodas • Suporta até 50kgs por prateleira (200kgs em carro de carga) .

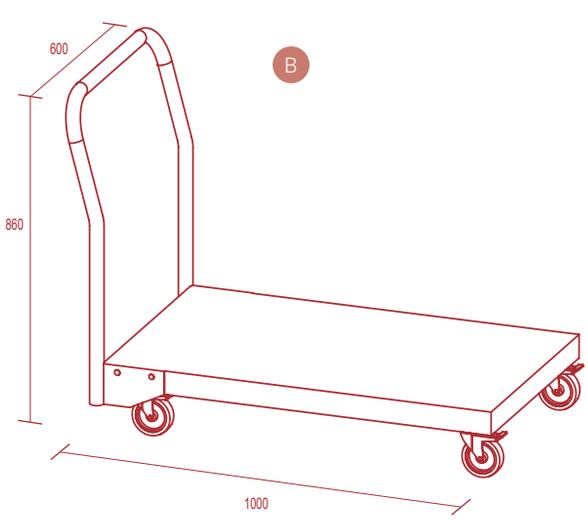
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Structure in stainless steel AISI 304 18/8 • With wheels • Supports up to 50 kg per shelf (200kgs at the weight transport trolley).

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Complètement en acier inoxydable AISI 304 18/8 • Roulettess • Charge maximum 50 kg/ étagère (200kgs par charriot porte vivres .

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/8 • Con ruedas • Soporta hasta 50kgs por estante (200kgs en carro de carga).

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



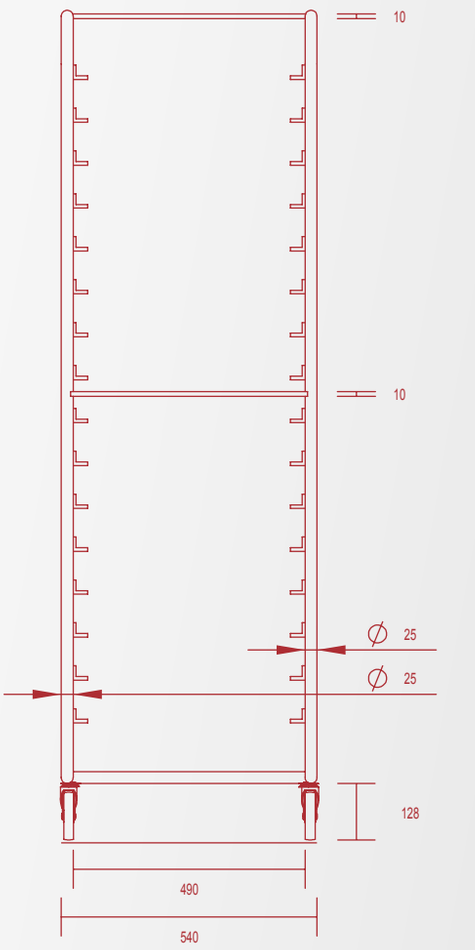


06 CARRO DE 32 TABULEIROS

Trolley 32 trays |
Charriot à 32 plateux |
Carro porta 32 bandejas.



Vista de frente / *Front view / Vue frontale / Vista de frente*



	COD	
* Carro de 32 tabuleiros / * *Trolley 32 trays* * *Charriot à 32 plateux* / * *Carro porta 32 bandejas*	CR32TB000	540x800x1725mm

* Preparado para tabuleiros 370x480 (2 tabuleiros por andar) /
** Prepared for trays 370x480 (2 trays per floor)* Préparé pour les plateaux 370x480 (2 plateaux par étage) / * Preparado para bandejas 370x480 (2 bandejas por piso)*

