



Frío
Comercial



El fabricante europeo líder en equipos de frío comercial

Ser el mayor fabricante europeo de frío comercial nos permite hacer las inversiones necesarias en tecnología, I&D y capacidad productiva. Por ese motivo, Fagor puede ofrecerte una de las gamas de Frío Comercial más completas y extensas del mercado con los últimos refrigerantes de bajo consumo basados en hidrocarburos (R-600a y R-290), logrando una calificación de eficiencia energética "clase A" en los modelos punteros.



Armarios Frigoríficos

Gastronom	296
— Advance.....	296
— Monoblock Concept.....	298
— Concept	300
Snack	310
— Concept	310
Pastelería.....	316
— Concept	316
Pescado	318
— Concept	318

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

El armario adecuado para cada necesidad

Una amplia gama que responde a cada necesidad de mercado. La gama Advance representa la decida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en los modelos más populares.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (GN, Snack, Pastelería, Pescados).



	GASTRONORM 2/1			SNACK	PASTELERÍA	PESCADOS
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT MONOBLOCK	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
DIMENSIONES (1 PUERTA)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
INTERIOR	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	GUÍAS EMBUTIDAS	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías	Cremalleras y guías
CAPACIDAD (Nº NIVELES ARMARIO 1 PUERTA)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 cajones
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA (ARMARIO 1 PUERTA POSITIVO)	A	B	C	C	-	-
AISLAMIENTO	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
REFRIGERANTE +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a	R-600a
CLASE CLIMÁTICA (1 PUERTA)	5	4	4	4	4	4
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	INTERNO	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO	INTERNO
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
ILUMINACIÓN	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	SI	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO	NO
MODO ECO	SI	SI	SI	NO	SI	SI
CERRADURA (PUERTA GRANDE)	SI	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5
PEDAL DE APERTURA OPCIONAL	SI	SI	SI	NO	SI	SI

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Advance | Gastronorm

Los armarios ADVANCE materializan nuestra apuesta por la innovación y la tecnología, buscando siempre cumplir con las expectativas del usuario más exigente.



01.

Sistema Haccp

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Un sistema que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

02.

Pedal de apertura

El nuevo pedal de apertura permite abrir el equipo sin necesidad de utilizar las manos aportando mayor flexibilidad a los usuarios. Se trata de un accesorio opcional que se debe montar en fábrica al realizar el pedido.

03.

Aislamiento (80 mm)

El aislamiento es un factor clave para el buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Nuestro aislamiento de 80 mm en la gama ADVANCE es el mayor que se puede encontrar en el mercado para este tipo de aparatos.

04.

Zero Impact

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

05.

Sistema Multiflow

Sistema inteligente de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante a través del equipo, de manera que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a la conservación de los alimentos por más tiempo, y reduce el consumo energético.

Armarios de refrigeración



EAAFP-801

Armarios para congelados



EAAFN-1602

Armarios expositores de refrigeración



EAAEP-801/ EAAEP-1602

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical que optimiza la visibilidad de los productos expuestos

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304 incluye también panel posterior en acero inoxidable.
- 80 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellos de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso

efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador esté sucio o se produzca un fallo.

- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.

- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.

- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.

- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.

- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).

- Temperatura ambiente: 43 °C (*).

- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).

- Cerradura en puertas incluida de serie.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).

- Puerta apertura contraria.

- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).

- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CLASE CLIMÁTICA	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO (kWh/a)	POTENCIA LECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración											
EAAFP-801	R-600a	50	19038342	5	1	A	610	314	158	693x856x2.106	-
		60	19074206					-	250		
EAAFP-1602	R-600a	50	19038352	4	2	B	1.332	558	160	1.358x856x2.106	-
		60	19074207					-	252		
EAAFP-1602	R-600a	50	19058706	5	2	B	1.332	829	192	1.358x856x2.106	-
Armarios para congelados											
EAAFN-801	R-290	50	19038344	5	1	D	610	2.139	678	693x856x2.106	-
		60	19074208					-	719		
EAAFN-1602	R-290	50	19038357	4	2	D	1.332	4.492	749	1.358x856x2.106	-
		60	19073514					-	831		
EAAFN-1602	R-290	50	19059043	5	2	D	1.332	4.258	750	1.358x856x2.106	-
Armarios expositores de refrigeración											
EAAEP-801	R-600a	50	19038343	4	1	-	610	-	161	693x856x2.106	-
EAAEP-1602	R-600a	50	19038353	4	2	-	1.332	-	166	1.358x856x2.106	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Monoblock gastronorm

Los armarios CONCEPT Monoblock ofrecen una amplia gama de productos en versión Gastronorm, donde destaca la optimización del volumen interior.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 60 %.

01. Sistema Monoblock

El sistema Monoblock reúne toda la unidad de refrigeración fuera del habitáculo, situándola en la parte superior con acceso frontal, facilitando las posibles intervenciones de mantenimiento.

02. Zero Impact

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03. Sistema Multiflow

La circulación del aire frío en el interior del aparato conforma una "U". Este efecto se consigue mediante un difusor que mejora el reparto de manera uniforme.

Armarios de refrigeración



EMAFP-1602

Armarios para congelados



EMAFN-801

Armarios expositores de refrigeración



EMAEP-801

Armario mixto de refrigeración y congelados



EMAF-1602 MIX

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

DOS TEMPERATURAS:
Modelos con dos temperaturas de almacenaje y sistemas de refrigeración independientes.

Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 23 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo

de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.

- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.

- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.

- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza (GN 2/1). Dotación: 3 estantes por puerta grande.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C

(congeladores).

- Temperatura ambiente: 43 °C (*).

- Clase climática 4.

- Iluminación interior LED e interruptor de encendido (ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande)

De serie con puertas de cristal.

- Kit ruedas (montaje en fábrica).

- Apertura contraria.

- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

- HACCP.

- Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).

- Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración										
EMAFP-801	R-600a	50	19037603	1	B	572	423	143	653x796x1.996	-
EMAFP-802	R-600a	50	19037604	2	B	572	423	143	653x796x1.996	-
EMAFP-1602	R-600a	50	19037606	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1603	R-600a	50	19037607	3	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
EMAFP-1604	R-600a	50	19037608	4	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	-
Armarios para congelados										
EMAFN-801	R-290	50	19037691	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	-
		60	19074215	-	-	-	-	719	-	-
EMAFN-802	R-290	50	19037692	2	D	572	2.040	684	653x796x1.996	-
		60	19074216	-	-	-	-	725	-	-
EMAFN-1602	R-290	50	19037695	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	-
		60	19073516	-	-	-	-	998	-	-
EMAFN-1603	R-290	50	19037696	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	-
		60	19074226	-	-	-	-	1.004	-	-
EMAFN-1604	R-290	50	19037697	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	-
		60	19074227	-	-	-	-	1.010	-	-
Armarios expositores de refrigeración										
EMAEP-801	R-600a	50	19037605	1	-	572	-	146	653x796x1.996	-
EMAEP-1602	R-600a	50	19037610	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	-
Armario mixto de refrigeración y congelados										
EMAF-1602 MIX	R-600a+R-290	50	19038300	2	-	1.144	-	821	1.318x796x1.996	-
		60	19074231	-	-	-	-	972	-	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Gastronorm

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm, por su amplitud y variedad de gama, ofrecen productos de calidad adaptados a todo tipo de negocios y necesidades.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

01. Zero Impact (Globe, Gases Hc)

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02. Mayor Aislamiento (Globe, Gases Hc)

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Por ello incrementamos el espesor de los armarios de la gama CONCEPT un 20 % (50 -> 60 mm).

03. Termostato Inteligente Que Incorpora La Función Eco

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

04. Guías Embutidas

Incorporamos costados embutidos que facilitan la introducción de las cubas o parrillas GN en cualquiera de los 24 niveles de altura. Aportan mayor robustez al equipo, facilitan la limpieza del interior y evitan al usuario la adquisición de guías adicionales.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos de refrigeración y ahora también en modelos para congelados).

- Opciones:
- Cerradura (equipos con puerta grande) De serie con puertas de cristal.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - Pedal apertura puerta (montaje en fábrica).
 - HACCP.
 - Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE:
contactar con Fagor Industrial

Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico.

Armarios de refrigeración



EAFP-1602

EAFP-802

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración												
EAFP-801	R-600a	50	19037764	1	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	-
			19073313						-	275		
EAFP-802	R-600a	50	19037772	2	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	-
			19074232						-	275		
EAFP-1602	R-600a	50	19037832	2	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			19073269						-	223		
EAFP-1603	R-600a	50	19037834	3	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			19074233						-	223		
EAFP-1604	R-600a	50	19037835	4	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	-
			19074234						-	223		

Armarios para congelados



EAFN-1602

EAFN-801

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KWH)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios PARA CONGELADOS												
EAFN-801	R-290	50	19037864	1	D	610	60	+	2.179	700	653x842x2.040	-
			19073267						-	741		
EAFN-802	R-290	50	19037868	2	D	610	60	+	2.179	706	653x842x2.040	-
			19074235						-	747		
EAFN-1602	R-290	50	19037918	2	E	1.332	60	+	4.855	1.251	1.318x842x2.040	-
			19073518						-	1.307		
EAFN-1603	R-290	50	19037924	3	E	1.332	60	+	4.855	1.257	1.318x842x2.040	-
			19074236						-	1.313		
EAFN-1604	R-290	50	19037925	4	E	1.332	60	+	4.855	1.263	1.318x842x2.040	-
			19074238						-	1.319		

Armarios expositores de refrigeración



EAEP-1602

Visibilidad:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUIJAS EMBUTIDAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios EXPOSITORES de refrigeración										
EAEP-801	R-600a	50	19037812	1	610	60	+	186	653x842x2.040	-
		60	19074239					278		
EAEP-802	R-600a	50	19037813	2	610	60	+	185	653x842x2.040	-
		60	19074240					277		
EAEP-1602	R-600a	50	19037843	2	1.332	60	+	212	1.318x842x2.040	-
		60	19074241					229		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



EAF-1602 MIX

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



EAF-802 C

EAF-1603 C

MIXTO
Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.
Módulo de refrigeración: Refrigeración por tiro forzado / Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C /
Módulo de congelados: Evaporador de tiro forzado / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):
Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-290. Refrigeración por tiro forzado / Evaporación automática del agua de desescarche) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados									
EAF-1602 MIX	R-600a+R290	50	19038287	1+1	1.220	60	883	1.318x842x2.040	-
		60	19074243				1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados									
EAF-802 C	R-290	50	19038516	1+❄️	596	60	1.091	693x826x2.008	-
		60	19074244				1.178		
EAF-1603 C	R-600a+R-290	50	19038521	2+❄️	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19074245				1.067		
EAF-1604 C	R-600a+R-290	50	19038522	3+❄️	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	-
		60	19074246				1.067		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟)
 Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-290. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior.) / Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C.

Armarios de refrigeración de dos temperaturas



DOS TEMPERATURAS
 2 compartimentos independientes con grupos, sistema frigorífico y termostatos independientes.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para pescados											
 EAF-802 P	R-290	50	19038518	1+	D	596	60	679	954	693x826x2.008	-
 EAF-1603 P	R-600a+R-290	50	19038531	2+	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	-
 EAF-1604 P	R-600a+R-290	50	19038532	3+	D	1.301	60	906	852	1.388x826x2.008	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	GUÍAS EMBUTIDAS	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración DE DOS temperaturas												
 EAFP-802/2	R-290	50	19042469	1+1	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	-
 EAFP-1602/2	R-600a	50	19042473	1+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 EAFP-1603/2	R-600a	50	19042470	2+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-
 EAFP-1604/2	R-600a	50	19042471	3+1	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	-

Concept | Gastronorm 1/1

Los armarios CONCEPT de la generación GLOBE en su versión Gastronorm 1/1, ofrecen una nueva solución de almacenamiento en locales de espacio reducido.



01.

Zero Impact

Gases naturales hidrocarburos (R-290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

Mayor aislamiento

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Por ello incrementamos el espesor de los armarios de la gama CONCEPT un 20 % (50 -> 60 mm).

03.

Termostato inteligente que incorpora la FUNCIÓN ECO

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

Características generales

- Constructivos con acero inoxidable AISI-304.
 - 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
 - Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellas de 70 mm.
 - Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
 - Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
 - Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
 - Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
 - Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
 - Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.
 - Dotación: 3 estantes GN-1/1.
 - Patas de acero inoxidable regulables en altura.
 - Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigerador) y -18 °C, -22 °C (congelador).
 - Temperatura ambiente: 43 °C (*).
 - Clase climática 4.
 - Iluminación interior LED e Interruptor de encendido.
- Opciones:
- Cerradura.
 - De serie en puerta de cristal.
 - Apertura contraria.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - Respaldo INOX.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	ESPESOR AISLANTE (mm)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armario de refrigeración											
EAFP-401	R-600a	50	19058720	1	E	305	60	726	205	488x703x2.008	-
		60	19074254		-			297			
Armario expositor refrigerado											
EAEP-401	R-600a		19059011	1	-	305	60	-	208	488x703x2.008	-
Armario PARA CONGELADOS											
EAFN-401	R-290	50	19058721	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	-
		60	19074256		-			760			

(*): TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Concept | Snack

Adaptándonos a cada tipo de espacio y de necesidades, disponemos asimismo de armarios CONCEPT en dimensiones Snack, con similares prestaciones e idéntica calidad.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 50 % CON GASES HC.

01. Zero Impact (Globe, Gases Hc)

Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02. Interface simple e intuitiva

Panel de control diseñado para la funcionalidad y la rapidez de su uso.

03. Mecanismo de cierre y bloqueo automático

Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.

04. Desagüe integrado

Todas nuestras máquinas poseen un desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Estantes en varilla de acero plastificado con guías de altura regulables (17 niveles de dimensiones Snack) fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente: 43 °C (*).
- Clase climática 4.
- Iluminación interior LED e Interruptor de encendido (modelos expositores y ahora también en modelos para congelados).

Opciones:

- Cerradura (equipos con puerta grande). De serie en puertas de cristal.
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Apertura contraria (modelos 1 puerta grande).
- Barra carnicera.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Respaldo INOX.

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Armarios de refrigeración

Armarios De Refrigeración



EAFP-701

EAFP-1402

Armarios Expositores De Refrigeración



EAEP-701

VISIBILIDAD:
Luz LED vertical para mejor visibilidad.

Armarios para congelados



EAFN-1404



EAFN-702

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN										
EAFP-701	R-600a	50	19037070	1	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			19074257				-	275		
EAFP-702	R-600a	60	19037071	2	C	506	548	183	693x726x2.067	-
			19074258				-	275		
EAFP-1402	R-600a	50	19037139	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			19074259				-	223		
EAFP-1403	R-600a	60	19037140	3	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			19074260				-	223		
EAFP-1404	R-600a	50	19037141	4	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	-
			19074261				-	223		
ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN										
EAEP-701	R-600a	50	19037072	1	-	506	-	186	693x726x2.067	-
			19074267				-	278		
EAEP-1402	R-600a	50	19037143	2	-	1.109	-	212	1.388x726x2.067	-
			19074268				-	229		

MODELO	GAS	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
ARMARIOS PARA CONGELADOS										
EAFN-701	R-290	50	19037702	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	-
			19074262				-	741		
EAFN-702	R-290	60	19037703	2	D	506	2.179	706	693x726x2.067	-
			19074263				-	747		
EAFN-1402	R-290	50	19037712	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	-
			19074264				-	1.307		
EAFN-1403	R-290	60	19037713	3	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	-
			19074265				-	1.313		
EAFN-1404	R-290	50	19037714	4	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	-
			19074266				-	1.319		

Armarios para refrigeración y congelados

Armario mixto de refrigeración y congelados



EAF-1402 MIX

MIXTO
 Dos módulos independientes con sus respectivos grupos y controles electrónicos.
 Módulo de refrigeración: Refrigerante R-600a sin CFC. Refrigeración por tiro forzado / Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente a 38 °C / Módulo de congelados: Refrigerante R-290 sin CFC. Evaporador de tiro forzado / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C.

Armarios de refrigeración con compartimento para congelados



EAF-702 C

COMPARTIMENTO DE CONGELADOS (❄️):
 Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigerante ecológico R-290 sin CFC. Refrigeración por tiro forzado. Evaporación automática del agua de desescarche.) / Temperatura de trabajo: -18 °C, -22 °C

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios MIXTOS de refrigeración y congelados								
EAF-1402 MIX	R-600a+R-290	50	19037927	1+1	1.012	883	1.388x726x2.067	-
		60	19074269			1.016		
Armarios de refrigeración con compartimento para congelados								
EAF-702 C	R-290	50	19038534	1+❄️	506	931	693x726x2.067	-
		60	19074270			1.018		
EAF-1403 C	R-600a+R-290	50	19038536	2+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
		60	19074271			987		
EAF-1404 C	R-600a+R-290	50	19038537	3+❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	-
		60	19074273			987		

Armarios de refrigeración con compartimento para pescados



EAF-1403 P

COMPARTIMENTO DE PESCADOS (🐟):
 Equipamiento: (3 cajones en PVC sanitario con fondo de acero inoxidable perforado. Compresor hermético independiente con condensador ventilado. Refrigerante ecológico R-290 sin CFC. Evaporador de placa fría. Desagüe en bandeja de evaporador. Conducto de desagüe del recinto para conectarse a un desagüe exterior). Temperatura de trabajo: -4 °C, -1 °C / Capacidad: 300 litros.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Armarios de refrigeración con compartimento para PESCADOS										
EAF-702 P	R-290	50	19038535	1+🐟	D	506	679	874	693x726x2.067	-
EAF-1403 P	R-600a+R-290	50	19038538	2+🐟	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-
EAF-1404 P	R-600a+R-290	50	19038539	3+🐟	D	1.109	906	852	1.388x726x2.067	-

Concept | Pastelería

Disponemos de armarios especiales para pastelería, con una sola puerta y 17 niveles de capacidad para bandejas de 600 x 400 mm.



