



CATALOGO GENERAL

Equipamiento Gastronómico Industrial



Contenidos

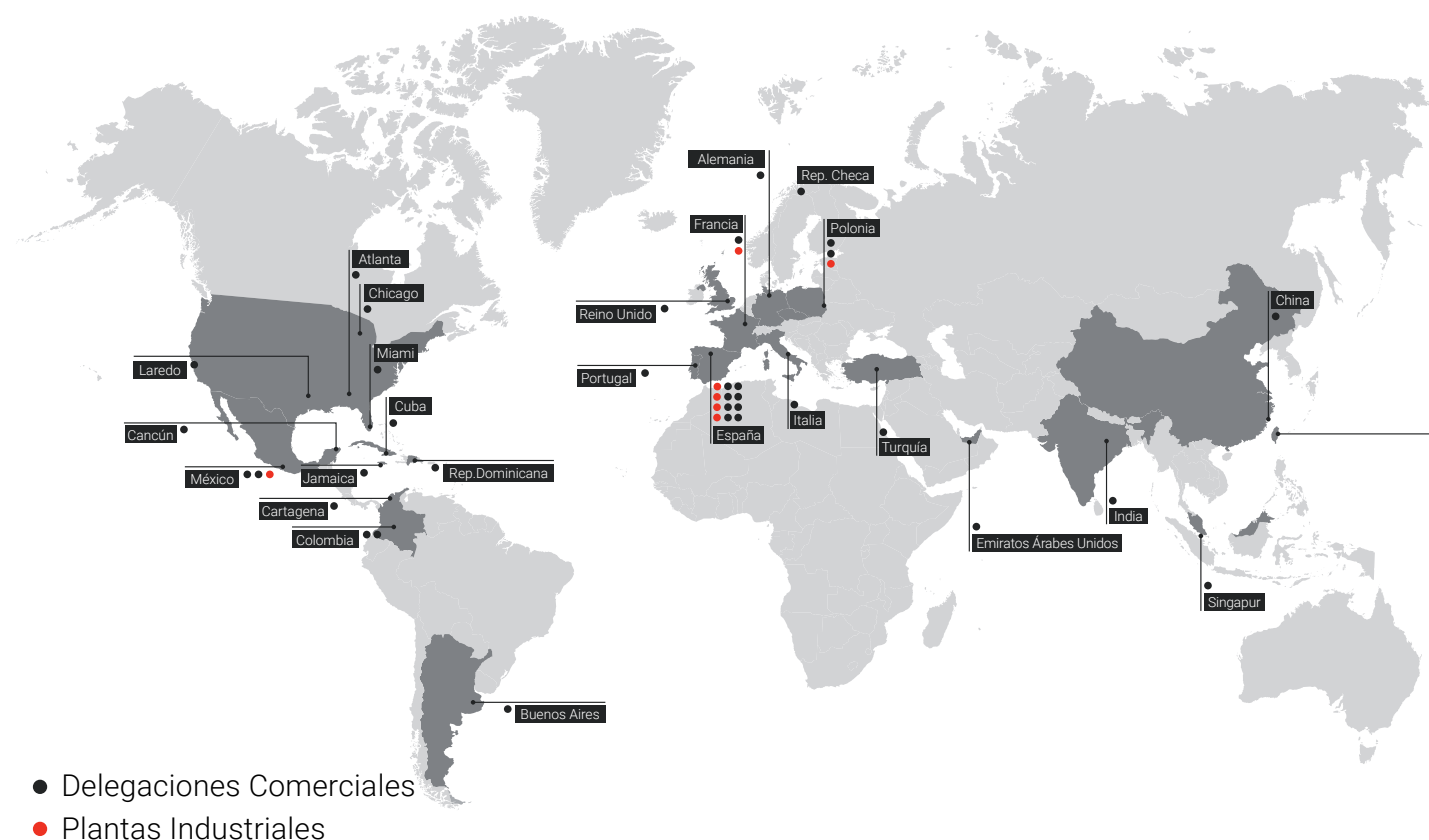
REFRIGERACION	7	COCCION	35
REFRIGERADORES FOOD SERVICE	9-10	ESTUFAS CON PARRILLA Y HORNOS	37
CONSERVADORES DE CONGELADOS FOOD SERVICE	11-12	ESTUFAS CON PLANCHA Y HORNO	38
REFRIGERADOR ECO SERIES	13-14	ESTUFAS COMBINADAS CON HORNOS	39-41
CONSERVADOR DE CONGELADOS ECO SERIES	13-14	SALAMANDRAS Y CHEESE MELTERS	42
REFRIGERADORES MERCHANDISER	15	ESTUFONES	43-44
CONSERVADORES DE CONGELADOS MERCHANDISER	16	FREIDORAS	45
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS	17	PARRILLAS	47
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP	18	PARRILLAS-PLANCHA	48
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS	19-20	ASADORES RADIANTES	49
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERADAS	21	ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA	50
MESAS BAJO MOSTRADOR CONS. DE CONGELADOS	21	PLANCHAS MANUALES	51
MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS	22	PLANCHAS TERMOSTATICAS	52
MESAS DE TRABAJO CONS. DE CONGELADOS	22	BASES NEUTRAS EN ACERO INOXIDABLE	53
BASES DE CHEF REFRIGERADAS	23	HORNOS DE CONVECCION	54
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR	24	HORNO ESTATICO	55
TOPPINGS REFRIGERADOS	25	HORNOS PIZZEROS A GAS	56
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA	26	HORNOS PIZZEROS ELECTRICOS	57
REFRIGERADORES CONTRABARRA	27-30	SNACK LINE	58
BOTELLEROS REFRIGERADOS	31		
GLASS FROSTER	32		
ABATIDORES DE TEMPERATURA	33-34		
LAVADO DE VAJILLA	59	DISTRIBUCION & EXHIBICION	73
LAVAVASOS	64	CARROS CALIENTES BANQUETEROS	75-76
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL	65-66	CARRO PORTA PLATOS	80
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	67-68	DROP-IN	77-79
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	69	PREPARACION ESTATICA	81
GARANTIA SANITARIA	70	LAVAMANOS "PUSH"	83
MESAS PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA	71	GRIFERIA DE PRE-LAVADO	84
CESTAS PARA LAVAVAJILLAS	72	ESTANTERIAS EPOXICAS	85
		HORNOS DE MICROONDAS DIGITALES	86