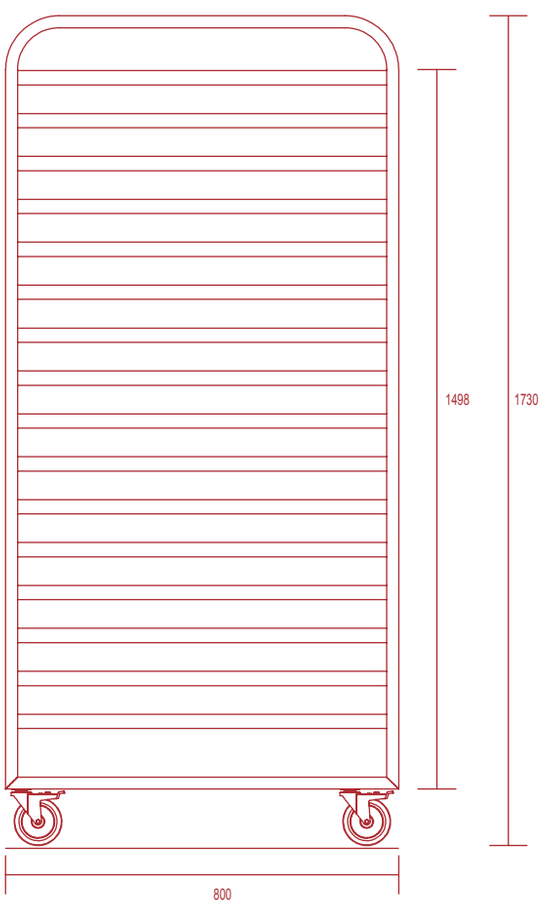
PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estrutura em aço inoxidável AISI 304 18/8 • 16 Andares. **OPÇÃO** • Estrutura em tubo quadrado.

EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Structure in stainless steel AISI 304 18/8 • 16 levels. ***OPTION*** *• Structure in round tube.*

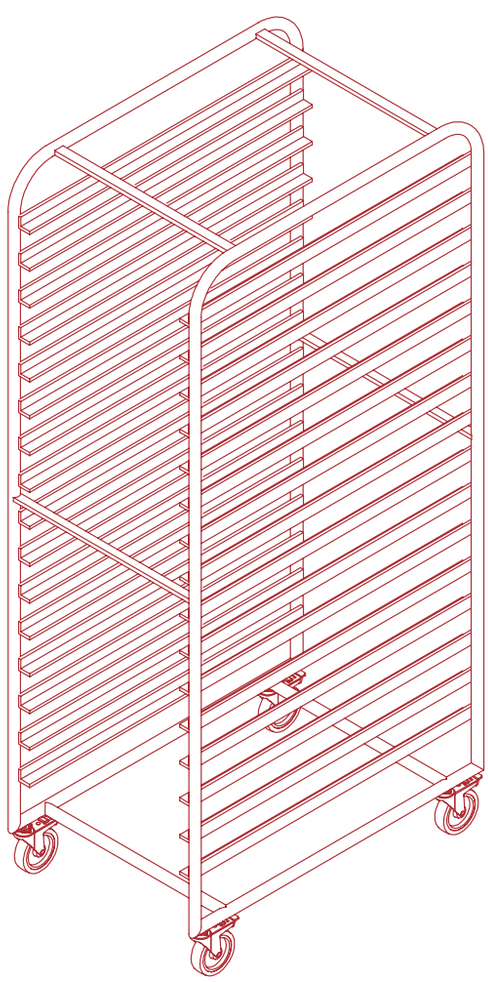
FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Structure en acier inoxydable AISI 304 18/8 • 16 étageres. ***OPCION*** *• Structure en tube rond.*

ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8 • 16 pisos. ***OPCIÓN*** *• Estructura en tubo redondo.*

Vista lateral */ Side view / Vue latérale / Vista de lado*



Vista de frente (isométrica) */ Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*



06 PRATELEIRAS

Prateleiras |
Shelves | Étagères |
Estantes.





	MOD	COD	
A Prateleira gradeada com suporte / *Grilled shelf with support* *Étagère murale ajourée / Estante en rejilla con soporte*	**300**	PG3CS1400	metro x 300
	400	PG4CS1400	metro x 400
	500	PG5CS1400	metro x 500
B Prateleira lisa com reforço e suporte / *Plain shelf with strengthening and support* *Étagère murale renforcée / Estante lisa con refuerzo y soporte*	**300**	PL3CS1400	metro x 300
	400	PL4CS140	metro x 400
	500	PL5CS140	metro x 500
	600	PL6CS140	metro x 600
	700	PL7CS140	metro x 700

PT-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Construção em aço inoxidável AISI 304 18/8.
OPÇÃO • Medidas standard • Medidas a metro.

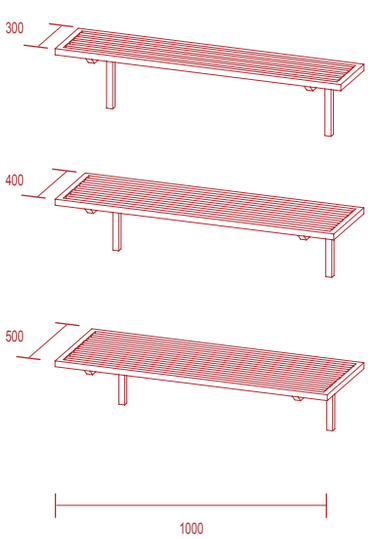
EN-TECHNICAL CHARACTERISTICS • Structure in stainless steel AISI 304 18/8.
OPTION • Standard measures • Measures by meter.