01. Tecnología

Equipos especialmente diseñados para uso profesional de pastelería y panadería con sistema de refrigeración por tiro forzado que garantiza la conservación de alimentos sensibles utilizados en esta industria.

02. Capacidad

Capacidad para 17 bandejas Euronorm pastelería (400 x 600 mm). El equipo incorpora como dotación 3 parrillas pasteleras en acero plastificado, con guías para su colocación regulables en altura.

03. Construcción

Compartimento interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería.



Características generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304.
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería 600 x 400 mm (capacidad para 17 niveles).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes por puerta grande.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (kWh)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EAPP-701	R-290	50	19037778	1	E	574	986	182	760x742x2.006	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios Pastelería *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla pastelera en Epoxi (600x400)	12034886
Parrilla pastelera en Inox (600x400)	19001001
Bandeja pastelera en Inox (600x400)	19010201
Guía para parrilla pastelera (485 mm - 1 pieza)	12036689

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Pescado

Como complemento a la gama CONCEPT, disponemos de un armario específico para pescado, equipado con cajones especiales y programado para trabajar a la temperatura más adecuada para este tipo de producto.



01. Temperatura de trabajo (-4 °C, -1 °C)

Sistema de refrigeración por tiro forzado que permite mantener la temperatura de trabajo entre -4 °C y -1 °C.

02. Capacidad

Provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.

03. Desagüe Individual

Cada uno de los cajones cuenta con un orificio individual que se dirige a la zona de drenaje general y éste, a su vez, está conectado a uno exterior.



Características Generales

- Construido con acero inoxidable AISI-304
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto el respaldo en chapa galvanizada).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Interior provisto de 7 cajones de gran capacidad para pescado, fabricados en PVC sanitario con doble fondo en acero inoxidable perforado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del descongelo con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90° se cierra automáticamente. Si es mayor de 135° se bloquea.
- Conducto posterior que recoge los desagües individuales de cada cajón para llevarlos a un desagüe general.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Refrigeración por tiro forzado que mantiene una temperatura de trabajo: -4 °C y -1 °C.
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EAP-701	R-290	50	19037780	1	574	549	760x742x2.006	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Accesorios pescado *

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Cajón gris con asas (600x400x120)	12033925

Opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	RESPALDO INOX	CERRADURA (PUERTA GRANDE)	HACCP	KIT RUEDAS (MONTAJE EN FÁBRICA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA CONTRARIA	PEDAL DE APERTURA
	RI	CR		R	T	AC	PA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
Advance Gastronorm							
EAFP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	o	o	o
EAFP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	o	-	o
EAFN-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	STANDARD	o	o
EAFN-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	STANDARD	-	o
EAAEP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	o	o	o
EAAEP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	o	o	-	o
Concept Monoblock							
EMAFP-801	168	55	o	o	o	o	o
EMAFP-802	168	-	o	o	o	-	-
EMAFP-1602	280	107	o	o	o	-	o
EMAFP-1603	280	-	o	o	o	-	-
EMAFP-1604	280	-	o	o	o	-	-
EMAFN-801	168	55	o	o	STANDARD	o	o
EMAFN-802	168	-	o	o	STANDARD	-	-
EMAFN-1602	280	107	o	o	STANDARD	-	o
EMAFN-1603	280	-	o	o	STANDARD	-	-
EMAFN-1604	280	-	o	o	STANDARD	-	-
EMAEP-801	168	STANDARD	o	o	o	o	o
EMAEP-1602	280	STANDARD	o	o	o	-	o
EMAF-1602 MIX	280	107	o	o	o	-	o
Concept Gastronorm							
EAFP-801	168	55	o	o	o	o	o
EAFP-802	168	-	o	o	o	-	-
EAFP-1602	280	107	o	o	o	-	o
EAFP-1603	280	-	o	o	o	-	-
EAFP-1604	280	-	o	o	o	-	-
EAFN-801	168	55	o	o	STANDARD	o	o
EAFN-802	168	-	o	o	STANDARD	-	-
EAFN-1602	280	107	o	o	STANDARD	-	o
EAFN-1603	280	-	o	o	STANDARD	-	-
EAFN-1604	280	-	o	o	STANDARD	-	-
EAEF-801	168	STANDARD	o	o	o	o	o
EAEF-802	168	-	o	o	o	-	-
EAEF-1602	280	STANDARD	o	o	o	-	o
EAF-1602 MIX	280	107	o	o	o	-	o
EAF-802 C	168	-	o	o	o	-	-
EAF-1603 C	280	-	o	o	o	-	-
EAF-1604 C	280	-	o	o	o	-	-
EAF-802 P	168	-	o	o	o	-	-
EAF-1603 P	280	-	o	o	o	-	-
EAF-1604 P	280	-	o	o	o	-	-
EAFP-802/2	168	-	o	o	o	-	-
EAFP-1602/2	280	107	o	o	o	-	o
EAFP-1603/2	280	-	o	o	o	-	-
EAFP-1604/2	280	-	o	o	o	-	-
Concept GN-1/1							
EAFP-401	91	55	-	o	o	o	-
EAEF-401	91	STANDARD	-	o	o	o	-
EAFN-401	91	55	-	o	STANDARD	o	-
Concept Snack							
EAFP-701	168	55	-	o	o	o	-
EAFP-702	168	-	-	o	o	-	-
EAFP-1402	280	107	-	o	o	-	-
EAFP-1403	280	-	-	o	o	-	-
EAFP-1404	280	-	-	o	o	-	-
EAFN-701	168	55	-	o	STANDARD	o	-
EAFN-702	168	-	-	o	STANDARD	-	-
EAFN-1402	280	107	-	o	STANDARD	-	-
EAFN-1403	280	-	-	o	STANDARD	-	-
EAFN-1404	280	-	-	o	STANDARD	-	-
EAEF-701	168	STANDARD	-	o	o	o	-
EAEF-1402	280	STANDARD	-	o	o	-	-
EAF-1402-MIX	280	107	-	o	o	-	-
EAF-702 C	168	-	-	o	o	-	-
EAF-1403 C	280	-	-	o	o	-	-
EAF-1404 C	280	-	-	o	o	-	-
EAF-702 P	168	-	-	o	o	-	-
EAF-1403 P	280	-	-	o	o	-	-
EAF-1404 P	280	-	-	o	o	-	-
Concept PASTELERÍA							
EAPP-701	168	55	-	o	o	o	o
Concept PESCADO							
EAP-701	168	55	-	o	o	o	o

Accesorios De Armarios *

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
ARMARIOS SNACK	PARRILLA en Epoxi (560x542)	12034317
	PARRILLA SUPLEMENTARIA en Epoxi (500x158)	12037946
COMPARTIMENTO DE PESCADO - SNACK	CAJÓN para PESCADOS - 530x460x100 mm	12033758
	FONDO PERFORADO - 530x460 mm	12034642
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - SNACK	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 562 mm - 1 p.	12037936
ARMARIOS GASTRONORM	PARRILLA GN-2/1 en Epoxi (650x530)	12037958
	PARRILLA GN-2/1 Inox. (650x530)	19001000
	GUÍA para parrilla GN - 662 mm - 1 p.	12037948
COMPARTIMENTO DE PESCADO - GN	CAJÓN para PESCADOS - 530x540x100 mm	12033784
	FONDO PERFORADO - 530x540 mm	12034707
	GUÍA para compartimento de pescado - 613 mm - 1 p.	12036716
COMPARTIMENTO DE CONGELADOS - GN	CAJÓN para CONGELADOS - 530x540x100 mm	12033784
	GUÍA para compartimento de congelados - 662 mm - 1 p.	12037948
	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
ARMARIOS DE PESCADOS Y ARMARIOS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - 485 mm - 1 pieza	12036689
	Cajón GRIS con asas - 600x400x120 mm	12033925

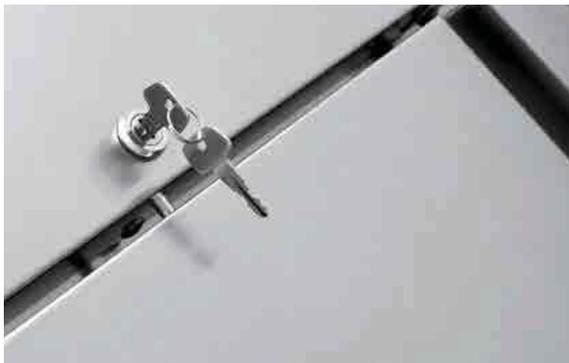
* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos

Kit Ruedas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø100 (2 Freno + 2 sin freno) ARMARIOS	19016845	-
KIT 6 RUEDAS Ø100 (3 Freno + 3 sin freno) ARMARIO MIX	19046863	-



Cerradura estándar



Cerradura en puertas de cristal



Pedal de Apertura



Kits Barra Carnicera

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	PARA MODELOS	CANTIDAD NECESARIA	€
Barra carnicera 1 puerta - GN (costados embutidos)	19048712	EAFP-801/802	1	-
		EAAFP-801		
		EAFN-801/802		
		EAAFN-801		
		EAF-1602 MIX	2	
Barra carnicera 2 puertas - GN (costados embutidos)	19048713	EAFP-1602/1603/1604	1	-
		EAAFP-1602/1603/1604		
		EAFN-1602/1603/1604		
		EAAFN-1602/1603/1604		
Barra carnicera - GAMA SNACK	19048715	EAFP - 701/702	1	-
		EAFN - 701/702		
		EAFP-1402/1403/1404	2	
		EAFN-1402/1403/1404		



Mesas Frigoríficas

Gastronom 700.....	328
— Advance.....	328
— Concept.....	332
Snack 600.....	346
— Concept.....	346
Pastelería 800.....	354
— Concept.....	354

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Eficiencia y calidad adaptadas a las necesidades del profesional.

Con nuestro amplio catálogo de mesas ofrecemos respuesta a cualquier tipo de necesidades.

La gama Advance representa la decidida apuesta de Fagor por la innovación y el alineamiento con los más exigentes niveles de eficiencia energética, obteniendo la Clase A en todas las mesas de refrigeración de 2 y 3 puertas.

La gama Concept se caracteriza por ser la línea más económica pero, con una amplitud de gama única en el mercado (series GN-700, Snack-600 y Pastelería) gracias a las diferentes opciones disponibles.



	GASTRONORM - 700		SNACK - 600	PASTELERÍA - 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
Dimensiones (3 puertas)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
CAPACIDAD (Nº niveles por puerta)	6	6	3	10
CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	A	B	C	C
Aislamiento	Lateral 60 mm Doble techo de 50+40 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Refrigerante	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a
Clase climática	4	4	4	4
TEMPERATURA AMBIENTE (*)	43 °C	43 °C	43 °C	43 °C
Sistema de refrigeración	MONOBLOCK	INTERNO	INTERNO	INTERNO CENTRAL
HACCP	SI	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL De serie con puertas de cristal	OPCIONAL
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

ADVANCE | 700 Gastronorm

Las mesas ADVANCE, disponibles en fondo 700 mm y para recipientes de tamaño Gastronorm, se han diseñado pensando en ofrecer un producto más eficiente, rentable y sostenible que mejore las condiciones del trabajo diario.



REDUCCIÓN DEL CONSUMO HASTA UN 45 %.

01.

Aislamiento

El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frío. Además de conseguir mayores niveles de rendimiento nuestras mesas ADVANCE poseen, un aislamiento en poliuretano inyectado de 60 mm para una mejor protección térmica y una reducción del consumo energético.

02.

Zero Impact

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03.

Sistema Haccp

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP). Un sistema que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.

04.

Limpieza

Nuestra gama ADVANCE dispone de filtros interiores que protegen el condensador y facilitan el mantenimiento y limpieza del mismo.

05.

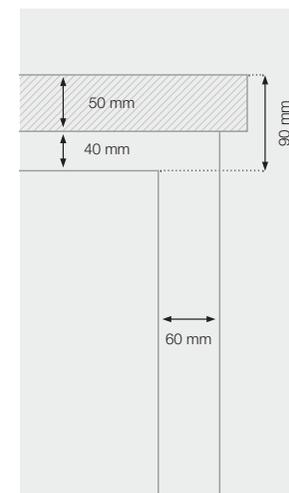
Sistema Multiflow

Sistema inteligente de circulación de aire que garantiza el reparto equilibrado y constante a través del equipo, de manera que la temperatura se mantiene uniforme. Ayuda a la conservación de los alimentos por más tiempo, y reduce el consumo energético.

06.

Espacio Útil

Además de sus beneficios de reparto de frío la unidad de refrigeración Monoblock nos aporta mayores niveles de almacenamiento interior + 20 % más de volumen respecto a la unidad de refrigeración interna de nuestra gama CONCEPT.



Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad. El grosor de las paredes laterales es de 60 mm mientras que el techo interior es de 40 mm donde se coloca una encimera inyectada de 50 mm de espesor (total 90 mm de espesor).
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Sistema HACCP que registra el historial de funcionamiento.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma sonora y visual vinculada a tres sondas alojadas en puntos estratégicos.
- Proporcionan un control total y en su caso efectúan el bloqueo del compresor cuando el condensador está sucio o se produce un fallo.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

- Opciones:**
- Kit ruedas (montaje en fábrica).
 - Sin peto.
 - Sin encimera.
 - Diferentes versiones de cajones.
 - Apertura de puerta panorámica.
 - Posterior INOX.
 - Encimera de granito.
 - Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
 - Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*): TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas De Refrigeración *

Mesas De Refrigeración Con Puertas De Cristal

Mesas Centrales De Refrigeración

Mesas Para Congelados



EAMFP-225



EAMFN-180



EAMCP-180

EAMFP-135-PC

(*) Ofrecemos la posibilidad de tener encimera de granito en las mesas de refrigeración.
 (*) Ofrecemos la posibilidad de apertura de puerta panorámica en modelos de 2, 3, y 4 puertas (sólo puertas sólidas).

VISIBILIDAD: Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

FLEXIBILIDAD: Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad en el trabajo.

MODELO	HZ	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS DE REFRIGERACIÓN										
	EAMFP-135	50 19037783	2	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180	50 19037784	3	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225	50 19037785	4	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
Mesas para congelados										
	EAMFN-135	50 19037806	2	D	258	2.044	615	R-290	1.350x700x850	-
	EAMFN-180	50 19037809	3	D	403	2.654	624	R-290	1.800x700x850	-
Mesas de refrigeración con puertas de cristal										
	EAMFP-135-CR-PC	50 19037798	2	-	258	-	178	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-CR-PC	50 19037800	3	-	403	-	180	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225-CR-PC	50 19037802	4	-	549	-	203	R-600a	2.250x700x850	-
Mesas centrales de refrigeración										
	EAMCP-135	50 19037803	2+2	-	258	-	174	R-600a	1.350x768x850	-
	EAMCP-180	50 19037804	3+3	-	403	-	174	R-600a	1.800x768x850	-
	EAMCP-225	50 19037805	4+4	-	546	-	195	R-600a	2.250x768x850	-

Mesas de refrigeración Con cajones *



EAMFP-225-HHHD



EAMFP-180-TTT

VERSATILIDAD: Disponemos de diferentes versiones de kit cajones para adaptarnos a las necesidades más concretas.

ROBUSTEZ: Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando: Grupos de dos cajones (H), de tres cajones (T) y puertas (D).

MODELO	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
MesaS de refrigeración con cajones "H"										
	EAMFP-135-HD	19037786	1 H 1 D	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-135-HH	19037789	2 H	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-HDD	19037790	1 H 2 D	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHD	19037791	2 H 1 D	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-180-HHH	19037792	3 H	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	-
	EAMFP-225-HDDD	19037793	1 H 3 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHDD	19037795	2 H 2 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHH	19037796	3 H 1 D	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
	EAMFP-225-HHHH	19037797	4 H	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	-
Mesa de refrigeración con cajones "T"										
	EAMFP-135-TT	19048245	3T	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	-
	EAMFP-180-TTT	19058976	3T	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	-

Kits Cajones Para Mesas Gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		-

CONCEPT | 700 Gastronorm

Con la gama CONCEPT de fondo 700 mm y con capacidad para recipientes Gastronorm, presentamos uno de los catálogos más amplios del mercado en mesas frigoríficas. Ofrecemos un amplio abanico de versiones y opciones para adaptarnos a las necesidades de cada usuario, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 35 % CON
GASES HC

01.

Robustez

La robustez de nuestros equipos es una característica fundamental para la vida de los mismos, para que sean máquinas capaces de soportar el intenso uso de las cocinas profesionales.

02.

Zero Impact (Gases HC)

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

03.

Limpieza

El diseño de nuestros productos está pensado para minimizar esfuerzos. Por ello nuestros ingenieros al definir la gama CONCEPT Gastronorm han tenido en cuenta detalles tan importantes como la ausencia de tornillos, cantos redondeados, embuticiones... que facilitan la limpieza.

04.

Función Eco

Función que optimiza el rendimiento de nuestras máquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos, de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario.

05.