ONNERA GROUP es un grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío.

Con sede en la ciudad de Oñate, Guipúzcoa, España, cuenta con más de 2.000 profesionales que desarrollan sus actividades en sus nueve plantas fabriles, las cuales se encuentran estratégicamente localizadas en Europa (España, Polonia y Francia) y en América (México), así como en sus oficinas de representación comercial ubicadas en los cinco continentes.

Integrado en la experiencia cooperativa de Mondragón Corporación, **ONNERA GROUP** está comprometido con un futuro mejor, un futuro donde las marcas que integran el Grupo son sinónimo de integridad, compromiso, iniciativa y trabajo.

ONNERA GROUP agrupa las marcas **FAGOR, ASBER, EDENOX, INOXFERA, EFFICOLD, DANUBE, DOMUS y PRIMER**, líderes en diferentes sectores, mercados y países.



ESPAÑA



MEXICO



POLONIA



ONNERA MEXICO, filial de **ONNERA GROUP**, es actualmente el mayor fabricante de "Refrigeración de Tipo Food Service" de Latinoamérica y el único fabricante mexicano que exporta sus productos de "Cocción Tipo Americana" a EE.UU., Canadá, y a ocho países del continente asiático; cuenta con acreditación por parte del Laboratorio Internacional Intertek para realizar los procesos de certificación localmente, así como para auto-certificar los proyectos de consumo energético a través de "Intertek Satellite Program".

La planta industrial de **ONNERA MEXICO** cuenta con 28 mil m² de capacidad productiva instalada y se ubica en la ciudad de San Luís Potosí, en una posición estratégica tanto para el mercado mexicano como para el de exportación:

- A 600 Kms. de la frontera con EE.UU.
- A 400 Kms. de los puertos del Atlántico y del Pacífico.

En el centro del triángulo dorado (México-Monterrey-Guadalajara), el cual concentra:

- el 60% de la población mexicana.
- el 70% de la industria.
- el 70% de las exportaciones del país.
- el 80% del mercado de consumo local.



Especialista en la fabricación de equipamiento gastronómico de: Refrigeración, Cocción, Lavado de Vajilla y Distribución/Exhibición de alimentos.

REFRIGERACION

Nuestras gamas de equipos para refrigeración y para conservación de congelados cuentan con certificaciones **UL 471** y **NSF-7**, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria más exigentes a nivel mundial.