FR-CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8.
OPCION • Mesures standards • Fabrication sur mesure.

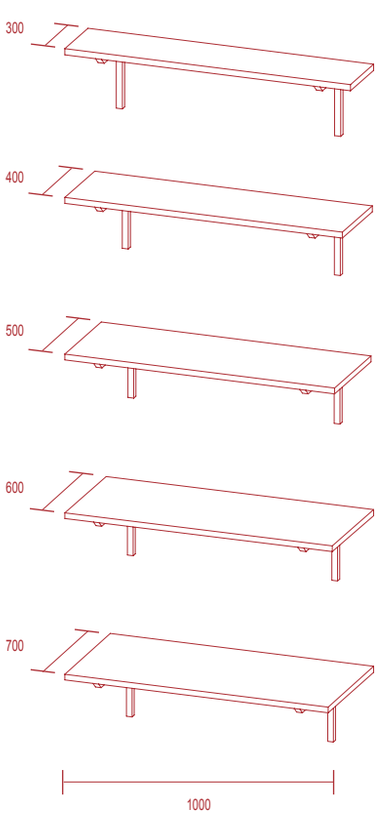
ES-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS • Estructura en acero inoxidable AISI 304 18/8.
OPCIÓN • Medidas estándar • Medidas en metro.

Vista de frente (isométrica) / *Front view (isometric) / Vue frontale (isométrique) / Vista de frente (isométrica)*

A



B



Condições gerais de venda e de pagamento

1. Preços

As mercadorias serão faturadas pelos preços em vigor na data de fornecimento. A nossa tabela de preços não inclui impostos (IVA e Ecoree).

2. Encomendas

A encomendas obrigam os clientes à compra das mercadorias dela constante, não sendo aceitável qualquer pedido de anulação posterior, e são prova suficiente da aceitação das nossas Condições Gerais de Venda e Pagamento.

Reservamo-nos o direito de solicitar 50% do valor do fornecimento com a confirmação da encomenda.

As mercadorias são entregues na nossa fábrica e viajam, sempre, por conta e risco do cliente, não estando incluídas nos nossos preços as despesas de frete, reembolso, seguro e embalagem.

As mercadorias são nossa propriedade até o seu pagamento integral.

Os prazos de entrega são referidos a título indicativo, não podendo o seu não cumprimento constituir causa justificativa de anulação de encomenda, pedido de indeminização ou compensação por quaisquer prejuízos.

3. Garantia

Garantimos a qualidade constante dos nossos produtos. Qualquer reclamação será considerada no prazo de 8 dias a contar a data de receção da mercadoria pelo cliente sujeita a verificação pelos nossos serviços. Alternativamente, poderemos proceder à sua substituição, se tal for por nós considerado exequível.

4. Pagamento

Contra o levantamento da mercadoria pelo cliente, sendo considerado no pronto pagamento um desconto financeiro de 2%. Esta tabela é de Venda ao Publico, recaindo um desconto percentual sobre os produtos, sendo sempre considerada a embalagem como extra, logo sem direito o mesmo desconto.

5. Validade das condições de venda e de pagamento

Entram em vigor em 1 de Setembro de 2024, até à data em que sejam comunicadas alterações ao respetivo texto.

General Sales and payment conditions

1. Prices

The equipment will be invoiced by the prices that are effective on the data of the delivery.

2. Orders

The orders oblige the clients to purchase the items in it, we do not accept any annulment request once the order is received. The orders are proof that the "General Sale and Payment" conditions have been accepted.

We reserve ourselves the right to request 50% of the value of supply with the confirmation of the order.

The goods are our property until the complete payment.

The time of the delivery is referred to as an indication; thereby its non-accomplishment cannot be used as a justifiable cause for the annulment of the order, indemnity request or compensations for any loss.

3. Guarantee

We guarantee the constant quality of our products. Any complain will be considered within 8 days counting from the date when the goods were received by the client and subject to the verification by our services. Alternatively, we can proceed to its replacement, if it is considered, by us, practicable.

4. Payment

This table is for public sale, therefore there is a percentage discount on the products. The package is always considered as an extra, thereby without any discount.

The payment terms will be agreed at the time of ordering.