Fiabilidad

Garantizada por el uso de componentes de alta calidad y sostenibles con el medio ambiente, que nos aportan un alto rendimiento energético y niveles óptimos de capacidad frigorífica.



Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad y tiene el grado oficial de protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático

de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.

- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño GN1/1).
- Dotación por puerta: 1 parrilla GN 1/1 y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Encimera de granito.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).

(*): TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de refrigeración

Mesas
de refrigeración

Mesas de refrigeración
Con preinstalación



EMFP-135-GN



EMFP-192-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS de refrigeración											
	EMFP-135-GN	R-600a	50	19036976	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
			60	19073998	-	-	-	295	-	-	-
	EMFP-180-GN	R-600a	50	19036983	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
			60	19074329	-	-	-	295	-	-	-
	EMFP-225-GN	R-600a	50	19036995	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
			60	19073991	-	-	-	241	-	-	-
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN											
	EMFP-102-GN-R-CR-PC	-	50/60	19037590	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
	EMFP-147-GN-R-CR-PC	-	50/60	19037591	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
	EMFP-192-GN-R-CR-PC	-	50/60	19037592	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

Mesas estándar para congelados

Mesas
para congelados

Mesas para congelados
Con preinstalación



EMFN-180-GN



EMFN-102-GN-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas para congelados											
	EMFN-135-GN	R-290	50	19037545	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	-
			60	19074330	-	-	-	737	-	-	-
	EMFN-180-GN	R-290	50	19037550	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	-
			60	19073268	-	-	-	746	-	-	-
Mesas para congelados con preinstalación											
	EMFN-102-GN-R	-	50/60	19037636	2	-	274	-	414	1.042x700x850	-
	EMFN-147-GN-R	-	50/60	19037637	3	-	428	-	423	1.492x700x850	-

Mesas de refrigeración con cajones *



EMFP-180-GN HHH

ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.



EMFP-135-GN HD

(*) Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con cajones											
	EMFP-135-GN HD	R-600a	50	19036978	1 H 1 D	C	274	752	203	1.342x700x850	-
	EMFP-135-GN HH	R-600a	50	19036979	2 H	C	274	752	203	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN HDD	R-600a	50	19036985	1 H 2 D	C	428	931	203	-	-
	EMFP-180-GN HHD	R-600a	50	19036986	2 H 1 D	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	EMFP-180-GN HHH	R-600a	50	19036992	3 H	C	428	931	203	-	-
	EMFP-225-GN HDDD	R-600a	50	19036997	1 H 3 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	EMFP-225-GN HHDD	R-600a	50	19036998	2 H 2 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	EMFP-225-GN HHHD	R-600a	50	19036999	3 H 1 D	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
	EMFP-225-GN HHHH	R-600a	50	19037000	4 H	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



EMFP-192-GN HHDD-R

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
	EMFP-102-GN-R HD	-	50/60	19037613	1 H 1 D	-	-	-	1.042x700x850	-
	EMFP-102-GN-R HH	-	50/60	19037615	2 H	-	-	-	-	-
	EMFP-147-GN-R HDD	-	50/60	19037616	1 H 2 D	-	-	-	-	-
	EMFP-147-GN-R HHD	-	50/60	19037619	2 H 1 D	-	428	-	1.492x700x850	-
	EMFP-147-GN-R HHH	-	50/60	19037630	3 H	-	-	-	-	-
	EMFP-192-GN-R HDDD	-	50/60	19037631	1 H 3 D	-	-	-	-	-
	EMFP-192-GN-R HHDD	-	50/60	19037632	2 H 2 D	-	-	-	1.942x700x850	-
	EMFP-192-GN-R HHHD	-	50/60	19037633	3 H 1 D	-	-	-	-	-
	EMFP-192-GN-R HHHH	-	50/60	19037635	4 H	-	-	-	-	-

Mesas con puertas de cristal

Mesas de refrigeración Con puertas de cristal



EMFP-180-GN CR PC

VISIBILIDAD:
Doble cristal en la puerta y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío.

Mesas de refrigeración con puertas de cristal y con preinstalación



EMFP-102-GN-R CR PC

ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS de refrigeración CON PUERTAS DE CRISTAL											
	EMFP-135-GN CR PC	R-600a	50	19036977	2	-	274	-	205	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN CR PC	R-600a	50	19036984	3	-	428	-	207	1.792x700x850	-
	EMFP-225-GN CR PC	R-600a	50	19036996	4	-	581	-	230	2.242x700x850	-
MESAS de refrigeración CON PUERTA DE CRISTAL Y CON PREINSTALACIÓN											
	EMFP-102-GN-R CR PC	-	50/60	19037609	2	-	274	-	-	1.042x700x850	-
	EMFP-147-GN-R CR PC	-	50/60	19037611	3	-	428	-	-	1.492x700x850	-
	EMFP-192-GN-R CR PC	-	50/60	19037612	4	-	581	-	-	1.942x700x850	-

Mesas de refrigeración Con fregadero



EMFP-225-GN F

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

Mesas centrales De refrigeración



EMCP-180-GN

FLEXIBILIDAD:
Incluye puertas a ambos lados que aportan mayor flexibilidad para alcanzar los alimentos.

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas de refrigeración con fregadero											
	EMFP-135-GN-F	R-600a	50	19036982	2	B	274	752	203	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN-F	R-600a	50	19036993	3	C	428	931	203	1.792x700x850	-
	EMFP-225-GN-F	R-600a	50	19037001	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-

Mesas centrales

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas centrales de refrigeración											
	EMCP-135-GN	R-600a	50	19037012	2+2	-	274	-	203	1.342x768x850	-
	EMCP-180-GN	R-600a	50	19037013	3+3	-	428	-	203	1.792x768x850	-
	EMCP-225-GN	R-600a	50	19037014	4+4	-	581	-	224	2.242x768x850	-

Mesas bajas refrigeradas

Diseñadas para servir de soporte a elementos de cocción de sobremesa. Ideales como solución frigorífica en espacios reducidos.

Modelos con puertas



EMFP-180-BP

Modelos con cajones 1/3 y 2/3



EMFP-180-B2

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP-135-BP	R-600a	50	19037038	2	C	177	752	203	1.342x700x584	-
		60	19074511		-		-	295		
EMFP-180-BP	R-600a	50	19037042	3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
		60	19074512		-		-	295		
EMFP-225-BP	R-600a	50	19037048	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	-
		60	19074515		-		-	241		
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP-135-B	R-600a	50	19037039	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
		60	19074516		-		-	295		
EMFP-180-B	R-600a	50	19037043	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
		60	19074518		-		-	295		
EMFP-225-B	R-600a	50	19037049	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	-
		60	19074519		-		-	241		
MODELOS con CAJONES 1/3 Y 2/3										
EMFP-135-B2	R-600a	50	19037040	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	-
		60	19074520		-		-	295		
EMFP-180-B2	R-600a	50	19037044	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	-
		60	19074521		-		-	295		
EMFP-225-B2	R-600a	50	19037050	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	-
		60	19074522		-		-	241		

Mesas bajas refrigeradas Kore 900



Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS/CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-

Mesas bajas refrigeradas Kore 700

Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90°.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, ambiente de 38 °C.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:

- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-



Mesas GN - opciones posibles y suplemento de precios por modelo

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3 CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES (1/2) UNIDAD (€)	KIT CAJONES (1/3) UNIDAD (€)	COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
ADVANCE - 700 GASTRONORM											
EAMFP-135	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-180	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFP-225	0	0	0	0	0	0	0	0	-	0	0
EAMFN-135	0	0	0	0	0	0	-	-	-	STANDARD	0
EAMFN-180	0	0	0	0	0	0	-	-	-	STANDARD	0
EAMFP-135-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	-	0	-
EAMFP-180-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	-	0	-
EAMFP-225-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	-	0	-
EAMCP-135	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-180	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
EAMCP-225	-	0	0	STD	0	0	-	-	-	0	0
CONCEPT - 700 GASTRONORM											
EMFP-135 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-180 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFP-225 GN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EMFN-135 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	STANDARD	0
EMFN-180 GN	0	0	0	0	0	0	-	-	0	STANDARD	0
EMFP-135 GN-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	0	0	-
EMFP-180 GN-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	0	0	-
EMFP-225 GN-PC	0	0	0	0	0	STANDARD	-	-	0	0	-
EMFP-135 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-180 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-225 GN-F	0	-	-	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-135 BP	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-180 BP	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMFP-225 BP	0	-	-	0	0	0	-	-	-	0	-
EMCP-135 GN	-	0	0	0	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-180 GN	-	0	0	0	0	0	-	-	-	0	0
EMCP-225 GN	-	0	0	0	0	0	-	-	-	0	0
EMFP-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFP-192 GN-R	0	0	0	0	-	0	0	0	-	0	0
EMFN-102 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
EMFN-147 GN-R	0	0	0	0	-	0	-	-	-	0	0
EMFP-102 GN-R PC	0	0	0	0	-	STANDARD	-	-	-	0	-
EMFP-147 GN-R PC	0	0	0	0	-	STANDARD	-	-	-	0	-
EMFP-192 GN-R PC	0	0	0	0	-	STANDARD	-	-	-	0	-

* Aplicable a todas las mesas bajas de refrigeración (B, BP, B2).

Kits cajones para mesas gastronorm

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		--

Kits de ruedas para mesas gastronorm

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS, 2 con freno	19016846	-
KIT 6 RUEDAS, 3 con freno	19011005	-

Accesorios para mesas gastronorm *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla GN 1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
Parrilla GN 1/1 en Inox (530x325)	19000999
Guía para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
Guía para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
Guía para parrilla MESAS ADVANCE - Mural y Central - 519 mm - 1 pieza	12036880

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Apertura Panorámica



(#) Apertura panorámica - opciones posibles



Concept | 600 Snack

Nuestra gama CONCEPT de fondo 600 mm y en dimensiones Snack ofrece un amplio catálogo de mesas frigoríficas que se adaptan a espacios reducidos, con un producto robusto, ergonómico, funcional y de fácil limpieza.



REDUCCIÓN DEL
CONSUMO HASTA
UN 60 % CON
GASES HC

01.

Zero Impact (Gases Hc)

Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además, al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor y los niveles sonoros se minimizan.

02.

Fiabilidad

Uso de componentes de alta calidad y respetuosos con el medio ambiente, que nos aportan un alto rendimiento energético y niveles óptimos de capacidad frigorífica.

03.

Variedad de versiones y opciones

Gracias a nuestra experiencia y a la política de colaboración que mantenemos con nuestros clientes, hemos diseñado una amplia gama que se adapta a las necesidades de los distintos mercados.

04.

Limpieza

El diseño de nuestros productos está pensado para minimizar esfuerzos. Para ello nuestros ingenieros, al definir la gama CONCEPT Snack, han tenido en cuenta detalles tan importantes como la ausencia de tornillos, cantos redondeados, embuticiones... que facilitan la limpieza.

05.

Mecanismo de cierre y bloqueo automático

Los productos de la generación GLOBE están dotados de un mecanismo de cierre y bloqueo automático, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.



Características Generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura. Dimensiones del estante parrilla: 405 x 460 mm.
- Dotación 1 parrilla por puerta y 1 juego de guías.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Iluminación interior LED (sólo para modelos con puertas de cristal).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Peto sanitario de 10 cm de altura.
- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C
- (refrigeradores) y -18 °C, -22 °C (congeladores).
- Temperatura ambiente 43 °C (*).
- Clase climática 4.

Opciones:

- Kit ruedas (montaje en fábrica).
- Sin peto.
- Sin encimera.
- Diferentes versiones de cajones.
- Grupo a la izquierda.
- Apertura de puerta panorámica.
- Posterior INOX.
- Cerradura (de serie en puertas de cristal).
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.

(*). TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas estándar de refrigeración

Mesas de refrigeración



EMSP-150

Mesas de refrigeración con preinstalación (*)



EMSP-169-R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

Mesas estándar para congelados

Mesas para congelados



EMSN-200-GN

Mesas para congelados con preinstalación (*)



EMSN-117-R

(*) ADAPTABILIDAD
Equipos preparados para conexión
de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MESAS de refrigeración										
	EMSP-150	R-600a	50	19036912	C	268	836	203	1.492x600x850	-
			60	19074528	-	-	295			
	EMSP-200	R-600a	50	19036970	C	416	931	203	2.017x600x850	-
			60	19074529	-	-	295			
	EMSP-250	R-600a	50	19037002	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-
			60	19074530	-	-	241			
MESAS de refrigeración CON PREINSTALACIÓN										
	EMSP-117-R	-	50/60	19037640	2	-	268	-	1.192x600x850	-
	EMSP-169-R	-	50/60	19037641	3	-	416	-	1.717x600x850	-
	EMSP-222-R	-	50/60	19037642	4	-	564	-	2.242x600x850	-

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para congelados										
	EMSN-150	R-290	50	19037552	D	268	2.212	669	1.492x600x850	-
			60	19074531	-	-	739			
	EMSN-200	R-290	50	19037553	D	416	2.467	679	2.017x600x850	-
			60	19074532	-	-	749			
Mesas para congelados con preinstalación										
	EMSN-117-R	-	50/60	19037666	2	-	268	-	1.192x600x850	-
	EMSN-169-R	-	50/60	19037668	3	-	416	-	1.717x600x850	-

Mesas de refrigeración con cajones

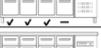


ROBUSTEZ:
Nuestros cajones en acero inoxidable con fondo perforado pueden soportar cargas de hasta 40 kg.

Ofrecemos diferentes modelos combinando:
Grupos de dos cajones (H)
Puertas (D)

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones										
 EMSP-150-HD	R-600a	50	19036948	1 H 1 D	C	268	836	203	1.492x600x850	-
 EMSP-150-HH	R-600a	50	19036953	2 H	C					-
 EMSP-200-HDD	R-600a	50	19036973	1 H 2 D	C	416	931	203	2.017x600x850	-
 EMSP-200-HHD	R-600a	50	19036974	2 H 1 D	C					-
 EMSP-200-HHH	R-600a	50	19036975	3 H	C	564	931	203	2.542x600x850	-
 EMSP-250-HDDD	R-600a	50	19037006	1 H 3 D	C					-
 EMSP-250-HHDD	R-600a	50	19037007	2 H 2 D	C	1.096	224	-	-	
 EMSP-250-HHHD	R-600a	50	19037008	3 H 1 D	C	1.096	224	-	-	
 EMSP-250-HHHH	R-600a	50	19037009	4 H	C	1.096	224	-	-	

Kits cajones para mesas snack

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación



ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas de refrigeración con cajones y con preinstalación										
 EMSP-117-R HD	-	50/60	19037645	1 H 1 D	-	268	-	-	1.192x600x850	-
 EMSP-117-R HH	-	50/60	19037646	2 H	-	268	-	-	1.192x600x850	-
 EMSP-169-R HDD	-	50/60	19037648	1 H 2 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
 EMSP-169-R HHD	-	50/60	19037649	2 H 1 D	-	416	-	-	1.717x600x850	-
 EMSP-169-R HHH	-	50/60	19037650	3 H	-	416	-	-	1.717x600x850	-
 EMSP-222-R HDDD	-	50/60	19037651	1 H 3 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
 EMSP-222-R HHDD	-	50/60	19037652	2 H 2 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
 EMSP-222-R HHHD	-	50/60	19037654	3 H 1 D	-	564	-	-	2.242x600x850	-
 EMSP-222-R HHHH	-	50/60	19037655	4 H	-	564	-	-	2.242x600x850	-

Mesas de refrigeración con puertas de cristal

Mesas de refrigeración con fregadero



EMSP-150-PC



EMSP-150-F

VISIBILIDAD:
Mesas de refrigeración / Puertas de cristal con cámara de vacío / Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C / Temperatura ambiente: 32 °C / Iluminación LED.

FREGADERO:
Incluye fregadero (330 x 365 x 140) con escurridor sobre la encimera.

Mesas con puertas de cristal

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EMSP-150-CR-PC	R-600a	50	19036937	2	-	268	-	207	1.492x600x850	-
EMSP-200-CR-PC	R-600a	50	19036972	3	-	416	-	209	2.017x600x850	-
EMSP-250-CR-PC	R-600a	50	19037004	4	-	564	-	232	2.542x600x850	-

Mesas con fregadero

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EMSP-150-F	R-600a	50	19036915	2	C	268	836	203	1.492x600x850	-
EMSP-200-F	R-600a	50	19036971	3	C	416	931	203	2.017x600x850	-
EMSP-250-F	R-600a	50	19037003	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	-

Kits cajones para mesas

MODELO	KIT	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) DCHO.	H	19004921	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/2+1/2) IZDO.	H	19004930	Snack		-
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		-
KIT 3 CAJONES (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		-

Mesas snack - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3 CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES (1/2) UNIDAD (€)	KIT CAJONES (1/3) UNIDAD (€)	COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
GLOBE - 600 SNACK											(#)
EMSP-150	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSP-200	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSP-250	o	-	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EMSN-150	o	-	o	o	o	o	-	-	o	STANDARD	o
EMSN-200	o	-	o	o	o	o	-	-	o	STANDARD	o
EMSP-150-PC	o	-	o	o	o	STANDARD	-	-	o	o	-
EMSP-200-PC	o	-	o	o	o	STANDARD	-	-	o	o	-
EMSP-250-PC	o	-	o	o	o	STANDARD	-	-	o	o	-
EMSP-150-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-200-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-250-F	o	-	-	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-117-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-169-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSP-222-R	o	-	o	o	-	o	o	o	-	o	o
EMSN-117-R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	STANDARD	o
EMSN-169-R	o	-	o	o	-	o	-	-	-	STANDARD	o

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Concept | Mesas pasteleras - Fondo 800 Mm

Las mesas de pastelería completan nuestra oferta con equipos especialmente diseñados para este sector.