COCCION

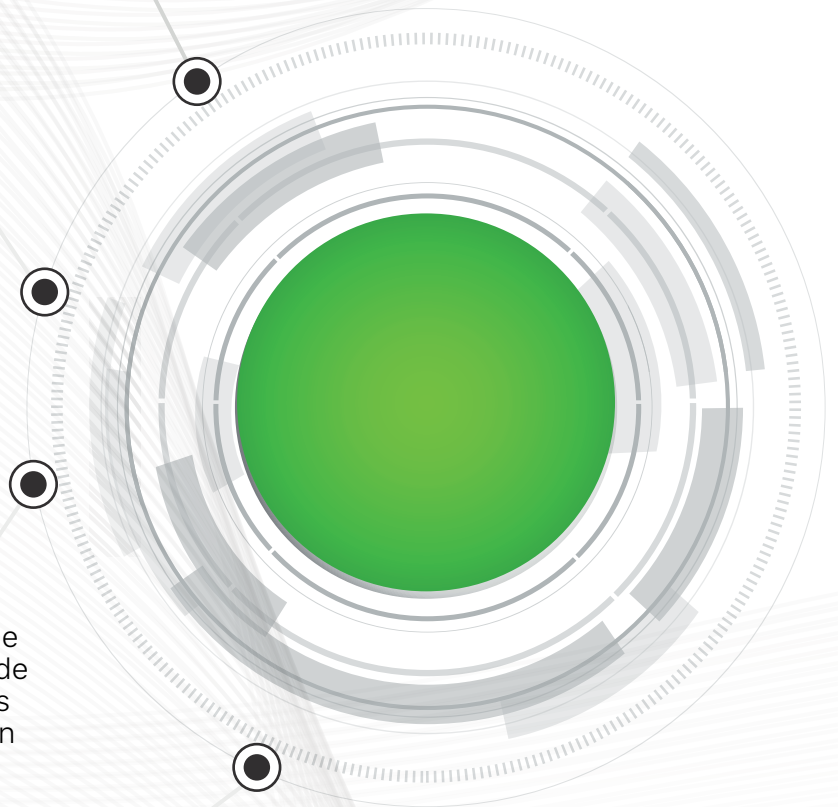
Nuestra gama Restaurant Line cuenta con certificaciones **ANSI Z83.11/CSA 1.8** y **NSF-4**, cumpliendo las exigencias de seguridad, sanidad y eficiencia energética de los EE. UU., Canadá. y México.

LAVADO DE VAJILLA

Nuestras gamas de equipos para Lavado de Vajilla incorporan tecnología comprobada de calidad internacional, integrando funciones profesionales de sanidad y de seguridad en todos sus modelos.

DISTRIBUCION Y EXHIBICION

Nuestra gama de equipos destinados a la distribución y exhibición de alimentos se fabrica en la planta industrial de ONNERA GROUP localizada en San Luís Potosí, México, en una posición estratégica tanto para el mercado mexicano como para el de exportación.



Especialista en equipamiento gastronómico
para la preparación estática de alimentos.

LAVAMANOS "PUSH"

GRIFERIA DE PRE-LAVADO

ESTANTERIAS EPOXICAS

HORNOS DE MICROONDAS



REFRIGERACION



Intertek



Intertek



Nuestras gamas de equipos para refrigeración y para conservación de congelados cuentan con certificaciones UL 471 y NSF-7, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria más exigentes a nivel mundial.



REFRIGERADORES FOOD SERVICE	
- REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS	9-10
- REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL	
CONSERVADORES DE CONGELADOS FOOD SERVICE	
- CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS	11-12
- CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL	
REFRIGERADOR O CONSERVADOR DE CONGELADOS ECO SERIES	
- REFRIGERADOR FOOD SERVICE	13-14
- CONSERVADOR DE CONGELADOS FOOD SERVICE	
REFRIGERADORES MERCHANDISER	
- REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES	15
- REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES	
CONSERVADORES DE CONGELADOS MERCHANDISER	16
- CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES	
MESAS PREPARACION ENSALADAS NEO SERIES	17
MESAS PREPARACION MEGA-TOP NEO SERIES	18
MESAS PREPARACION PIZZAS	19
MESAS PREPARACION PIZZAS NEO SERIES	20
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERADAS NEO SERIES	
- REFRIGERADORES	21
- CONSERVADORES DE CONGELADOS	
MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS	
- REFRIGERADORES	22
- CONSERVADORES DE CONGELADOS	
BASES DE CHEF REFRIGERADAS	23
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR	24
TOPPINGS REFRIGERADOS	25
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA	
- DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN VINIL	26
- DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE	
REFRIGERADORES CONTRABARRA EN VINIL	
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS	27
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL	
REFRIGERADORES CONTRABARRA EN ACERO INOXIDABLE	
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS	28
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL	
REFRIGERADORES CONTRABARRA EN VINIL SLIM LINE	
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS	29
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL	
REFRIGERADORES CONTRABARRA EN ACERO INOXIDABLE SLIM LINE	
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS	30
- REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL	
BOTELLEROS REFRIGERADOS	
- BOTELLEROS REFRIGERADOS EN VINIL	31
- BOTELLEROS REFRIGERADOS EN ACERO INOXIDABLE	
GLASS FROSTER	
- GLASS FROSTERS EN VINIL	32
- GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE	
ABATIDORES DE TEMPERATURA	33-34



Refrigeradores Food Service

REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:
- Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