5. Validity of the sales payment conditions

Come into effect on 1 September 2024, until communicated otherwise.

Conditions générales de vente et paiement

1. Prix

Les marchandises seront facturées aux prix en vigueur à la date du fournissement. Notre liste de prix n'inclus pas des impôts (TVA et ECOREE).

2. Commandes

Les commandes obligent les clients à l'achat des marchandises y mentionnées, après ça il ne sera pas acceptable quelque annulation, et seront preuve suffisante de l'acceptation de nos conditions générales de vente et paiement.

Nous nous réservons le droit de demander 50%de la valeur de la marchandise avec la confirmation de la commande.

Nos marchandises seront livrées dans notre usine et leur transport sera toujours, de la responsabilité des clients. Il n'est pas inclus dans nos prix les frais de transport, le remboursement, l'assurance et l'emballage.

Les marchandises sont de notre propriété jusqu'á son paiement dans la totalité.

Les délais de livraison sont mentionnés à titre informatif, ne pas accomplir le délai n'est pas une juste raison pour annuler la commande, pour une demande d'indemnisation ou compensation pour quelque dommage.

3. Garantie

Nous garantissons toujours la qualité de nos produits. Les réclamations seront considérées dans délai de 8 jours après la date de réception de la marchandise par le client et sous réserve pour vérification de nos services. Néanmoins nous pouvons procéder à sa substitution dès qu'il nous soit possible.

4. Paiement

Cette liste est destinée à la vente au public, il sera donc considéré un pourcentage de réduction sur les produits. L'emballage est considéré un extra sans droit à escompte.

Les modalités de paiement seront définies lors de la commande.

5. Validité des conditions de vente et de paiement

Cela entre en vigueur le 1 Septembre 2024, jusqu'à la date de communication d'altérations à ce texte.

Condiciones generales de venta y de pago

1. Precios

Los bienes serán facturados al precio vigente en la fecha de entrega. Nuestra lista de precios no incluye impuestos (IVA e Ecoree).

2. Órdenes

Los pedidos requieren que los clientes compren los productos que figuran en él y no es aceptable cualquier solicitud posterior de anulación, y son prueba suficiente de la aceptación de los Términos y Condiciones y de pago. Nos reservamos el derecho a solicitar el 50% de la oferta con la confirmación del pedido.

Los bienes serán entregados a la fábrica y los viajes, siempre en el riesgo del cliente, no están incluidos en nuestros precios los gastos de transporte, reembolso, seguro y empaque.

Los productos son de nuestra propiedad hasta el pago total.

Los plazos de entregas se muestran con carácter indicativo, y su incumplimiento no puede causar la justificación de la cancelación de pedidos, reclamar por los daños y la indemnización y perjuicios.

3. Garantia

Garantizamos una calidad constante de nuestros productos. Cualquier queja se considerará dentro de ocho días desde la fecha de recepción de las mercancías por parte del cliente y sujeto a verificación por nuestros servicios. Alternativamente, podemos proceder a su reemplazo, donde considera factibles.

4. Pago

Esta tabla es para la venta al público por lo que será considerado un porcentaje de descuento en los productos. Embalajes siempre se considera como un extra, y por tanto no tiene derecho a los mismos descuentos.

Las condiciones de pago serán acordadas en el pedido.

5. Validez de las condiciones de venta y de pago

Entrará en vigor el 1 de Septiembre 2024, hasta la fecha en que los cambios se comunican con el texto que acompaña.

EMPRESA

Company | Enterprise | Empresa

FÁBRICA E SEDE

FACTORY AND OFFICE | USINE ET SIÈGE SOCIAL | FABRICA Y OFICINA

JIMO COOLING TECHNOLOGY
Rua Frei Luis Santa Clara, nº 128
4490-638 Póvoa de Varzim
Portugal