01.

Tecnología

Equipos especialmente diseñados para uso profesional de pastelería y panadería con sistema de refrigeración estático que optimiza la conservación de alimentos sensibles utilizados en esta industria. El ventilador vertical optimiza la distribución del frío en cualquier punto de la mesa incluso cuando tiene carga completa.

02.

Capacidad

Capacidad para bandejas Euronorm pastelería (400 x 600 mm).

03.

Construcción

Compartimento interior en acero inoxidable con guías de apoyo robustas para bandejas normalizadas de pastelería.

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración estático por gravedad.
- Evaporador vertical que aporta un mayor volumen de almacenamiento interno.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- El control se halla integrado en el panel frontal estando así más protegido contra la suciedad. Tiene el grado oficial de

protección IPX5 contra posibles salpicaduras y chorros de agua.

- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.

- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.

- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura (tamaño 600 x 400 mm).

- Dotación por puerta: 1 parrilla 600 x 400 mm y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.

- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.

- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.

- Patas de acero inoxidable regulables en altura.

- Peto sanitario de 10 cm de altura.

- Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C.

- Temperatura ambiente: 43 °C (*).

- Clase climática 4.

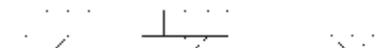
MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
EMPP-150-GV	50	19037745	2	376	220	R-290	1.492x800x850	-
EMPP-202-GV	50	19037746	3	584	303	R-290	2.017x800x850	-
EMPP-255-GV	50	19037747	4	792	303	R-290	2.542x800x850	-

(*) TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Mesas de pastelería - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA (#)
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMPP-150	-	-	-	-	-	-	-	-
EMPP-202	-	-	-	-	-	-	-	-
EMPP-255	-	-	-	-	-	-	-	-

(#) APERTURA PANORÁMICA - Opciones posibles



Kits de ruedas para mesas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KIT 4 RUEDAS Ø 80, 2 con freno - Para mesas de 2 y 3 puertas	19016846	-
KIT 6 RUEDAS Ø 80, 3 con freno - Para mesas de 4 puertas	19011005	-

Accesorios *

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.



Mesas de preparación

Mesas configurables.....	360
Mesas Compactas profesionales para pizza	362
Mesas Compactas para pizza	364
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	366
Saladettes.....	368

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Mesas especiales para tareas específicas.

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.



	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | **Configurables** Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



EMFP-180-GN GR + EMIT-180

01.

Adaptabilidad

Combinando la mesa con encimera de granito con los diferentes tipos de vitrinas para ingredientes, se obtiene una mesa de preparaciones completa a medida de las necesidades del usuario.

02.

Conservación

La mesa y la vitrina para ingredientes tienen sus correspondientes unidades frigoríficas independientes, con sus respectivos controles de temperatura.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS FRÍAS 700 mm CON ENCIMERA DE GRANITO											
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	-
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
MESAS FRÍAS 800 mm CON ENCIMERA DE GRANITO OPCIONAL											
	EMPP-150-GV	R-290	50	19037745 (*)	2	-	376	-	212	1.492x800x850	-
	EMPP-202-GV	R-290	50	19037746 (*)	3	-	584	-	361	2.017x800x850	-

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



EMI-135



EMIT-180

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL									
	EMI-135	135 GN GR	19061729	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
	EMI-180	180 GN GR	19061743	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
	EMI-225	225 GN GR	19061747	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-
	EMI-150	EMPP-150 GR	19061741	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
	EMI-202	EMPP-202 GR	19061745	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX									
	EMIT-135	135 GN GR	19061740	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
	EMIT-180	180 GN GR	19061744	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
	EMIT-225	225 GN GR	19061748	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-
	EMIT-150	EMPP-150 GR	19061742	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
	EMIT-202	EMPP-202 GR	19061746	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO SCM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMFP-135 GN GR	o	o	-	-	-	o	o	o	o	o	o
EMFP-180 GN GR	o	o	-	-	-	o	o	o	o	o	o
EMFP-225 GN GR	o	o	-	-	-	o	o	o	o	o	o
EMPP-150 GR	o	o	-	-	-	o	-	-	-	o	o
EMPP-202 GR	o	o	-	-	-	o	-	-	-	o	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTERERÍA	PARRILLA PASTERERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTERERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTERERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



01. Robustez

Incluye encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).

02. Tecnología

Evaporador central para optimizar la distribución a través del interior de la mesa incluso cuando el equipo se haya cargado de alimentos. Este diseño nos permite que la temperatura de trabajo del equipo sea de 0 °C a 8 °C en el equipo y de 4 °C a 10 °C en la zona de recipientes.

03. Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/4 y 150 mm de profundidad para la exposición de alimentos. Capacidad para 6 y 8 cubetas (mesa 2 y 3 puertas respectivamente).

04. Conservación

Incluimos 3 cajones neutros posicionados sobre la unidad de refrigeración para aprovechar el aire caliente que despiden el equipo. Estas condiciones son ideales para preservar la masa de pizza.

05. Versatilidad

Mesa con fondo de 700 mm con capacidad para recipientes GN 1/1 y bandejas pasteleras 400 x 600 mm.

Características generales

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELECTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza Profesional								
 EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	-
 EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	-

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTE-RIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORAMICA (€)
							[1/2] UNIDAD (€)	[1/3] UNIDAD (€)			
CONCEPT											
EMPZ-160	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
EMPZ-210	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ2-135

01.

Adaptabilidad

Ofrecemos en un único mueble la mesa frigorífica y la vitrina para ingredientes, proporcionando al usuario una solución completa y económica para sus necesidades.

02.

Simplicidad

El grupo frigorífico de la mesa de refrigeración proporciona asimismo el frío que necesita la vitrina superior para ingredientes.

03.

Facilidad de Limpieza

El mueble de ingredientes unido al plano de trabajo facilita las labores de limpieza de la superficie.



EMPZ2-180

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN 1/3 de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

Características generales

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELECTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza compactas								
EMPZ2-135	50	19069340	2	290	262	R-290	1.350x700x850	-
	60	19074201			308			
EMPZ2-180	50	19068877	3	290	522	R-290	1.800x700x850	-
	60	19074202			530			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD	(€)	(€)	(€)
CONCEPT - Mesas de preparación											
EMPZ2-135	o	-	-	-	o	o	o	o	-	o	o
EMPZ2-180	o	-	-	-	o	o	o	o	-	o	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUIA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUIA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.



01.

Adaptabilidad

Zona de ingredientes con capacidad para alojar distintas combinaciones de recipientes GN. Incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos.

02.

Conservación

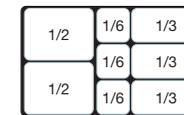
Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (temperatura ambiente 38 °C).

Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera

EMEP-135



EMEP-180



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
Mesas Para Ensaladas									
	EMEP-135-GN T	50	19037762	2	274	280	R-290	1.342x700x850	-
		60	19074603			326			
	EMEP-180-GN T	50	19037765	3	428	414	R-290	1.792x700x850	-
		60	19074604			520			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO SCM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	RI	GR	SE	SP	R	CR	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-135-GN	o	-	-	-	o	o	-	-	-	STANDARD	o
EMEP-180-GN	o	-	-	-	o	o	-	-	-	STANDARD	o

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



EMEP-100

01.

Funcionalidad

El modelo EMEP-100 incluye tabla de poliamida ideal para la preparación de sándwiches. Al ser extraíble facilita la limpieza garantizando la higiene y seguridad alimentaria. El EMEP-100 G posee encimera de granito, siendo una pequeña mesa ideal para preparar pizzas.

02.

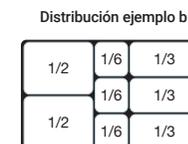
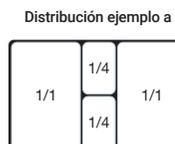
Capacidad

Las dos versiones de saladettes poseen una zona de ingredientes con capacidad para alojar diferentes distribuciones de cubetas GN en la superficie de trabajo. La EMEP-100 incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos. La EMEP-100 G tiene una cubierta trasera de cristal para proteger la zona de ingredientes.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas MINI								
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	-
	60	19074203			300			
Mesas para Pizza mini								
EMEP-100 G GR	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	-
	60	19074605			300			



EMEP-100



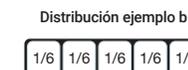
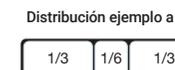
EMEP-100 G

Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.



Características generales

- Fabricado con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
EMEP-100 / 100G	0	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT



Enfriadores

Frente mostradores.....	372
Muebles cafeteros serie snack	376
Expositores refrigerados murales	378
Botelleros.....	382
Armarios refrigerados profesionales	384
Madurador de carne.....	388
Armarios para vino.....	392
Escarchadores de copas	395

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Frente mostradores

Con todas las prestaciones de las mesas refrigeradas de la gama Snack



Peto posterior de 10 cm / Grupo a derecha, con puerta rejilla pivotante.
Estantes interiores de acero plastificado, con soportes de sujeción regulables en altura.
Dotación: 2 parrillas por puerta.
Cajón neutro sobre el grupo frigorífico.
Refrigerante ecológico: gas hidrocarburo R-600a
Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.
Clase climática 4.
Temperatura de trabajo: -2 °C, +8 °C, con ambiente de 43 °C (*).
Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
ALTURA: Los equipos frente mostrador tienen una altura de 1.045 mm. Esta altura hace que sea el elemento idóneo para combinar con nuestras mesas cafeteras y estanterías.

(* TEMPERATURA AMBIENTE: Funcionamiento garantizado a temperatura de 43 °C. Excluidos modelos expositores con puertas de cristal. Para un uso intensivo específico, contactar con Fagor Industrial

Frente mostradores de refrigeración



EMFP-202

CAJÓN NEUTRO:
Nuestra línea frente mostrador incluye un cajón neutro sobre el grupo frigorífico.

Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal



EFMP-202-PC

Puertas de cristal con cámara de vacío / Iluminación LED / Cerraduras en puertas de cristal

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración											
	EFMP-150	R-600a	50	19036966	2	C	835	835	202	1.492x600x1.045	-
	EFMP-202	R-600a	50	19036968	3	C	551	988	202	2.017x600x1.045	-
	EFMP-255	R-600a	50	19037010	4	C	747	1.171	224	2.542x600x1.045	-
Frente mostradores de refrigeración con puertas de cristal											
	EFMP-150 CR PC	R-600a	50	19036967	2	-	355	-	207	1.492x600x1.045	-
	EFMP-202 CR PC	R-600a	50	19036969	3	-	551	-	209	2.017x600x1.045	-
	EFMP-255 CR PC	R-600a	50	19037011	4	-	747	-	234	2.542x600x1.045	-

Frete mostradores de refrigeración con preinstalación (*)



EFMP-117

Frete mostradores de refrigeración con puertas de cristal y preinstalación (*)



EFMP-169-R PC

(*) ADAPTABILIDAD:
Equipos preparados para conexión de grupo frigorífico a distancia.
El grupo de refrigeración no se incluye.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración CON PREINSTALACIÓN										
	EFMP-117-R	-	50	19037657	2	-	355	-	1.192x600x1.045	-
	EFMP-169-R	-	50	19037659	3	-	551	-	1.717x600x1.045	-
	EFMP-222-R	-	50	19037661	4	-	747	-	2.242x600x1.045	-
FRENTE MOSTRADORES de refrigeración con PUERTAS DE CRISTAL Y preinstalación										
	EFMP-117-R CR PC	-	50	19037662	2	-	355	-	1.192x600x1.045	-
	EFMP-169-R CR PC	-	50	19037664	3	-	551	-	1.717x600x1.045	-
	EFMP-222-R CR PC	-	50	19037665	4	-	747	-	2.242x600x1.045	-

Kits cajones para fretemostradores

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE MESA	POSICIÓN DEL KIT EN EL MUEBLE	€
KIT 2 CAJONES (1/3+2/3)	19004924	EFMP		-

Fretemostradores - opciones posibles y suplemento de precios

MODELO	POSTERIOR INOX	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES [1/3 + 2/3] UNIDAD	TOLVA POSOS (#)	COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARGO PUERTA
	RI	SE	SP	R	CR	H	TP	GI	T
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EFMP-150	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EFMP-202	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EFMP-255	o	o	o	o	o	o	o	o	o
EFMP-150-PC	o	o	o	o	STANDARD	-	o	o	o
EFMP-202-PC	o	o	o	o	STANDARD	-	o	o	o
EFMP-255-PC	o	o	o	o	STANDARD	-	o	o	o
EFMP-117-R	o	o	o	-	o	-	-	-	o
EFMP-169-R	o	o	o	-	o	-	-	-	o
EFMP-222-R	o	o	o	-	o	-	-	-	o
EFMP-117-R-PC	o	o	o	-	STANDARD	-	-	-	o
EFMP-169-R-PC	o	o	o	-	STANDARD	-	-	-	o
EFMP-222-R-PC	o	o	o	-	STANDARD	-	-	-	o

Sustituye al cajón neutro

Accesorios *

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
Parrilla lateral en Epoxi (405x460)	12034975
Parrilla Central en Epoxi (405x525)	12034847
Soporte de parrilla Snack	12037728

* Consultar precio en lista de accesorios y repuestos.

Muebles cafeteros



01.

Calidad

Todos los elementos están contruidos en acero inoxidable austenítico de alta calidad y con acabado sanitario.

02.

Limpieza

Encimera con frente y peto curvos para facilitar las tareas de limpieza.

03.

Variedad

Disponemos de diferentes longitudes y anchuras para adaptarnos a las necesidades de su negocio.

04.

Adaptación

Estos elementos han sido diseñados con altura 1.045 mm para que sean integrables con nuestra línea de frente mostradores CONCEPT Snack.

Características generales

- Construidos en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Encimera con peto posterior de 10 cm de altura.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Cantos redondeados.

Modelos mmc

- Ideales para formar línea con los frentemostadores y con las estanterías de la serie 60.
- Modelos básicos incluyen un nivel de estante, aunque se pueden añadir estantes opcionales.
- Cajones de acero inoxidable sobre guías con rodamientos.
- Tolla de recogida de posos desmontable de acero inoxidable.
- Versiones con orificio en la encimera para descarga de posos en la tolla.

Modelos mme

- Posibilidad de acoplar cajones neutros en los modelos de 600mm.
- Versiones con 1 y 2 estantes intermedios.

Muebles neutros cafeteros

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	Nº DE CAJONES	POSICIÓN MÓDULO	ORIFICIO EN ENCIMERA	DIMENSIONES (mm)	€
MMC-100	19006486	1	1	Derecha	-	990x600x1.045	-
	19010481	1	1	Derecha	Si	990x600x1.045	-
	19006489	1	1	Izquierda	-	990x600x1.045	-
MMC-100 I	19010106	1	1	Izquierda	Si	990x600x1.045	-
	19006777	1	2	Central	-	1.500x600x1.045	-
MMC-150	19006781	1	2	Central	Si	1.500x600x1.045	-
	19007146	1	2	Central	-	2.025x600x1.045	-
MMC-200	19007148	1	2	Central	Si	2.025x600x1.045	-
	19007420	1	2	Central	-	2.550x600x1.045	-
MMC-250	19011375	1	2	Central	Si	2.550x600x1.045	-
Accesorios (estantes opcionales)							
EMMC-100	19005429	Para mueble cafetero MMC-100 y MMC-150	-	-	-	-	-
EMMC-200	19006226	Para mueble cafetero MMC-200	-	-	-	-	-
EMMC-250	19006225	Para mueble cafetero MMC-250	-	-	-	-	-

Estanterías neutras frente mostrador

MODELO	CÓDIGO	Nº DE ESTANTES	DIMENSIONES (mm)	€
MME-35/100	19005427	1	990x350x1.045	-
MME-35/100 2E	19005446	2	990x350x1.045	-
MME-35/150	19005723	1	1.500x350x1.045	-
MME-35/150 2E	19005781	2	1.500x350x1.045	-
MME-35/200	19006223	1	2.025x350x1.045	-
MME-35/200 2E	19006245	2	2.025x350x1.045	-
MME-35/250	19006448	1	2.550x350x1.045	-
MME-35/250 2E	19006471	2	2.550x350x1.045	-
MME-60/100	19005746	1	990x600x1.045	-
MME-60/100 2E	19005784	2	990x600x1.045	-
MME-60/150	19006473	1	1.500x600x1.045	-
MME-60/150 2E	19006480	2	1.500x600x1.045	-
MME-60/200	19007015	1	2.025x600x1.045	-
MME-60/200 2E	19007054	2	2.025x600x1.045	-
MME-60/250	19007282	1	2.550x600x1.045	-
MME-60/250 2E	19007351	2	2.550x600x1.045	-

Expositores refrigerados murales

Nueva gama de expositores refrigerados murales con diseño contemporáneo y elegante que ofrece varias opciones y acabados para poder adaptarse a las diferentes necesidades de tu local.

Serie EBBC



01.

Fácil acceso para mantenimiento

Grupo compacto externo con sistema cassette que aporta mayor capacidad de almacenamiento. Es extraíble con apertura simple de la puerta de rejilla lo que mejora tanto el mantenimiento como la limpieza.

02.

Ahorro energético

Nuestras puertas son de doble acristalamiento con gas argón lo que permite un aislamiento óptimo y un ahorro de consumo.

03.