REFRIGERADORES "17"

Puerta reversible, intercambiable en campo.
Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

REFRIGERADORES "37"

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.
(con gas refrigerante R-134 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARR-17 HC



ARR-17-G HC



ARR-37 HC



ARR-37-G HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS											
ARR-17 HC	1	3	17.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	679	1959	123	1.3
ARR-37 HC	2	6	37.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1105	820	2134	198	2.4
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARR-17-G HC	1	3	17.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	679	1959	123	1.3
ARR-37-G HC	2	6	37.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1105	820	2134	198	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Refrigeradores Food Service

REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:
- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

REFRIGERADORES "23"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.
(con gas refrigerante R-134 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARR-23-H HC



ARR-49-G-H HC



ARR-72-H HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS											
ARR-23-H HC	1	3	23.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	789	2154	133	1.6
ARR-49-H HC	2	6	49.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1407	789	2154	208	3.0
ARR-72-H HC	3	9	72.0	115V. - 60 Hz.	2 x 1/3	7.5	2099	820	2154	301	4.4
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARR-23-G-H HC	1	3	23.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	789	2154	133	1.6
ARR-49-G-H HC	2	6	49.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1407	789	2154	208	3.0
ARR-72-G-H HC	3	9	72.0	115V. - 60 Hz.	2 x 1/3	7.5	2099	820	2154	301	4.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Conservadores de Congelados Food Service

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:
- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELOS "17"

Puerta reversible, intercambiable en campo.
Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

MODELOS "37"

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARF-17 HC



ARF-17-G HC



ARR-37 HC



ARR-37-G HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS											
ARF-17 HC	1	3	17.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	700	679	1959	123	1.3
ARF-37 HC	2	6	37.0	115V. - 60 Hz.	1	8.3	1105	820	2134	198	2.4
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL											
ARF-17-G HC	1	3	17.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	700	679	1959	123	1.3
ARF-37-G HC	2	6	37.0	115V. - 60 Hz.	1	8.3	1105	820	2134	198	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Conservadores de Congelados Food Service

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELO "23"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.
(con gas refrigerante R-404 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARF-23-H HC



ARF-49-H HC



ARF-72-H HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS											
ARF-23-H HC	1	3	23.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	700	789	2154	133	1.6
ARF-49-H HC	2	6	49.0	115V. - 60 Hz.	1	8.3	1407	789	2154	208	3.0
ARF-72-H HC	3	9	72.0	115V. - 60 Hz.	2 x 1/2	9.5	2099	820	2154	301	4.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

REFRIGERADOR O CONSERVADOR DE CONGELADOS ECO SERIES



EFICIENCIA ENERGETICA

Refrigerante de alta eficiencia:
máxima capacidad de enfriamiento
con el menor consumo energético.

CONSUMO ENERGETICO*

Refrigeradores: 3.8 kW / día.
Conservadores de
Congelados: 6.8 kW / día.

REFRIGERANTE NATURAL

Refrigeración respetuosa
con el medio ambiente; bajo
potencial de calentamiento
global (GWP de 3).

SEGURIDAD ALIMENTICIA

Equipos profesionales Food Service
certificados UL 471, NSF-7.

*EL CONSUMO Y LA TEMPERATURA PUEDEN VARIAR SEGUN LAS CONDICIONES DE USO DEL EQUIPO.



Refrigerador o Conservador de Congelados

REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA

CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA

CONSTRUCCION

Puerta y cabezal en acero inoxidable.

Laterales en lámina de acero cubierta con vinil color gris.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Piso interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Panel sólido con contrapuerta en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerradura con llave maestra.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

REFRIGERADOR

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

CONSERVADOR DE CONGELADOS

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas de alambón pintado NSF, ajustables en altura.

Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Puerta reversible, intercambiable en campo.

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

(con gas refrigerante R-404 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



AWRR-23 HC



AWRR-23 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA											
AWRR-23 HC	1	4	23.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	775	721	1973	133	1.5
CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA											
AWRF-23 HC	1	4	23.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	775	721	1973	133	1.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Refrigeradores Merchandiser

REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

PUERTAS

Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas de alambroñ pintado NSF, ajustables en altura.

Kit con (4) niveladores en poliuretano regulables en altura hasta 2".

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

REFRIGERADOR "17"

Cerradura con llave maestra.