Tel. (+351) 252 290 000
Fax (+351) 252 611 648

Email jimo@jimo.pt
Website www.jimo.pt

PEDIDO DE ORÇAMENTO

QUOTE REQUEST / DEMAND DE BUDGÉTISATION / PEDIDO DE PRESUPUESTO

orcamentacao@jimo.pt

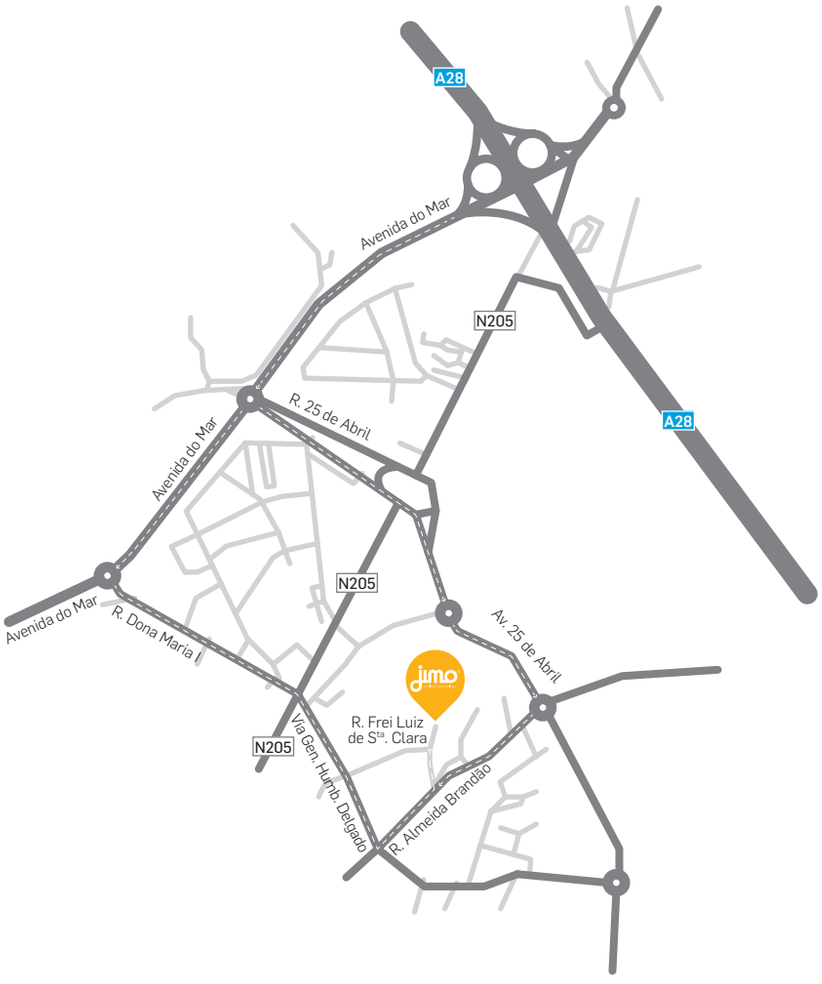
LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA

Geographical lacation | Lieu géographique | Ubicación geográfica

COORDENADAS GPS

GPS COORDINATES | COORDONNÉES GPS | COORDENADAS GPS

41° 23' 7.1376'' | -8° 45'' 7.056''



CE

Pt

Os produtos Jimo Cooling Technology têm marcação CE, garantia do cumprimento de toda a normalização respeitante à CEM e segurança, imprescindíveis à comercialização nos países da EU.
Os produtos **Jimo Cooling Technology** utilizam gás R290 de acordo com as convenções Internacionais de Protecção Ambiental.

En

Os produtos Jimo Cooling Technology têm marcação CE, garantia do cumprimento de toda a normalização respeitante à CEM e segurança, imprescindíveis à comercialização nos países da EU.
*Os produtos **Jimo Cooling Technology** utilizam gás R290 de acordo com as convenções Internacionais de Protecção Ambiental.*

Fr

Tous les équipements construits par Jimo Cooling Technology possèdent la sigle CE garantissant leur conformité aux normes CEM et de sécurité indispensable à la commercialisation dans l´UE.
***Jimo Cooling Technology** se conforme aux exigences Internationales concernant la protection de la couche d´ozone par l´utilisation de gaz sans CFC tels que le R290.*

Es

Los productos Jimo Cooling Technology tienen el certificado CE, garantizando el cumplimiento de todas las normas CEM y de seguridad, imprescindibles para la comercialización en la UE.
*Los productos **Jimo Cooling Technology** utilizan gas R290 siguiendo las convenciones Internacionales de Protección Medio ambiental.*


O MELHOR FRIO.
A MELHOR QUALIDADE.
LE MEILLEUR FROID.
LA MEILLEUR QUALITÉ.
THE BEST COLD.
THE BEST QUALITY.
EL MEJOR FRIO.
LA MEJOR CALIDAD.
jimo
cooling technology
R. Frei Luís Santa Clara, n. 128
4490-638 Póvoa de Varzim
Portugal
Tel. (+351) 252 290 000
jimo@jimo.pt
www.jimo.pt
NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu
Managment System ISO 9001:2008
PME líder