Reparto uniforme del frío

Compresor hermético con condensador ventilado. La circulación del aire en forma de "U" permite un reparto del frío uniforme en todo el habitáculo.

04.

Iluminación

Iluminación interior LED.



Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico mate de alta calidad y exterior en acero galvanizado de color negro plastificado (respaldo galvanizado).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad con encimera reforzada.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado tipo cassette que permite que la unidad

- de frío se pueda extraer y sustituir por otra inmediatamente.
- Sistema optimizado de circulación de aire que permite un mayor espacio útil interior.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento

- y bastidor de aluminio anodizado acabado en inox.
- Dotación de un estante plastificado gris por cada puerta.
- Iluminación LED.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).
- Cerraduras colocadas en la parte superior de las puertas.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EBBC2	R-290	50	19037810	2	300	200	238	1.544x535x860	-
EBBC3	R-290	50	19037744	3	510	290	241	2.105x535x860	-

Serie ERM



EERM-150 INOX



EERM-250

Características generales

- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Exterior en acero inoxidable con acabado satinado (versión Inox) y con acabado en acero galvanizado plastificado de color negro (versión negro).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Evaporador ventilado en tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Compresor hermético ventilado con condensador en tubo de cobre en forma de serpiente.
- Puertas de vidrio con doble acristalamiento con protección anti condensación (low E) con cámara de aire interior y tirador de asa.
- Dotados de cerradura.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Interruptor general encendido/apagado.
- Iluminación horizontal superior.
- Provistos de 2 estantes en varilla de acero plastificado.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C, (ambiente a 32 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75CL)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EXPOSITORES REFRIGERADOS MURALES SERIE ERM (EXTERIOR ACERO INOX)									
EERM-150 SS	R-600a	50	19048035	1	142	49	160	625x565x900	-
EERM-250 SS	R-600a	50	19048036	2	214	77	160	925x565x900	-
EERM-350 SS	R-600a	50	19048037	3	327	119	160	1.375x565x900	-
Expositores refrigerados murales serie ERM (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)									
EERM-150	R-600a	50	19048033	1	142	49	160	625x565x900	-
		60	19075355				-		
EERM-250	R-600a	50	19046985	2	214	77	160	925x565x900	-
		60	19075356				-		
EERM-350	R-600a	50	19048034	3	327	119	160	1.375x565x900	-
		60	19075357				-		
ALTURA 800 mm - BAJO MOSTRADOR									
EXPOSITORES REFRIGERADOS BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (EXTERIOR ACERO INOX)									
EERMU-150 SS	R-600a	50	19048291	1	121	49	160	625x565x800	-
EERMU-250 SS	R-600a	50	19048292	2	182	77	160	925x565x800	-
EERMU-350 SS	R-600a	50	19048293	3	277	119	160	1.375x565x800	-
Expositores refrigerados BAJOMOSTRADOR SERIE ERMU (ACERO PLASTIFICADO NEGRO)									
EERMU-150	R-600a	50	19048288	1	121	49	160	625x565x800	-
		60	19075361				-		
EERMU-250	R-600a	50	19048289	2	182	77	160	925x565x800	-
		60	19075362				-		
EERMU-350	R-600a	50	19048290	3	277	119	160	1.375x565x800	-
		60	19075363				-		

01.

Ahorro energético

Doble cristal en la puerta con alta protección termal.

02.

Iluminación

Iluminación interior LED.

03.

Limpieza

Burletes y estantes en acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza.

04.

Tecnología

Fiabilidad garantizada por el uso de componentes de alta calidad. Después del testeo realizado en nuestros laboratorios se han optimizado los parámetros.

Botelleros

Nuestra experiencia de años en fabricación de enfriadores de botellas garantiza un producto de gran calidad y fiabilidad. Producto diseñado para almacenar de la manera más óptima las botellas en los establecimientos.



01.

Variedad de gama

Disponemos de dos versiones diferentes para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes. Los equipos acabados en Inox llevan el grupo frigorífico en la parte derecha del mueble mientras que la serie en acabado skin plate lo lleva en la parte inferior.

02.

Funcionalidad

Puertas correderas con tirador incorporado que permiten un acceso cómodo y práctico. Además el interior está provisto de separadores verticales en varilla de acero plastificado para organizar mejor su contenido.

03.

Zero impact

Usamos gases naturales hidrocarburos (R-600a). Gases que ayudan a reducir el consumo energético de los equipos entre un 15-20%, respetuosos a su vez con el medio ambiente. Además, al ser menos agresivos, alargan la vida útil del compresor y reducen sus gastos de mantenimiento.

Serie Inox | Características generales

- Acabado exterior y laterales interiores en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado colocado en la parte inferior del equipo.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo a la derecha con puerta rejilla.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 38 °C).

Opción:

- Bandeja de goteo del evaporador.

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	EBFP-100 I	R-600a	50	19048052	2	1	223	109	1.010x552x850	-
	EBFP-150 I	R-600a	50	19048054	3	2	381	205	1.500x552x850	-
	EBFP-200 I	R-600a	50	19048061	4	3	539	205	1.990x552x850	-
	EBFP-250 I	R-600a	50	19048088	5	4	696	205	2.480x552x850	-

Serie Skin Plate | Características generales

- Acabado exterior en acero galvanizado plastificado de color blanco e interior en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 40 kg/m³ de densidad.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de la temperatura por termostato analógico.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Grupo en la zona interior.
- Separadores verticales en varilla de acero plastificado.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales e interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +6 °C, (ambiente a 32 °C).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	Nº PARRILLAS SEPARADORAS	CAPACIDAD (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
	BEG-100	R-600a	50	19010156	2	1	137	150	1.017x545x840	-
	BEG-150	R-600a	50	19010149	3	2	230	165	1.510x545x840	-
	BEG-200	R-600a	50	19010150	4	3	314	190	2.023x545x840	-

Armarios frigoríficos profesionales

Presentamos la nueva gama de armarios frigoríficos profesionales, de gran capacidad y con diferentes acabados exteriores, para adaptarse mejor a su negocio.



01.

Variedad de gama

Disponemos de dos versiones diferentes para adaptarnos a las distintas necesidades de nuestros clientes: muebles exteriores con acabado en acero inoxidable y acabado en epoxi blanco. En ambas versiones ofrecemos los diferentes modelos para temperaturas positivas y negativas. En la versión con acabado exterior en epoxi blanco ofrecemos asimismo modelos expositores refrigerados, con puertas de cristal.

02.

Zero impact

Usamos gases naturales hidrocarburos (R-600a). Gases que ayudan a reducir el consumo energético de los equipos entre un 15-20%, respetuosos a su vez con el medio ambiente. Además, al ser menos agresivos, alargan la vida útil del compresor y reducen sus gastos de mantenimiento.

Serie Inox



AFP-251-I



AFP-451-I



AFP-651-I

Características generales

- Exterior fabricado en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: -22 °C ÷ -15 °C. Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251-I	R-600a	50	19059667	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451-I	R-600a	50	19059665	460	3+1	4	D	186	626 x 740 x 1.865	-
	AFP-651-I	R-600a	50	19059666	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 740 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251-I	R-290	50	19059677	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451-I	R-290	50	19059675	460	7	4	-	143	626 x 740 x 1.865	-
	AFN-651-I	R-290	50	19059676	600	7	4	-	145	780 x 740 x 1.865	-

Serie Epoxi



AFP-251

AFP-451

AFP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.

Armarios de refrigeración:

- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AFP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

Armarios de mantenimiento de congelados:

- Dotados de 7 estantes fijos (modelo AFN-251, 2 estantes).
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-290.
- Temperatura de trabajo: -22 °C ÷ -15 °C. Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN											
	AFP-251	R-600a	50	19059664	125	2	4	B	91	626 x 600 x 850	-
	AFP-451	R-600a	50	19059662	460	3+1	4	D	186	626 x 742 x 1.865	-
	AFP-651	R-600a	50	19059663	600	3 (GN-2/1) + 1	4	D	186	780 x 742 x 1.865	-
ARMARIOS PROFESIONALES DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS											
	AFN-251	R-290	50	19059674	125	2	4	-	142	626 x 600 x 850	-
	AFN-451	R-290	50	19059672	460	7	4	-	143	626 x 742 x 1.865	-
	AFN-651	R-290	50	19059673	600	7	4	-	145	780 x 742 x 1.865	-

Serie Expositores



AEP-251

AEP-451

AEP-651

Características generales

- Exterior en chapa con recubrimiento en epoxi blanco, lo que proporciona una elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Dotados de iluminación interior fluorescente, que ayuda para el reclamo y exposición de los productos.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Puerta reversible con marco fabricado en aluminio, que le confiere un acabado elegante y muy estético.

- Puerta con tirador incorporado.
- Provistos de serie de cerradura con llave
- Termómetro digital con control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V - 50 Hz.
- Suministrados con 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior (modelo AEP-251, 2 parrillas superiores).
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varilla plastificada, fácilmente desmontables para su limpieza.

- Cantos y aristas redondeados en el interior, para facilitar la limpieza.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración forzada. Evaporador integrado en la pared posterior del armario, y un ventilador distribuye el frío, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Gas refrigerante hidrocarburo R-600a.
- Temperatura de trabajo: -1 °C ÷ +6 °C, Temperatura ambiente 32 °C.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	CAPACIDAD (L)	ESTANTES	CLASE CLIMÁTICA	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
ARMARIOS EXPOSITORES PROFESIONALES DE REFRIGERACIÓN										
	AEP-251	R-600a	50	19059671	125	2	4	91	626 x 600 x 850	-
	AEP-451	R-600a	50	19059668	460	3+1	4	193	626 x 742 x 1.865	-
	AEP-651	R-600a	50	19059670	600	3 (GN-2/1) + 1	4	193	780 x 742 x 1.865	-

Madurador de carne

New

La cava de maduración de carne Meat Ager de Fagor destaca por su diseño innovador y su eficiente rendimiento. Ofrece la máxima seguridad gracias a su sistema de control de humedad y temperatura y a la esterilización UVC, que crea una circulación de aire adecuada dentro de la cava.



01.

Fiable y eficiente

El proceso de maduración garantiza que todos los microorganismos se eliminen por completo, ya que cuenta con un filtro de carbón activo que actúa como sistema purificador de aire, lo que ofrece una excelente calidad de la carne y garantiza una pérdida de peso mínima

02.

Diseño

Diseño elegante de la cámara y puerta de cristal tintado que no solo protege la carne de la luz UV, sino que también realza el aspecto de la carne. Su diseño funcional ofrece una gran versatilidad para su instalación.

03.

Fácil

Además de ser fácil de instalar es muy fácil de usar. Solo hay que meter la carne y todo lo que tienes que hacer es ser paciente durante unas semanas para esperar a la inimitable experiencia gustativa. El resultado será una excelente calidad de la carne.



Características generales

- Luz LED interior dispuesta verticalmente para maximizar la visibilidad del producto, sin radiación ultravioleta.
- Interior y exterior en chapa de acero que proporciona una gran robustez.
- Esterilización del aire por UV.
- Filtro de carbón activo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40kg/m³.
- Puerta con doble acristalamiento y dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Dos pies frontales regulables en altura y cuatro rodillos traseros para facilitar el movimiento.
- Distribución uniforme del frío en el interior

- gracias al excelente diseño del sistema de refrigeración ventilada y su evaporador con recubrimiento anticorrosión.
- Control de temperatura mediante termostato digital con sistema de descarche automático.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Humidostato electrónico.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Cuerpo externo acabado en acero inoxidable o en negro.
- Dotación de cuatro estantes, con 40kg de carga máxima cada uno. De serie, los estantes son de varilla recubierto de plástico anti bacteriano.

- Cerradura incorporada de serie.
- Paletizado unitario.

Opciones:

- Estantes con acabado electro-pulido.
- Soporte horizontal para colgar el producto interior.
- Bandejas para sal del Himalaya.
- Peana supletoria.

	CÓDIGO	REFRIGERANTE	VOLUMEN INTERNO NETO (L)	CONSUMO ELÉCTRICO 24H (kW)	RANGO DE TEMPERATURA (°C)	NIVEL DE HUMEDAD (%)	VOLTAJE / FRECUENCIA	DIMENSIONES INTERNAS (MM)	DIMENSIONES EXTERNAS (MM)	€
FMA-1650	19073883	R-600a	496	1,7	0 / +20	60 al 90	230v / 50Hz	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	-
FMA-1650 B	19073884	R-600a	496	1,7	0 / +20	60 al 90	230v / 50Hz	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	-
FMA-900	19073881	R-600a	140	1	0 / +20	60 al 90	230v / 50Hz	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	-
FMA-900 B	19073882	R-600a	140	1	0 / +20	60 al 90	230v / 50Hz	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	-

Accesorios

CÓDIGO	MODELO	PARA MODELOS	€
12236057	BLOQUE SAL HIMALAYA 200X200X30MM		-
12241490	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-1650	-
12241489	SOPORTE SAL HIMALAYA	FMA-900	-
19074041	KIT BARRA+GANCHO FMA-1650	FMA-1650	-
19074042	KIT BARRA+GANCHO FMA-900	FMA-900	-
19074043	PEANA FMA-1650 B	FMA-1650	-

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT.



Armarios para vino

Nuestra nueva gama de cava de vinos ofrece una solución más moderna y elegante para almacenar botellas o conservarlas para su consumo. Gracias a nuestro nuevo diseño los equipos son también un elemento decorativo que aporta estilo a tu negocio.



01.

Conservación del vino

Puerta con doble acristalamiento y cristal tintado y templado con protección ultravioleta que nos permite proteger el vino de los efectos de los rayos del sol.

02.

Visibilidad

Iluminación vertical LED que nos aporta una visibilidad perfecta y uniforme de los productos expuestos. La iluminación LED no genera ningún calor en el interior del armario ni deteriora el vino.

03.

Almacenamiento

Los estantes son de varilla plastificados acabados en negro y el armario tiene como dotación estándar 3 estantes planos y uno inclinado especialmente diseñado para el WR-180.

04.

Temperatura perfecta

Gracias a nuestro sistema de control electrónico somos capaces de mantener la temperatura exacta y constante ideal para la maduración de los vinos, de +5 °C y 16 °C.



WR-180



WR-300



WR-600

Características generales

- Exterior en chapa de acero prelacada e interior en termoconformado sanitario negro con guías interiores embutidas (poliestireno).
- 45 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor de baja vibración.
- Placa evaporadora con ventilación forzada en el interior, condensador de bajo mantenimiento con ventilación forzada en el exterior.

- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Puerta de doble cristal tintado con filtro ultravioleta que protege el vino de los rayos del sol.
- Estantes en varilla de acero plastificado negros fácilmente desmontables para su limpieza.
- Dotación: 3 estantes planos y 1 estante inclinado para la presentación de botellas destacadas o conservación

- de botellas abiertas (para modelos WR-300/600) y 1 unidad plana para el modelo WR-180.
- Iluminación interior vertical LED.
- Temperatura de trabajo: +5 °C, +16 °C (ambiente 32 °C).

Opciones:

- Kits de estantes de madera sin barnizar (ver página siguiente).

	MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD (L)	CAPACIDAD BOTELLAS (75 CL)	POTENCIA ELECTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
WR-180	R-600a	60	19034852	1	130	25	225	505x570x950	-	
			19075367							
WR-300	R-600a	60	19034732	1	400	72	257	620x655x1.850	-	
			19075368							
WR-600	R-600a	60	19034762	2	800	144	513	1.240x655x1.850	-	
			19075369							

Baldas de madera para los armarios expositores de vino



WR-180

WR-300

WR-600



KIT	CÓDIGO	CANTIDAD DE KITS A PEDIR POR MÁQUINA			€
		WR-180	WR-300	WR-600	
KIT ESTANTES DE MADERA PARA WR					
KIT WR-180	19045931	x 1	-	-	-
KIT WR-300	19045612	-	x 1	x 2	-

Escarchador de copas

El escarchador de copas es el complemento idóneo en los bares y cafeterías para servir bebidas frías en las mejores condiciones. Gracias a su compacto tamaño es el modelo más adecuado para locales con espacio limitado.



01.

Iluminación

Iluminación interior LED.

02.

Sistema anti condensación

Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.

Características generales

- Interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Sistema de refrigeración estático con condensación ventilada.
- Control digital de la temperatura y desescarche manual.

- Puerta de triple cristal con un sistema de anti-condensación que garantiza una visibilidad perfecta ya que nos permite observar el fenómeno del desescarche.
- Cuadro de puerta de aluminio para una resistencia óptima.

- Incluye un estante interior como dotación fácilmente desmontable para su limpieza.
- Iluminación interior LED.
- Temperatura de trabajo: -18 °C, -12 °C (ambiente 32 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	RANGO DE T*	CAPACIDAD (L)	CONSUMO ELÉCTRICO (W)	DIMENSIONES (mm)	€
 EC-45	R-290	50	19036349	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	558x365x763	-

Vitrinas

Vitrinas expositoras para tapas.....	398
Vitrinas expositoras para sushi.....	400
Muebles refrigerados para ingredientes.....	401

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.



Vitrinas expositoras para tapas

En el sector de la restauración ciertos alimentos requieren de una atención particular a la hora de conservarlos y presentarlos. En Fagor Industrial ofrecemos unas vitrinas diseñadas exclusivamente para estos productos.



Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada (una pieza) o plana (dos piezas) y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.
- Capacidad para recibir cubetas GN-1/3 de 40 mm. Las cubetas van incluidas en dotación.
- Las versiones con grupo remoto incluyen el grupo frigorífico como dotación. Sus dimensiones son de 310 x 360 x 240 mm y se debe conectar a una distancia máxima de 1,5 m.
- Evaporador de placa fría de tubo de cobre.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.
- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: +4 °C, +8 °C, (ambiente de 32 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	CAPACIDAD CUBETAS	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EVTP-139 P	R-600a	19048039	Plano	6*GN 1/3	Interior	82	1.380x415x278	-
EVTP-139 C	R-600a	19048038	Curvo	6*GN 1/3	Interior	82	1.380x415x278	-
EVTP-175 P	R-600a	19048042	Plano	8*GN 1/3	Interior	82	1.732x415x278	-
EVTP-175 C	R-600a	19048041	Curvo	8*GN 1/3	Interior	82	1.732x415x278	-

01.

Limpieza

Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido preparada para recibir cubetas GN 1/3 (fondo 40 mm) y accesibles por una puerta corredera de cristal. Los equipos llevan desagüe incorporado para la evacuación de aguas residuales.

02.

Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

03.

Variedad

Disponemos de distintos tamaños y diferentes formas de cristal (plano o curvo en una sola pieza).

Vitrinas expositoras para sushi



01.

Fiabilidad

Refrigeración estática con doble sistema de evaporación integrado en la bandeja inferior y adherida a la cubierta de cristal curva. Nos permite generar una temperatura de trabajo óptima (-1 °C a 2 °C) para conservar alimentos delicados como el sushi.

02.

Construcción

Bandeja interior embutida en acero inoxidable, perforada y preparada para recibir directamente los platos de sushi. El interior es accesible a través de una puerta de cristal corredera.

03.

Limpieza

Incorporamos un desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales convirtiéndolos en uno de los más higiénicos del mercado.

04.

Iluminación

Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

Características generales

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de

40 kg/m³ de densidad sin CFC.

- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.

- Termostato electrónico para el control de la temperatura.

- Iluminación interior protegida.

- Interruptor general luminoso.

- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
EVTP-139 C - SUSHI	R-600a	19048040	Curvo	Interior	82	1.380x415x278	-
EVTP-175 C - SUSHI	R-600a	19048043	Curvo	Interior	82	1.732x415x278	-

Muebles refrigerados para ingredientes

Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.



Características generales

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.

- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.

- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

Muebles con cubierta de cristal - para cubetas gn-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
EMI-135	19061729	Cristal plano	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
EMI-150	19061741	Cristal plano	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
EMI-180	19061743	Cristal plano	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
EMI-202	19061745	Cristal plano	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
EMI-225	19061747	Cristal plano	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-

Muebles para cubetas gn-1/4 con cubierta abatible de acero inox

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
EMIT-135	19061740	Abatible inox	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
EMIT-150	19061742	Abatible inox	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
EMIT-180	19061744	Abatible inox	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
EMIT-202	19061746	Abatible inox	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-
EMIT-225	19061748	Abatible inox	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-



Abatidores de temperatura

Abatidores compactos Concept +.....	406
Abatidores compactos Concept.....	408
Células abatidoras para carros	410
Células de refrigeración.....	412
Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración	412
Células mixtas	413
Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas	413

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

La importancia de utilizar abatidores de temperatura.

Los abatidores de temperatura son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Nuestras diferentes gamas de abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.



Proceso de abatimiento

El uso combinado de los hornos y abatidores te permite ser más eficiente, ya que te facilita programar el trabajo en la cocina.

El correcto uso de abatidores con hornos mixtos proporciona menores deshechos, ahorro de tiempo y un producto en su punto servido al momento.

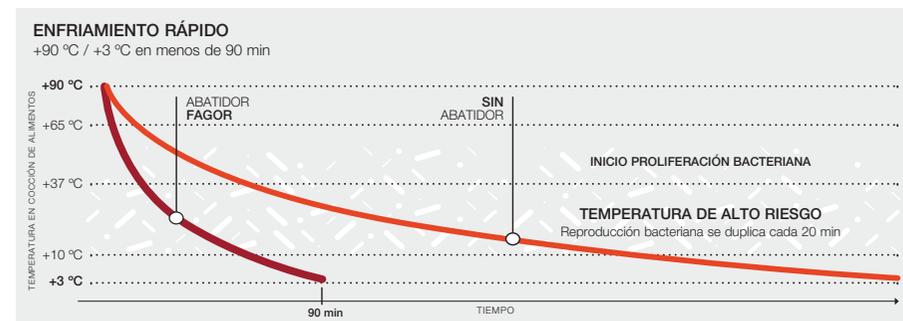
Abatimiento de refrigeración

Ciclo suave (estándar) - 90'

Es un ciclo adecuado para alimentos suaves, 'light' o finos y de poco tamaño o volumen.

Ciclo fuerte (intensivo) - 90'

Es adecuado para productos de alta densidad o tamaño grueso, así como para preparar comida envasada.



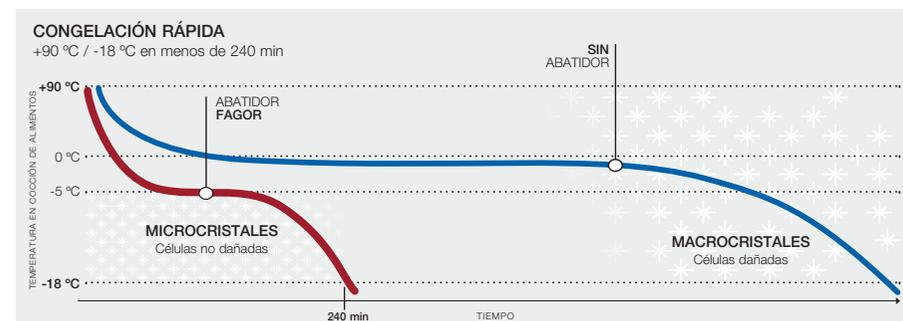
Abatimiento de Congelación

Ciclo suave (estándar) - 240'

Este ciclo congela el alimento de forma muy homogénea, por lo que es adecuado para comidas que no deben sufrir saltos bruscos de temperatura, o que están confeccionadas con distintos ingredientes.

Ciclo fuerte (intensivo) - 240'

Es el ciclo ideal para congelar comidas semi-acabadas o platos semi-preparados. También es el adecuado para alimentos crudos. Permite mantener stock de productos congelados durante mucho tiempo, para usarlo en el transcurso del año.



CONCEPT+ | Abatidores compactos

Nuestra gama de abatidores compactos CONCEPT+ se presenta en diferentes tamaños para adaptarse a las necesidades de cada usuario. Desde el pequeño abatidor de sobremesa hasta el de gran capacidad para bandejas GN 2/1, todos ellos poseen un control electrónico íntegramente desarrollado por los equipos de I+D+i de Fagor Industrial.



01.

Fácil de limpiar

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales. Los abatidores llevan una bandeja de recogida del agua del interior.

02.

Tecnología propia

Nuestros modelos son mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90 °C a 3 °C) en 90 min o de congelación (90 °C a -18 °C) en 240 minutos, y conservando los alimentos al final del ciclo a la temperatura deseada. En cada ciclo de trabajo existen 2 modos: fuerte / suave según el tipo y espesor de la comida (inferior o superior a 2 cm). Esta tecnología nos permite alcanzar un rendimiento y una potencia muy competitiva que probamos bajo las condiciones más exigentes.

03.

Versatilidad

Nuestras guías pueden alojar bandejas GN o pasteleras y ofrecen una versatilidad requerida por los catering y grandes restaurantes.

04.

10 Programas

El control Fagor y su menú intuitivo facilitan el uso de nuestros aparatos y permite crear hasta 10 programas. El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda el control se hará automáticamente por tiempo.

Concept+



ATM-031 CD

ATM-051 CD

ATM-081 CD

ATM-101 CD

ATM-121 CD

ATM-161 CD

ATM-102 CD

Características generales

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+2 °C) o de congelación (-18 °C).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
 - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
 - Duración de los ciclos:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - Panel de control táctil.
 - Programación electrónica de los ciclos y sonda de temperatura.
 - El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
- Opciones bajo pedido:**
- Sonda calefactada.
 - Impresora para HACCP.
 - Conexión USB para extracción de datos.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	15	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19059645										
ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19059646										
ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19059647										
ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19059648										
ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19059649										
ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19059691										
ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	-
		60	19059692										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Sonda calefactada	-
Impresora HACCP incorporada	-
Conexión USB para extracción de datos	-

CONCEPT | Abatidores compactos

Respondiendo a una necesidad del mercado, hemos simplificado nuestros abatidores de temperatura y hemos creado una gama económica CONCEPT. Así se puede ofrecer esta tecnología fundamental para la buena gestión en las cocinas de todo tipo de establecimientos.



01.

Fácil de manejar

El control simplificado facilita al máximo el uso del aparato conservando un rendimiento y una potencia muy competitiva, que probamos bajo las condiciones más exigentes.

02.

Fácil de limpiar

Las uniones curvas facilitan la limpieza, las piezas interiores son fácilmente desmontables y el desagüe inclinado permite la evacuación de líquidos residuales.

03.

Dos opciones de control de ciclos

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la sonda colocada en el corazón del alimento. Si no se usa la sonda, el control se realizará automáticamente por tiempo.

Concept



ATM-031 ECO



ATM-051 ECO



ATM-081 ECO



ATM-101 ECO

Controlados electrónicamente, permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

Características generales

- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.

- Panel de control táctil.
- Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
- Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como

un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

- Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.

- Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN(KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELECTRICA	FRIGORIFICA		
ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	60	19036042										
ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	60	19036043										
ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	60	19048720										
ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	60	19048757										

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Células abatidoras para carros

Diseñadas especialmente para empresas de catering o restaurantes que usan el sistema Cook & Chill, las células de abatimiento constituyen un elemento imprescindible en la cadena de cocinado-abatimiento-regeneración.



- 01. **Sistema Haccp**
Todas las células disponen de sistema de control HACCP, que permite asegurar la inocuidad de los alimentos, monitorizando las temperaturas del equipo y permitiendo la visualización de las alarmas registradas, así como la inspección y regulación correctas del control de alimentos.
- 02. **Aislamiento**
El aislamiento es de 100 mm, en los modelos mixtos superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado. Proporciona un mejor trabajo particularmente en congelación y un ahorro notable en consumo.
- 03. **Tecnología propia**
Las células de abatimiento ofrecen una calidad de trabajo óptima, tanto en refrigeración (hasta +3 °C) como en congelación (hasta -18 °C). Todo el proceso de desarrollo desde el diseño hasta la fabricación se hace íntegramente en Fagor Industrial.
- 04. **Funcionalidad**
Las células abatidoras han sido diseñadas para alojar directamente los carros bandejeros de los hornos. Se ofrecen en versión estándar (de una puerta) y pasantes (de dos puertas, tipo túnel). Tienen la posibilidad de instalarse con un grupo frigorífico potenciado. Fagor Industrial ofrece la opción de suministrar grupos remotos en versión estándar o potenciado.

Células abatidoras para carros



HORNO 202 CON CARRO

201

Características generales

- Fabricadas interior y exteriormente en acero inoxidable austenítico de alta calidad.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 70 mm en refrigeración y 100 mm en modelos mixtos, con 40 kg/m³ de densidad, superior en un 20 % a la media utilizada en el mercado, y proporcionando un mejor trabajo, particularmente en congelación, así como un ahorro notable en consumo.
- Refrigerante ecológico R-452a.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabajar con temperatura ambiente de 43 °C y 65 % de humedad.
- Compresor hermético/scroll/semi hermético, con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura de desescarche.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Sistema de trazabilidad HACCP, con registro de alarmas e historial de temperaturas. Opcionalmente se puede instalar una impresora para extraer los datos.
- Suelos:
 - Modelos CSK: células de refrigeración sin suelo. En el fondo tienen una chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.
 - Modelos CMK: células mixtas. Suelo con aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.
- Panel de control táctil.

Nº DE PUERTAS	TAMAÑO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERACIÓN		MIXTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 puerta	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 puertas (Pasante)	201 (GN-1/1)	Célula	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90 / +3 °C						
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unidades condensadoras para células abatidoras de refrigeración

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELECTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUCCIÓN (KG)/CICLO		TENSIÓN	HZ. (s)	UNIDAD CONDENSADORA	DIMENSIONES (mm)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unidades condensadoras para células abatidoras mixtas

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSIONES (mm)	€
		FRIGORÍFICA	ELECTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para otro tipo de tensiones o frecuencias, consultar a fábrica.

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Célula con Impresora HACCP incorporada	-

Rampas de acceso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	ANCHURA (mm)	€
RC-700	19015797	Rampa de acceso para células tipo 201 con suelo	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acceso para células tipo 202 con suelo	800	-

Fabricadores de hielo



Fabricadores de hielo.....	416
Fabricadores de cubito macizos	418
Fabricadores de cubito hueco	420
Fabricadores de hielo en dados	421
Fabricadores de hielo granular.....	423
Depósitos para fabricantes modulares	424

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.

Fabricadores de hielo

Una amplia gama de productos capaces de producir una extensa variedad de tipos y tamaños de hielo. Máquinas con condensador sobre-dimensionado, óptimo para climas calientes, tanto en la versión refrigerada por aire como por agua. El sistema de fabricación del hielo es sencillo y fiable, diseñado para zonas con agua muy calcárea y condiciones de trabajo difíciles.



- 01. **Versatilidad y flexibilidad**

Disponemos de una gama completa en máquinas de hielo para satisfacer cualquier demanda en la restauración, hoteles, supermercados, centros de medicina deportiva, etc... Proporcionan hielo en cubitos de diferentes formas y tamaños adaptándose a las necesidades del cliente final, así como hielo granulado o en escamas. Para grandes producciones, disponemos de máquinas modulares apilables entre sí y de silos aislados de gran capacidad en almacenamiento de hielo.
- 02. **Tecnología y fiabilidad**

Las máquinas vienen tropicalizadas para garantizar su correcto funcionamiento incluso con altas temperaturas (hasta 43 °C). Cuadro eléctrico que alberga sendos termostatos para regular tanto el tiempo de producción como la cantidad de hielo almacenada.
- 03. **Simplicidad, robustez, fiabilidad...**

La carrocería es de acero inoxidable AISI-304, fácilmente desmontable por paneles que permiten el acceso a todos los componentes de la máquina.
- 04. **Higiene y limpieza**

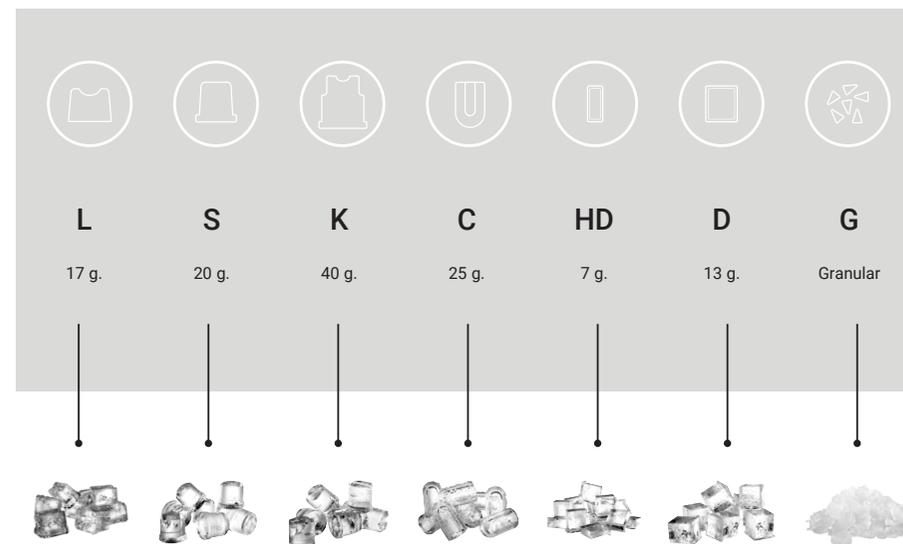
Disponen de un botón o función de limpieza que facilita el mantenimiento, según el modelo, permitiendo la circulación de agua sin frío y logrando desincrustar elementos calcáreos. Con todas las garantías necesarias higiénicas y sanitarias.
- 05. **Eficiencia**

El aislamiento de densidad superior asegura la calidad y el consumo de energía optimizado.
- 06. **Ergonomía**

Un diseño que permite tener mejor acceso a todos los componentes, facilitando las labores de instalación y mantenimiento.
- 07. **Ecología**

Todas las máquinas son 100% reciclables, dado que se pueden desmontar totalmente y sus componentes pueden ser reciclados.

GAMA, VERSIONES Y TAMAÑOS DE CUBITO



EQUIPOS	PRODUCCIÓN KG / DÍA	CUBO			DADO		GRANULAR	
		L-17 G	S-20 G	K-40 G	C-25 G	HD-7 G	D-13 G	SECO
 EQUIPOS CON DEPÓSITO INTEGRADO	20	FIM-L			FIM-C			
	30		FIM-S	FIM-K	FIM-C			
	40		FIM-S	FIM-K	FIM-C			
	45							GIM
	60		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	
	80-90		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM
 EQUIPOS MODULARES	130-140		FIM-S	FIM-K	FIM-C	FICE-HD	FICE-D	GIM
	150		MFIM-S	MFIM-K				MGIM
	200				MFIM-C	FICE-HD	FICE-D	MGIM
	400		MFIM-S	MFIM-K		FICE-HD	FICE-D	MGIM
	500							MGIM

Fabricadores de cubitos de hielo macizos

Con depósito integrado

Los cubitos Gourmet cristalinos y compactos enfrían lentamente la bebida durante largo tiempo antes de deshacerse.