REFRIGERADORES "17" Y "23"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

REFRIGERADOR "SD"

Puertas de cristal deslizables con dispositivo de cierre automático.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARMD-23 HC



ARMD-47-SD HC



ARMD-72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES											
ARM-17 HC	1	4	17.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	679	1905	123	1.3
ARMD-23 HC	1	4	23.0	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	700	789	2029	133	1.6
ARMD-37 HC	2	8	37.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1105	820	2029	198	2.4
ARMD-49 HC	2	8	49.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1407	789	2029	208	3.0
ARMD-72 HC	3	12	72.0	115V. - 60 Hz.	2 x 1/3	7.5	2099	820	2029	301	4.4
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES											
ARMD-47-SD HC	2	8	47.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.2	1407	789	2029	208	3.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Conservadores de Congelados Merchiser

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

PUERTAS

Paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas de alambazón pintado NSF, ajustables en altura.

Kit con (4) niveladores en poliuretano regulables en altura hasta 2".

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELOS "17"

Cerradura con llave maestra.

MODELOS "17" Y "23"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

(con gas refrigerante R-404 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ARM-17 HC



ARMD-23 HC



ARMD-37 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES											
AFM-17 HC	1	4	17.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	700	679	1905	123	1.3
AFMD-23 HC	1	4	23.0	115V. - 60 Hz.	1/2	5.0	700	789	2029	133	1.6
AFMD-37 HC	2	8	37.0	115V. - 60 Hz.	1	8.3	1105	820	2029	198	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 4".

PUERTAS

Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/6 en polycarbonato transparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 2 insertos GN-1/9 y 6 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.

Tabla Nylamid de 10" de ancho.

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELO "27"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



APTS-36-10 HC



APTS-48-12 HC



APTS-72-20 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Insertos	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACIÓN ENSALADAS												
APTS-27-8 HC	1	1	8	6.9	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	710	766	1171	85	0.9
APTS-36-10 HC	1	1	10	9.2	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	940	766	1171	106	1.1
APTS-48-12 HC	2	2	12	13.3	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1240	766	1171	127	1.5
APTS-60-16 HC	2	2	16	16.8	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1547	766	1171	145	1.8
APTS-72-20 HC	3	3	20	20.6	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1850	766	1171	168	2.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 4".

PUERTAS

Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/6 en polycarbonato transparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 3 insertos GN-1/9 y 9 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.

Tabla Nylamid de 10" de ancho.

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELO "27"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



APMT-27-12 HC NEO



APTM-36-15 HC



APTM-60-24 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Insertos	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACIÓN MEGA-TOP												
APTM-27-12 HC	1	1	12	6.9	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	710	925	1284	91	1.1
APTM-36-15 HC	1	1	15	9.2	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	940	925	1284	117	1.2
APTM-48-18 HC	2	2	18	13.3	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1240	925	1284	143	1.9
APTM-60-24 HC	2	2	24	16.8	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1547	925	1284	166	2.3
APTM-72-30 HC	3	3	30	20.6	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1850	925	1284	186	2.7

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/3 en policarbonato transparente NSF, 6" de profundidad.

Tabla Nylamid de 19" de ancho.

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Recolector de queso en acero inoxidable austenítico, incluye bandejas y parrillas desmontables.

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



APTP-46 HC



APTP-67 HC



APTP-93 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Insertos	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACIÓN PIZZAS												
APTP-46 HC	1	2	6	11.6	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1175	918	1447	154	2.0
APTP-67 HC	2	4	9	20.8	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1715	918	1447	195	2.8
APTP-93 HC	3	6	12	30.2	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	252	3.8

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contraportas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/4 en polycarbonato transparente NSF, 4" de profundidad.

Tabla Nylamid de 18" de ancho.

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



APTP-48 HC



APTP-60 HC



APTP-72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Insertos	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACIÓN PIZZAS												
APTP-48 HC	2	2	7	13.3	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1240	766	1115	149	1.4
APTP-60 HC	2	2	8	16.8	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1547	766	1115	154	1.7
APTP-72 HC	3	3	12	20.6	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1850	766	1115	172	2.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Mesas Bajo Mostrador Refrigeradas

REFRIGERADORES
CONSERVADORES DE CONGELADOS

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.

REFRIGERADORES

Controles electromecánicos de temperatura.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

CONSERVADORES DE CONGELADOS

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

MODELO "27"

Puerta reversible, intercambiable en campo.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).
Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura (con costo adicional).
220V. - I - 50/60Hz.
(con gas refrigerante R-134 A).
220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.
(con gas refrigerante R-404 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



AUTR-27 HC



AUTR-36 HC



AUTR-72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES											
AUTR-27 HC	1	1	6.9	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	710	766	916	81	0.7
AUTR-36 HC	1	1	9.2	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	940	766	916	100	0.9
AUTR-48 HC	2	2	13.3	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1240	766	916	118	1.2
AUTR-60 HC	2	2	16.8	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1547	766	916	137	1.4
AUTR-72 HC	3	3	20.6	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1850	766	916	155	1.7
CONSERVADORES DE CONGELADOS											
AUTF-27 HC	1	1	6.9	115V. - 60 Hz.	1/3	2.7	710	766	916	81	0.7
AUTF-48 HC	2	2	13.3	115V. - 60 Hz.	1/2	6.5	1240	766	916	118	1.2
AUTF-60 HC	2	2	16.8	115V. - 60 Hz.	1/2	6.5	1547	766	916	137	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Mesas de Trabajo Refrigeradas

REFRIGERADORES
CONSERVADORES DE CONGELADOS

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Respaldo/Lambrín en acero inoxidable, 100 mm de altura.

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

REFRIGERADORES

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

CONSERVADOR DE CONGELADOS

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

(con gas refrigerante R-404 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ASTR-79

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES											
ASTR-60	2	2	9.0	115V. - 50/60 Hz.	1/4	2.5	1494	594	945	112	1.1
ASTR-79	3	3	13.9	115V. - 50/60 Hz.	1/3	3.0	2027	594	945	115	1.5
CONSERVADORES DE CONGELADOS											
ASTF-60	2	2	9.0	115V. - 60 Hz.	1/2	6.5	1494	594	945	112	1.1
ASTF-79	3	3	13.9	115V. - 60 Hz.	1/2	6.5	2027	594	945	115	1.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Bases de Chef Refrigeradas

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Encimera con borde perimetral anti-derrame, aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones de 450 mm en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 60 kg. en cada cajón.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Guías divisoras para insertos en acero inoxidable.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 4".

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ACBR-72 HC



ACBR-52 HC + AEHP-4-24 + AERB-24

IMPORTANTE: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán adquirirse con el fabricante. El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de al menos 4". El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de ONNERA MEXICO.

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD (1/1-GN)*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
						Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
BASES DE CHEF REFRIGERADAS										
ACBR-52 HC	2	6	115V. - 60 Hz.	1/10	2.5	1345	826	647	172	1.0
ACBR-52-60 HC	2	6	115V. - 60 Hz.	1/10	2.5	1530	826	647	186	1.1
ACBR-72 HC	4	8	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	1840	826	647	234	1.3
ACBR-84 HC	4	10	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	2140	826	647	254	1.5
ACBR-96 HC	4	12	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	2453	826	647	290	1.7

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Vitrinas Refrigeradas Sobre Mostrador

VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR PARA TAPAS
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR PARA SUSHI



CONSTRUCCION

Construcción interior en acero inoxidable.

Cristal curvo templado, fabricado en una sola pieza; incluye perfiles frontal y superior en aluminio anodizado.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Laterales en metacrilato.

Puertas de cristal deslizables para fácil carga y descarga de producto.

Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN-1/3.

Iluminación interior con luz de LED.

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

VITRINAS PARA TAPAS

Temperatura de trabajo: 2 °C a 8 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Insertos GN-1/3 en acero inoxidable NSF, 1-1/2" de profundidad.

VITRINAS PARA SUSHI

Evaporadores de tubo de cobre cromados ubicados en la parte superior de las cámaras.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

No incluyen insertos.*

DOTACION

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ACTC-55-SL



ACTC-69

MODELO	PUERTAS	INSERTOS 1/3	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR PARA TAPAS											
ACTC-55	2	6	0.5	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	1387	411	259	54	0.3
ACTC-69	2	8	0.7	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	1737	411	259	61	0.4
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR PARA SUSHI											
ACTC-55-SL	2	No incluidos	0.5	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	1387	411	259	54	0.3
ACTC-69-SL	2	No incluidos	0.7	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	1737	411	259	61	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Toppings Refrigerados



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN-1/6.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Insertos GN-1/6 en polycarbonato transparente NSF, 4" de profundidad.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ATC-2+2



ATC-4+4



ATC-4

MODELO	INSERTOS 1/6	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
						Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
TOPPINGS REFRIGERADOS										
ATC-2+2	4	0.2	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	380	691	305	28	0.2
ATC-4+4	8	0.5	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	716	704	305	35	0.3
ATC-4	4	0.2	115V. - 50/60 Hz.	1/6	2.5	716	438	305	35	0.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Dispensadores Refrigerados de Cerveza

DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN VINIL COLOR NEGRO
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE

EXTERIOR VINIL

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.
Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Puertos de acceso para el paso de mangueras de los tanques de CO₂.
Torres de dispensado fabricadas en acero inoxidable pulido de 3" de diámetro y 16-1/8" de altura, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.
Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Torres de 1 o 2 disparos, según modelo.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELOS "23"

Encimera con guarda en tubo de acero inoxidable para contención de vasos y botellas.
Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