El cubito de hielo Gourmet grande y compacto es el cubito más deseado por los profesionales y consumidores. Ideal para ser utilizado con bebidas sin alcohol y licores.

Los cubitos de hielo se derriten muy lentamente, permitiendo a los clientes disfrutar más detenidamente de sus bebidas frías.



01.

Spray system

Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.

Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.
- Interruptor externo ON/OFF.
- Sistema de inyectores flexibles para un

- mejor comportamiento en aguas con cal.
- Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones. Se recomienda usar un filtro antical en caso de aguas duras.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.

- Entrada de agua ¾".
- Conexión monofásica 230V/50Hz (Opcional 230V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FIM-20L	Aire	19001066	L	17	R290	22	6	385	355	350x470x590	-
	Agua	19001067			R452A						
FIM-30S	Aire	19031770	S	20	R290	31	15	652	425	435x605x695	-
	Agua	19031771			R452A						
FIM-30K	Aire	19001068	K	40	R290	31	15	417	425	435x605x695	-
	Agua	19001071			R452A						
FIM-40S	Aire	19031772	S	20	R290	40	20	870	540	435x605x695	-
	Agua	19031773			R452A						
FIM-40K	Aire	19001072	K	40	R290	45	20	556	550	435x605x695	-
	Agua	19001075			R452A						
FIM-60S	Aire	19031774	S	20	R290	55	25	1.087	650	515x640x830	-
	Agua	19031775			R452A						
FIM-60K	Aire	19001076	K	40	R290	60	25	694	650	515x640x830	-
	Agua	19001079			R452A						
FIM-80S	Aire	19031776	S	20	R290	74	35	1.522	775	645x640x860	-
	Agua	19031777			R452A						
FIM-80K	Aire	19001080	K	40	R452A	81	35	972	780	645x640x860	-
	Agua	19001083			R452A						
FIM-130S	Aire	19031778	S	20	R452A	130	75	3.261	1.350	930x565x1.050	-
	Agua	19031779			R452A						
FIM-130K	Aire	19001062	K	40	R452A	130	75	2.083	1.350	930x565x1.050	-
	Agua	19001065			R452A						

Modulares

01.

Spray system

Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.

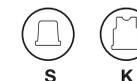
02.

Eficiencia energética

Máquinas de alta eficiencia y bajo consumo eléctrico.



Tipos de cubito gourmet



Características generales

- Máquinas de alta eficiencia, bajo consumo eléctrico.
- Sistema de inyectores flexibles para un mejor comportamiento en aguas con cal.
- Apilables una encima de otra mediante el accesorio kit de unión.

- Señales de alarma externa (sólo modelo 400).
- Función de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (sólo modelo 400).
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.

- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).
- Excepto modelos MFIM-400 380V/3N/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
MFIM-150S	Aire	19031792	S	20	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19031793			R452A						
MFIM-150K	Aire	19001092	K	40	R452A	153	-	-	1.500 - 1+N	775x625x805	-
	Agua	19001094			R452A						
MFIM-400S	Aire	19031794	S	20	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031795			R452A						
MFIM-400K	Aire	19031796	K	40	R452A	380	-	-	3.300 - 3+N	1.321x638x978	-
	Agua	19031797			R452A						

Fabricadores de cubitos de hielo huecos

Cubitos huecos que enfrían rápidamente la bebida por su mayor superficie de contacto.

Fabricados por máquinas electromecánicas de altas prestaciones mediante la tecnología de paletas de última generación, indicadas en caso de aguas duras (calcáreas) incluso sin filtro.

Nuevo diseño del evaporador para un excelente comportamiento en aguas con cal.

01.

Paddle system

Sistema para fabricantes de cubito hueco modulares.



Características generales

- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Puerta en acero inoxidable con apertura hacia dentro para evitar accidentes.
- Sistema de ventilación frontal.

- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.

- Entrada de agua ¾".
- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).



Con depósito integrado

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FIM-20C	Aire	19031780	U	20	R452A	20	9	360	330	405x510x690	-
	Agua	19031781		R452A							
FIM-30C	Aire	19031782	U	20	R452A	31	12	480	330	405x510x745	-
	Agua	19031783		R452A							
FIM-40C	Aire	19031784	U	20	R452A	42	18	720	355	405x510x870	-
	Agua	19031785		R452A							
FIM-60C	Aire	19031786	U	20	R452A	60	30	1.200	425	595x555x995	-
	Agua	19031787		R452A							
FIM-90C	Aire	19031788	U	20	R452A	81	37	1.480	650	675x555x995	-
	Agua	19031789		R452A							
FIM-130C	Aire	19031790	U	20	R452A	130	50	2.000	775	845x555x995	-
	Agua	19031791		R452A							



Modulares

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
MFIM-200C	Aire	19031798	U	25	R452A	190	-	-	1.550	690x565x1.125	-
	Agua	19031800		R452A							

Fabricadores de hielo en dados

Cubitos de dado y medio dado de tamaño estándar para un rápido enfriamiento de la bebida en locales de gran necesidad de hielo.

Fabricados por máquinas con altas prestaciones mediante la tecnología de evaporador vertical, son capaces de producir hielo con una menor duración del ciclo y proporcionando hielo de manera rápida. Por ello son ideales para puntos de venta con necesidades de grandes volúmenes de hielo.

Estos equipos además de grandes niveles productivos también tienen tamaño compacto por lo que son generalmente utilizados en restaurantes de comida rápida y en el sector sanitario.



01.

Alta eficiencia

Alta eficiencia, certificada Energy Star.

02.

Vertical System

Características generales

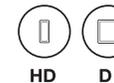
- Alta eficiencia, certificación Energy Star.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI-304 con puerta integrada.
- Sistema de ventilación frontal.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.

- Interruptor externo ON/OFF.
- Altura de patas regulables.
- Capacidades productivas kg/24h para temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Entrada de agua ¾".

- Potencia monofásica 230V/50Hz (Opcional 220V/60Hz).

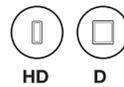
Con depósito integrado

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRIGERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FICE-60 D	Aire	19031803	□	13	R452A	60	20	1.500	450	535x595x795	-
FICE-60 HD	Aire	19031805	□	7	R452A	60	20	3.000	450	535x595x795	-
FICE-90 D	Aire	19031806	□	13	R452A	90	35	2.692	550	660x700x838	-
FICE-90 HD	Aire	19031807	□	7	R452A	90	35	5.384	550	660x700x838	-
FICE-140 D	Aire	19031808	□	13	R452A	135	45	3.461	790	762x762x838	-
FICE-140 HD	Aire	19031810	□	7	R452A	135	45	6.923	790	762x762x838	-



Modulares

01. **Limpieza**
Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico.
02. **Alarmas**
Sistema de diagnóstico y señalización de alarmas.
03. **Apilables**
Apilables entre sí mediante un accesorio kit de unión FICE.
04. **Alta eficiencia**
Alta eficiencia, certificada Energy Star.
05. **Vertical system**



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO		REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE		POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS			(KG)	CUBITOS			
FICE-200 D	Aire	19031811	□	13	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
FICE-200 HD	Aire	19031813	□	7	R452A	220	-	-	1.120 - 1+N	762x620x500	-
FICE-400 D	Aire	19031814	□	13	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-
FICE-400 HD	Aire	19031815	□	7	R452A	405	-	-	1.800 - 3+N	762x620x760	-

Dispensador con stock para máquinas de hielo en dados

Es un dispensador de hielo sobre el que se coloca una máquina FICE. Sólo hay que presionar y colocar un recipiente debajo para obtener el hielo. Rápido, cómodo y para atender demandas de muchas personas en poco tiempo. Adecuado para buffets, colectividades, hoteles, caterings...



Características Generales

- Depósito para un stock de 104 kg de hielo.
- Realizado en acero inoxidable AISI-304 y plástico sanitario.
- Acceso cómodo a la cuba para su limpieza sin necesidad de retirar la máquina de hielo.
- Altura de patas regulable.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
DHD	19031818	104	Para instalar con fabricantes de cubitos FICE- 200 y FICE-400	769x835x1.537	-

Fabricadores de hielo granular

Estos equipos producen un hielo granular con un sistema de evaporador cilíndrico vertical y husillo de alta resistencia. El hielo granular puede ser de dos tipos, hielo granular seco apropiado para coctelería y hielo granular húmedo apropiado para pescaderías, fruterías...



01. **Axial system**

Características Generales

- Son máquinas electromecánicas de elevado rendimiento, produciendo hielo granular mediante un sistema cilíndrico vertical y un husillo de alta resistencia.
- En aguas medias o duras (alto contenido en cal) se aconseja la colocación de un filtro antical así como la realización de la limpieza periódica.
- Capacidad productiva kg/24h para

- temperatura ambiente 20 °C y temperatura de agua de 15 °C.
- Reducido consumo eléctrico, gracias a su evaporador de alto rendimiento.
- Husillo de acero inoxidable para asegurar una larga vida útil.
- Botón de limpieza, para facilitar el mantenimiento periódico (modelos GIM 45 y

- GIM 85).
- Ventilación frontal IN-OUT en modelos bajo mostrador.
- Robustez de la puerta, en modelos bajo mostrador.
- Altura de patas regulable, en modelos bajo mostrador.

Con depósito integrado hielo granular seco



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS		(KG)			
GIM-45	Aire	19001086	☼	-	R290	40	-	-	-
	Agua	19001087	☼	-	R452A	42	-	-	460
GIM-85	Aire	19001088	☼	-	R290	85	-	-	533
	Agua	19001089	☼	-	R452A	-	-	-	465x595x795

Hielo granular húmedo



MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS		(KG)			
GIM-135	Aire	19001084	☼	-	R452A	135	-	-	650
	Agua	19001085	☼	-	R452A	-	-	-	515x550x1.355

Modular hielo granular húmedo

MODELO	SISTEMA CONDENSACIÓN	CÓDIGO	CUBITO	REFRI-GERANTE	PRODUCCIÓN (KG/DÍA)	TANQUE	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
			FORMA	GRAMOS		(KG)			
MGIM-150	Aire	19031819	☼	-	R452A	142	-	-	650 - 1+N
	Agua	19031820	☼	-	R452A	-	-	-	515x550x500
MGIM-200	Aire	19031821	☼	-	R452A	220	-	-	780 - 1+N
	Agua	19031822	☼	-	R452A	-	-	-	515x550x575
MGIM-400	Aire	19031824	☼	-	R452A	390	-	-	1300 - 1+N
	Agua	19031825	☼	-	R452A	-	-	-	675x550x660
MGIM-500	Aire	19031827	☼	-	R452A	565	-	-	1700 - 1+N
	Agua	19031828	☼	-	R452A	-	-	-	675x550x800

Depósitos para fabricantes modulares (Silos)

Los depósitos de hielo garantizan un stock para asegurar un correcto abastecimiento en el local, almacenando la producción de hielo de las máquinas modulares en momentos de poco consumo para cuando lleguen picos y se necesiten grandes cantidades de hielo en un corto espacio de tiempo.



01.

Variedad de gama

Disponemos de una amplia gama de depósitos para adaptarse a cualquier máquina de hielo. Cada depósito puede llevar una o dos máquinas dependiendo del tipo de equipo modular que seleccionemos.

02.

Conservación

Construcción en acero inoxidable AISI-304 y aislamiento de alta densidad que permite la adecuada conservación del hielo.

Características generales

- Depósitos de acero inoxidable AISI-304.
- Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m³, que permite la adecuada conservación del hielo.
- Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza.
- Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes.
- Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos.
- Sistema de cierre de puerta silencioso.
- Modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular.
- Drenaje inferior.
- Pala incluida para extracción del hielo.
- Patas regulables en altura.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (KG)	COMPATIBILIDADES	DIMENSIONES (mm)	€
S-220	19031799	230	Ver tabla combinaciones	762x819x1.071	-
S-350	19038796	350	Ver tabla combinaciones	1.067x819x1.067	-
S-500	19031802	500	Ver tabla combinaciones	1.321x872x1.122	-

Combinaciones de silos y fabricantes de hielo modulares

		DEPÓSITOS						DEPÓSITO CON DISPENSADOR	
		S-220		S-350		S-500		DHD	
	NÚMERO DE FABRICADORES	1	2	1	2	1	2	1	2
TIPO DE FABRICADOR	MODELO MÁQUINA								
CUBITO GOURMET Y HUECO	MFIM-150	o	8	o	8	o	8	-	-
	MFIM-400	-	-	-	-	o	-	-	-
	MFIM-200C	o	-	o	-	o	-	-	-
CUBITO DADO	FICE-200-D	o	8	o	8	o	8	o	-
	FICE-200-HD	o	8	o	8	o	8	o	-
	FICE-300-D FIT	o	-	o	-	o	-	o	-
	FICE-300-HD FIT	o	-	o	-	o	-	o	-
	FICE-400-D	o	8	o	8	o	8	o	-
	FICE-400-HD	o	8	o	8	o	8	o	-
HIELO GRANULADO	MGIM-150	o	-	o	00	o	00	-	-
	MGIM-200	o	-	o	00	o	00	-	-
	MGIM-400	o	-	o	-	o	00	-	-
	MGIM-500	o	-	o	-	o	00	-	-

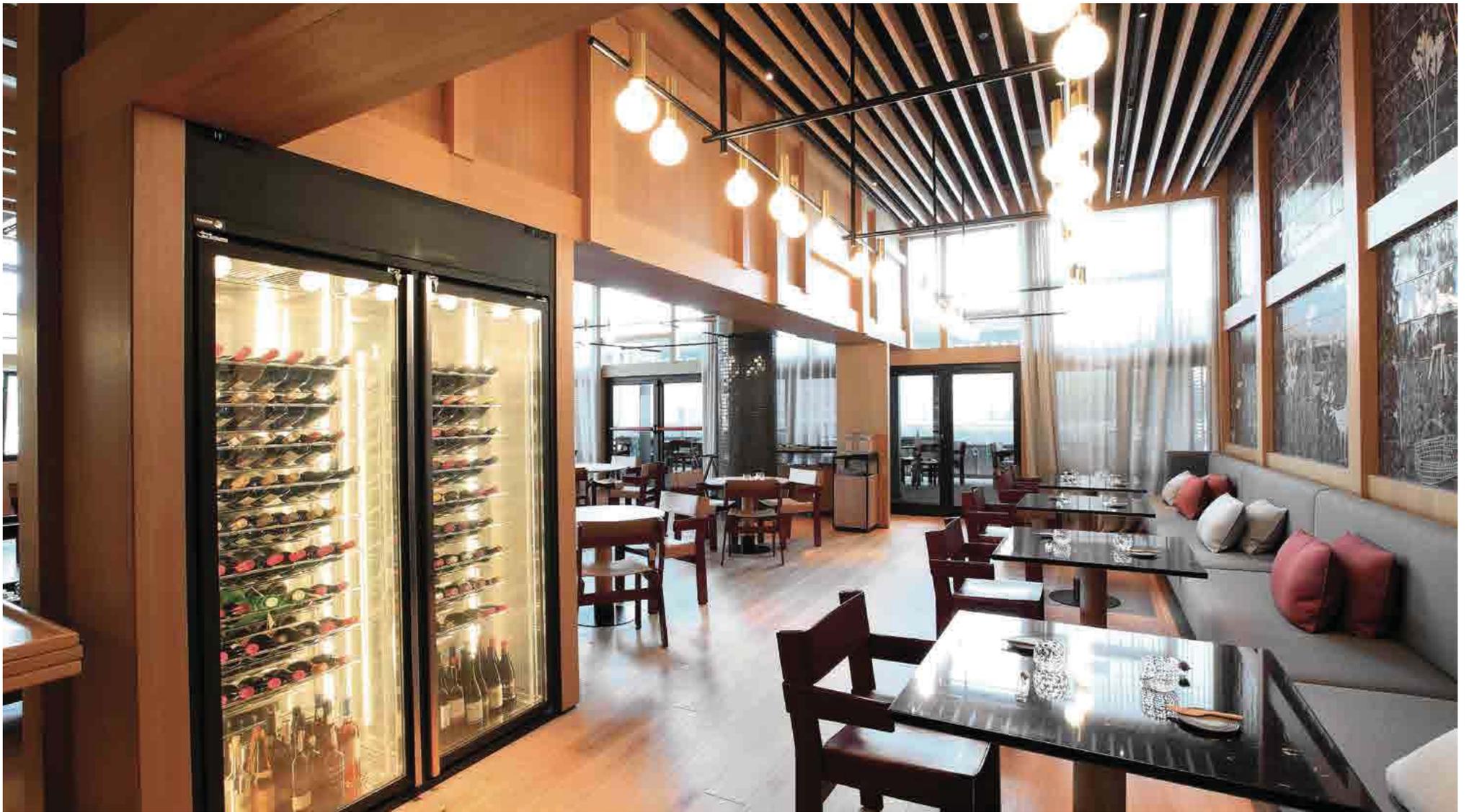
* La tapa de los silos puede variar dependiendo del modelo de fabricante de hielo.

Filtros

MODELO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
FC-100	Filtro Antical	19038797	-
FP-100	Filtro Partículas	19038798	-
CC-100	Cartucho Reambio Antical	19038799	-
CP-100	Cartucho Recambio Partículas	19038800	-



Distribución



**Pasión por
los espacios.**

Fagor ha desarrollado una nueva gama de soluciones de distribución para la restauración moderna.