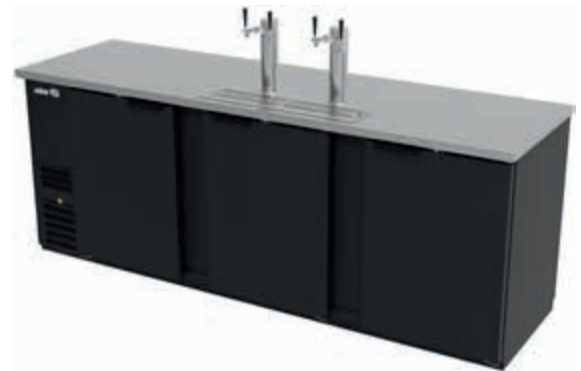
Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).
220V. - I - 50/60Hz.
(con gas refrigerante R-134 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ADDC-23 HC



ADDC-58-S HC



ADDC-94 HC

MODELO	PUERTAS	BARRILES 1/2 (Ø 16-1/8")	TORRES	GRIFOS	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
								Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN VINIL COLOR NEGRO												
ADDC-23 HC	1	1	1	1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	75	0.7
ADDC-58 HC	2	2	2	3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	142	1.5
ADDC-68 HC	2	3	2	3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	168	1.7
ADDC-94 HC	3	5	2	4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	186	2.4
DISPENSADORES REFRIGERADOS DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE												
ADDC-58-S HC	1	1	1	1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	75	0.7
ADDC-58-S HC	2	2	2	3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	142	1.5
ADDC-68-S HC	2	3	2	3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	168	1.7
ADDC-94-S HC	3	5	2	4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	186	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Refrigeradores Contrabarra Exterior Vinil

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELOS "23"

Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ABBC-23 HC



ABBC-58G HC



ABBC-94 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE		
			Botellas 12 oz.	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³	
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS													
ABBC-23 HC	1	2	252	9.6	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	74	0.7	
ABBC-58 HC	2	4	640	19.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	129	1.5	
ABBC-68 HC	2	4	800	23.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	141	1.7	
ABBC-94 HC	3	6	1200	34.4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	177	2.4	
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL													
ABBC-23G HC	1	2	252	9.6	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	74	0.7	
ABBC-58G HC	2	4	640	19.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	129	1.5	
ABBC-68G HC	2	4	800	23.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	141	1.7	
ABBC-94G HC	3	6	1200	34.4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	177	2.4	

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Refrigeradores Contrabarra en Acero Inoxidable

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELOS "23"

Kit de (4) ruedas de 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ABBC-23-S HC



ABBC-58-SG HC



ABBC-94-S HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Botellas 12 oz.	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS												
ABBC-23-S HC	1	2	252	9.6	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	74	0.7
ABBC-58-S HC	2	4	640	19.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	129	1.5
ABBC-68-S HC	2	4	800	23.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	141	1.7
ABBC-94-S HC	3	6	1200	34.4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	177	2.4
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL												
ABBC-23-SG HC	1	2	252	9.6	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	617	766	1059	74	0.7
ABBC-58-SG HC	2	4	640	19.0	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1512	716	936	129	1.5
ABBC-68-SG HC	2	4	800	23.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1766	716	936	141	1.7
ABBC-94-SG HC	3	6	1200	34.4	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2426	716	936	177	2.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Refrigeradores Contrabarra Exterior Vinil

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ABBC-24-36 HC



ABBC-24-48-G HC



ABBC-24-60 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Botellas 12 oz.	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS												
ABBC-24-36 HC	1	2	210	7.1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	909	620	903	44	0.8
ABBC-24-48 HC	2	4	300	11.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1260	620	903	113	1.1
ABBC-24-60 HC	2	4	390	15.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1580	620	903	138	1.3
ABBC-24-72 HC	3	6	540	18.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1829	620	903	168	1.5
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL												
ABBC-24-36G HC	1	2	210	7.1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	909	620	903	44	0.8
ABBC-24-48G HC	2	4	300	11.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1260	620	903	113	1.1
ABBC-24-60G HC	2	4	390	15.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1580	620	903	138	1.3
ABBC-24-72G HC	3	6	540	18.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1829	620	903	168	1.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Refrigeradores Contrabarra en Acero Inoxidable

REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Iluminación interior con luz de LED.

PUERTAS

Puertas sólidas o de cristal:

- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Transportador con ruedas de bajo perfil, el cual se coloca en la base del equipo para facilitar la limpieza en el área de trabajo (con costo adicional).