Nuestro objetivo es crear espacios óptimos, que conecten con las emociones de los comensales. El marco perfecto para disfrutar de una buena comida.

Vinacotecas

Vinacotecas Enolux.....	439
Accesorios opcionales.....	441





ENOLUX

El vino en el centro de la sala.

El vino es el protagonista indiscutible en las mesas de los restaurantes de medio mundo. Sus distintas variedades, sabores y texturas han seducido a tantos comensales que restauradores y profesionales gastronómicos no se plantean el diseño de un menú sin una selección de vinos apropiada.

La curiosidad de los clientes por descubrir nuevos vinos ha generado la necesidad de presentarlos más allá de las cartas o listas

tradicionales. La degustación de un buen caldo comienza incluso antes de probarlo, desde apreciar la forma de la botella, el diseño de la etiqueta o el color del vino.

Para satisfacer estas necesidades y potenciar su negocio, Fagor presenta su nueva gama de cavas de vino ENOLUX.

Exposición del vino.

ENOLUX es el concepto de Fagor para la exposición y conservación del vino que incrementa el valor de cada botella almacenada en su interior.

La solución se basa en una terna de beneficios.

ENOLUX



- Decoración sala
- Libertad compositiva
- Conservación vino

Elemento decorativo.



ENOLUX es un elegante escaparate para el vino. Estas vinotecas han sido diseñadas para atraer la atención y servir como reclamo visual a los clientes de restaurantes, hoteles y, en general, cualquier tipo de espacio gastronómico. Sus detalles constructivos las convierten en elementos decorativos que valorizan los espacios y salas del restaurante.



360° de cristal. La filosofía constructiva de ENOLUX permite una visión del interior de la vinoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Ni un solo espacio sin iluminar. Es uno de los principios rectores del diseño de ENOLUX. La intensidad de la luz puede regularse mediante un mando a distancia suministrado que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde esté instalada la vinoteca.

Máxima libertad compositiva.



Diseño modular. Las vinotecas ENOLUX pueden combinarse entre sí y de esta manera adaptarse a la disposición espacial de cada área de restauración. Incluso es posible crear composiciones de vinotecas que sirvan como delimitador de salas o ambientes.



Disposición ajustable. Las vinotecas ENOLUX cuentan con un sistema de accesorios que brinda la máxima flexibilidad para posicionar las botellas de vino de manera oblicua, vertical u horizontal, incluso dentro del mismo cuerpo. Es posible seleccionar la composición de botellas favorita para cada circunstancia, ya sea enfocada a capacidad o visibilidad.

La mejor conservación del vino posible.



ENOLUX dispone de un sistema de refrigeración ventilado que garantiza la estabilidad y uniformidad térmica entre +4 y +18°C.

Control opcional para mantener el nivel de humedad relativa al 50-60%, ambiente óptimo para conservar vino, evitando la deshidratación del corcho y manteniendo la etiqueta en perfectas condiciones.

Excelente aislamiento gracias a los cristales de doble pared con cámara de aire y los burletes magnéticos de las puertas. Gracias a ellos, la temperatura del interior se recupera más rápidamente tras una apertura de puerta. Adicionalmente, se minimiza el riesgo de condensaciones y se reduce el consumo eléctrico.

Grupo remoto opcional para eliminar las vibraciones producidas por el motor del equipo refrigerado.

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la vinacoteca desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Control de humedad

Control opcional para mantener el nivel de humedad relativa entre 50%-60%, ambiente óptimo para conservar el vino.



Diposición personalizable

Las botellas puede ser colocadas en vertical, oblicuo o en horizontal, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Sistema ventilado

El sistema de frío formado por un evaporador ventilado distribuye el aire refrigerado en el interior, obteniendo una temperatura homogénea en el interior.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.



Versión remota

Opcionalmente las vinacotecas pueden servirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de la parte superior se reduce a 300 mm.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) con los marcos de los cristales calefactados.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.



Ambientes independientes

El modelo de 2 puertas puede estar formado por dos ambientes totalmente aislados y controlados cada uno por un termostato digital independiente. Es posible almacenar diferentes tipos de vino, cada uno a la temperatura más adecuada.



Luz LED en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la vinacoteca.



No requiere desagüe

Evaporación automática del agua del desescarche. No se requiere instalar una conexión a la red.

Características técnicas de las vinacotecas



- Cava de vinos especialmente diseñada para conservar, exponer y distribuir vino.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal doble y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.

- Control de humedad opcional para crear un ambiente óptimo de conservación del vino.
- Termostato digital independiente para cada ambiente.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Iluminación LED blanco perimetral, regulable mediante control remoto. Otras opciones de colores LED disponibles bajo demanda.

- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.
- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo el sistema frigorífico completo.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefina hidrofluorocarbono R452a (HFO / HFC).
- Temperatura de trabajo en condiciones de clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%): +4°C a +18°C.

Gama básica de vinacotecas Enolux

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	TEMPERATURAS	€
19067714	WC-2302-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	2	-
19067715	WC-2301-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central	1	-
19067716	WC-2302-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	2	-
19067717	WC-2601-T1-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central	1	-
19067718	WC-2602-T2-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	2	-
19067719	WC-2601-T1-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central	1	-
19067840	WC-2602-T2-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	2	-
19067841	WC-2301-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	1	-
19067842	WC-2302-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	2	-
19067843	WC-2301-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,35	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	1	-
19067844	WC-2302-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,70	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	2	-
19067845	WC-2601-T1-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	1	-
19067846	WC-2602-T2-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	2	-
19067847	WC-2601-T1-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,44	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	1	-
19067848	WC-2602-T2-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,87	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	2	-
19067849	WC-2302-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	1	-
19067850	WC-2302-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	1	-
19067851	WC-2602-T1-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	1	-
19067852	WC-2602-T1-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	1	-
19067853	WC-2302-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	1	-
19067854	WC-2302-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,30	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	1	-
19067855	WC-2602-T1-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	1	-
19067856	WC-2602-T1-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,38	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	1	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales

	LATERALES DE METACRILATO CON ESTANTES DE VARILLA	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA	BOTELLAS X CUERPO CAVA	€	
	19067947 DIM-20-23 (h 2300 mm)	7 botellas	9 estantes	63 botellas	-	
	19067948 DIM-20-26 (h 2600 mm)	7 botellas	11 estantes	77 botellas	-	
	ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE O METACRILATO Y GANCHO PARA EMBUTIDOS	BOTELLAS X ESTANTE	ESTANTES X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 MM)	BOTELLAS X CUERPO CAVA (H 2300 / 2600 MM)	€	
		19067949 DIS-90	42 botellas	3 / 4 estantes	168 / 210 botellas (usando base cava)	-
		19067950 DIS-0-90	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
		19067951 DIS-0-180	8 botellas	9 / 11 estantes	72 / 108 botellas	-
		19067952 DIS-20	9 botellas	9 / 11 estantes	81 / 99 botellas	-
		19067953 DIM-90	20 kg (estante de metacrilato para queso, embutido)	5 / 6 estantes	100 Kg / 120 Kg	-
		19067988 G-10	10 kg (embutido)			

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades. Anchura de 100 mm y potencia de 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

· 19067954 SF-23-BLA · 19067956 SF-26-BLA
· 19067955 SF-23-GRE · 19067957 SF-26-GRE

Cavas de maduración

Cavas de maduración de carne, embutido y queso (MA)	451
Cavas de maduración de carne (MD)...	452





Revalorizar el producto.

La maduración de la carne, embutido o queso es un proceso que aporta valor añadido al producto. Esto se consigue manteniendo estos alimentos en unas condiciones muy precisas de frío, humedad y ventilación durante un tiempo determinado.

En la maduración de la carne, por ejemplo, ésta va evolucionando, suavizando su textura a la vez que su sabor se concentra. A la postre el producto obtenido se puede vender a un precio superior al original, mejorando la rentabilidad del negocio.

Meat-Ager.

MEAT-AGER es el concepto de Fagor para la maduración y exposición de alimentos que incrementa el valor de cada producto (carne, embutidos, queso) almacenado en su interior. La solución se basa en una terna de beneficios.

MEAT  AGER



Maduración
Exposición
Flexibilidad

Maduración de los alimentos.



Alimentos gourmet. Meat-Ager es el producto idóneo para todo negocio que quiera vender carne, embutidos o quesos madurados ya que sirve un doble propósito. En primer lugar, madura el producto gracias a sus precisos sistemas de control, que permiten mantener el alimento en la franja óptima de temperatura y humedad. A mismo tiempo, también sirve de elegante expositor para mostrarlos al cliente.

Sin pérdida de peso. Parte del proceso de maduración conlleva una pérdida de peso debida a la evaporación del agua contenida en el producto, especialmente importante en el caso en la carne. Esa pérdida de peso afecta directamente a la inversión realizada. Gracias a su sistema de control de humedad, Meat-Ager consigue reducir la pérdida de peso por evaporación. De esta forma su rentabilidad está asegurada.

Exposición con diseño modular.



Gran exposición del producto gracias a que todos los lados de la cava están acristalados y con luz LED. Asimismo, los armarios Meat-Ager puede integrarse con las cavas Enolux para crear espacios que permitan la exhibición conjunta de alimentos y vino.

Flexibilidad en dos gamas.



Dos gamas de producto en función de la aplicación requerida.

Modelos MA que incorporan aporte de agua externa para la maduración y exposición de carne, embutidos y queso. El aporte de agua permite independizar el control de humedad de la temperatura, por lo que es posible curar embutidos o quesos.

Modelos MD, sin aporte de agua, diseñados para la maduración y presentación de carne. Son capaces de mantener la temperatura entre 0 y 4° y la humedad relativa entre 60 y 90%, condiciones requeridas para la maduración de carne.

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, suministrados como accesorios, en función de la necesidad de cada establecimiento.

Tecnología de maduración de la carne.



01.

Sistema de refrigeración regulable entre 0° y 4° C con pasos de 0,1°C. Margen de variación máximo de 2°C, la estabilidad térmica está asegurada.

02.

Lámpara germicida ultravioleta en la aspiración del evaporador para la esterilización del aire.

03.

Sistema de ventilación que crea una corriente de aire entre 1,5 y 2 m/s. Esta corriente es clave para proteger el producto de agentes externos.

04.

Cavas MA: Control de humedad con nebulizador por ultrasonidos.
Cavas MD: Control electrónico de humedad. Regulación de humedad media relativa de entre 60 al 90%.

05.

Cavas MA: Tratamiento del agua mediante filtros de ósmosis inversa. Este sistema criba y purifica el agua, evitando la contaminación del producto por la adición de agua sin depurar.

06.

Sistema de iluminación LED con una temperatura de color de 2700°K. No detectable por la visión de insectos, vuelve invisible al producto y lo protege de éstos.

Detalles que marcan la diferencia.



Máxima superficie de exposición

360° en cristal que permite la visión del interior de la cava desde cualquier ángulo. Todas las paredes están formadas por cristales, incluso la que hace la separación en el modelo de 2 cuerpos.



Disposición personalizable

Los alimentos pueden ser colocados en diferentes estantes o colgados de ganchos, en función de la necesidad de cada establecimiento.



Evaporadores con luz uv

Sistema de frío ventilado muy preciso. Luz ultravioleta germicida en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.



Luz led en todas las esquinas

La intensidad puede regularse mediante un mando a distancia que permite adaptar la luz del interior al ambiente en donde tenga instalada la cava.



Control de humedad

Sistema controlado por un humidificador nebulizador compacto por ultrasonidos (MA) o mediante evaporar y ventilador (MD).



Diseño modular

Diseño flexible que permite hacer composiciones modulares gracias a que sus paredes laterales encajan perfectamente una con otra. Esta característica permite crear conjuntos que hagan la función de paredes o separadores de ambientes.



Versión tropicalizada

Versión para clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%) con los marcos de los cristales calefactados.



Opciones de colores

Otras opciones de colores de cava y luz LED disponibles bajo demanda.



Aporte de agua

En los modelos MA, aporte de agua externo mediante sistema de ósmosis inversa. Sus filtros purifican el agua de olores, sabores e impurezas.



Versión remota

Opservirse sin grupo frigorífico. En estos modelos, la altura de cionalmente las cavas pueden la parte superior se reduce a 300 mm.



Entrega fácil

Para facilitar su manipulación, las cavas se suministran en dos bultos. Durante la instalación, basta colocar el bloque de frío en la parte superior de la cámara y el bloque queda totalmente hermético.

Características técnicas de la cava de maduración de carne, embutido y queso (MA)

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne, embutido y queso.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 20°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Aporte de agua externa con toma de entrada de ½". Desagüe de ½".
- Tratamiento de agua a través de un sistema de ósmosis inversa.
- Nebulizador de ultra-sonido. Permite el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.



- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefin hidrofluorocarbono

R452a (HFO / HFC).

· Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	€
19067881	MA-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	-
19067882	MA-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,08	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	-
19067883	MA-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	-
19067884	MA-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,11	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	-
19067889	MA-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	-
19067890	MA-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	-
19067891	MA-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	-
19067892	MA-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,95	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	-
19067893	MA-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	-
19067894	MA-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	-
19067895	MA-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	-
19067896	MA-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	2,05	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Características técnicas de la cava de maduración de carne (MD)

- Cava de maduración especialmente diseñada para madurar, exponer y distribuir carne.
- Construida en acero inoxidable para uso profesional intensivo.
- Modelos disponibles en configuración central o mural.
- Paredes laterales y centrales de cristal con doble pared y cámara de aire entre ellas.
- Modelos disponibles en una (1) y dos (2) puertas.
- Modelos disponibles en dos (2) alturas: 2.600 y 2.300 mm.
- Puertas abatibles que optimizan el uso del espacio y facilitan el trabajo.
- Un (1) termostato digital para el control de temperatura y el control de la humedad.
- Sistema de refrigeración ajustable entre 0 y 4°C con incrementos de 0,1°C.
- Refrigeración ventilada para obtener una temperatura homogénea en el interior.
- Luz ultravioleta en la aspiración del evaporador para esterilización del aire.
- Bandeja para recoger los condensados del evaporador y evaporación automática. No se requiere desagüe.
- Termostato para el ajuste de la humedad media entre 60 y 90%.
- Luces LED de alta intensidad con temperatura de color 2700°K.
- Modelos disponibles en dos (2) colores: Negro (BLA) y Gris (GRE). Otras opciones de colores disponibles bajo demanda.



- Para facilitar su transporte, se suministran en dos bultos: cuerpo y compartimento superior conteniendo la unidad frigorífica.
- Toda la gama incluye zócalo decorativo como dotación estándar.
- Gas refrigerante: Olefin hidrofluorocarbano.
- Condiciones de trabajo: Clase climática IV (temperatura hasta 30°C y humedad relativa 55%).

REF.	NOMBRE DEL MODELO	VOLTAJE (V)	FRECUENCIA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (MM)	ACABADO	PUERTAS	TIPO	€
19067885	MD-2301-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Mural	-
19067886	MD-2301-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Mural	-
19067887	MD-2301-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Gris	1	Central	-
19067888	MD-2301-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,83	862 x 632 x 2300	Negro	1	Central	-
19071154	MD-2601-W-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Mural	-
19071155	MD-2601-W-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Mural	-
19071156	MD-2601-C-L-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Gris	1	Central	-
19071157	MD-2601-C-L-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	1,91	862 x 632 x 2600	Negro	1	Central	-
19067897	MD-2302-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Mural	-
19067898	MD-2302-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Mural	-
19067899	MD-2302-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Gris	2	Central	-
19067900	MD-2302-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,07	1697 x 632 x 2300	Negro	2	Central	-
19067901	MD-2602-W-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Mural	-
19067902	MD-2602-W-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Mural	-
19067903	MD-2602-C-LR-W-GRE	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Gris	2	Central	-
19067904	MD-2602-C-LR-W-BLA	230V 1N	50 Hz.	3,25	1697 x 632 x 2600	Negro	2	Central	-

Opciones grupo frío: 60Hz, clase climática V (temperatura hasta 40°C y humedad relativa 40%), 60Hz más clase climática V y remotas.

Accesorios opcionales

					€
	19067989	HSM-4	4 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-	
	19068295	HSM-6	6 bloques de sal rosa del Himalaya*. Bandeja incluida. Solo aplica a modelos MD.	-	
	19067991	BS1	Barra superior para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg. 2 BS1 por puerta.	-	
	19067951	DIS-0-180	Estante de acero inoxidable para colgar salamis, embutidos, piezas menores de carne.	-	
	19067990	DIS-MB	Estante perforado de acero inoxidable para dejar piezas de carne.	-	
	19067994	DIS-M	Estante perforado de acero inoxidable. Solo aplica a modelos MA de 1 cuerpo.	-	
	19067953	DIM-90	Estante de metacrilato transparente para queso y embutido.	-	
	19067988	G-10	Gancho para colgar salamis, embutidos y piezas menores de carne. Máximo 10 kg.	-	
	19067993	G-200	Gancho para colgar grandes piezas de carne. Máximo 200 kg.	-	

SF (separador frontal): Accesorio para unir dos módulos mejorando la ventilación y el rendimiento del bloque resultante. Si la cava es central se deben solicitar 2 unidades. Anchura de 100 mm y potencia de 50 W, 230V 1N 50/60 Hz.

19067954 SF-23-BLA 19067956 SF-26-BLA
19067955 SF-23-GRE 19067957 SF-26-GRE

* La sal rosa del Himalaya estabiliza la humedad en la cava y potencia la concentración del sabor de la carne.