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ABBC-24-36-SG HC



ABBC-24-48-S HC



ABBC-24-72-SG HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE		
			Botellas 12 oz.	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³	
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS													
ABBC-24-36-S HC	1	2	210	7.1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	909	620	903	44	0.8	
ABBC-24-48-S HC	2	4	300	11.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1260	620	903	113	1.1	
ABBC-24-60-S HC	2	4	390	15.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1580	620	903	138	1.3	
ABBC-24-72-S HC	3	6	540	18.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1829	620	903	168	1.5	
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL													
ABBC-24-36-SG HC	1	2	210	7.1	115V. - 60 Hz.	1/10	1.5	909	620	903	44	0.8	
ABBC-24-48-SG HC	2	4	300	11.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1260	620	903	113	1.1	
ABBC-24-60-SG HC	2	4	390	15.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1580	620	903	138	1.3	
ABBC-24-72-SG HC	3	6	540	18.3	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1829	620	903	168	1.5	

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Botelleros Refrigerados

BOTELLEROS REFRIGERADOS EN VINIL COLOR NEGRO
BOTELLEROS REFRIGERADOS EN ACERO INOXIDABLE

EXTERIOR VINIL

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

PUERTAS

Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar su limpieza.

Cerraduras con llaves maestras.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Divisores con recubrimiento de pintura electrostática, ajustables.

Destapador de botellas, removible, con colector de tapas.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz.

(con gas refrigerante R-134 A).

Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



ADBC-50 HC



ADBC-80-S HC

MODELO	PUERTAS	DIVISORES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Botellas 12 oz.	ft³				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS SOLIDAS												
ADBC-50 HC	2	3	286	14.4	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	1283	667	848	107	1.1
ADBC-65 HC	2	4	360	20.9	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	1664	667	848	125	1.4
ADBC-80 HC	3	7	547	25.7	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	2032	667	848	143	1.7
ADBC-94 HC	3	7	672	30.1	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	2427	667	848	161	2.0
REFRIGERADORES CONTRABARRA CON PUERTAS DE CRISTAL												
ADBC-50-S HC	2	3	286	14.4	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	1283	667	848	107	1.1
ADBC-65-S HC	2	4	360	20.9	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	1664	667	848	125	1.4
ADBC-80-S HC	3	7	547	25.7	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	2032	667	848	143	1.7
ADBC-94-S HC	3	7	672	30.1	115V. - 60 Hz.	1/4	2.0	2427	667	848	161	2.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Glass Frosters

GLASS FROSTERS EN VINIL COLOR NEGRO
GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE

EXTERIOR VINIL

Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable austenítico (no magnético).

EXTERIOR ACERO INOXIDABLE

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

CONSTRUCCION INTERIOR

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Sistema de guías para parrillas deslizables.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

PUERTAS

Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

DOTACION

Parrillas de alambazón pintado NSF, deslizables mediante sistema de guías. Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz. Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



AGF-24 HC



AGF-36-S HC



AGF-50 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Tarros)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			10 oz.	25 oz.				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
GLASS FROSTERS EN VINIL COLOR NEGRO												
AGF-24 HC	1	6	96	43	115V. - 60 Hz.	1/3	1.5	625	686	909	82	0.6
AGF-36 HC	1	6	162	80	115V. - 60 Hz.	1/3	1.5	929	686	909	104	0.9
AGF-50 HC	2	6	231	120	115V. - 60 Hz.	1/2	2.5	1261	686	909	122	1.2
GLASS FROSTERS EN ACERO INOXIDABLE												
AGF-24-S HC	1	6	96	43	115V. - 60 Hz.	1/3	1.5	625	686	909	82	0.6
AGF-36-S HC	1	6	162	80	115V. - 60 Hz.	1/3	1.5	929	686	909	104	0.9
AGF-50-S HC	2	6	231	120	115V. - 60 Hz.	1/2	2.5	1261	686	909	122	1.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

ABATIDORES DE TEMPERATURA

TEMPERATURA Actividad bacteriana

Dstrucción de la
flora bacteriana

Multiplicación de la
flora bacteriana

Interrupción de la
actividad bacteriana

+ 120° C

+ 70° C

+ 3° C

0° C

- 18° C



Ventajas del proceso de Abatimiento de Temperatura

Minimiza la oxidación y la evaporación de los alimentos.

Elimina los riesgos sanitarios.

Contribuye a la optimización de los flujos de trabajo.

Contribuye a la estandarización de los procesos de trabajo.

Contribuye al control de la calidad de los productos.

TEMPERATURA Abatimiento Refrigeración

Dstrucción de la
flora bacteriana

Multiplicación de la
flora bacteriana

Interrupción de la
actividad bacteriana

+120 °C

+90 °C

+70 °C

+3 °C

0 °C

Sin abatimiento

Con abatimiento

Temperatura del aire en la cámara

TEMPERATURA Abatimiento Congelación

+90 °C

-5 °C

-18 °C

Sin abatimiento

Con abatimiento

Temperatura del aire en la cámara

Abatidores de Temperatura



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3, 5 o 10 posibles niveles de altura (según modelo).

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Equipos montados sobre (4) patas tubulares en acero inoxidable, expandibles de 5" a 8"; excepto modelo EBC-03.

MODELO "03"

Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

MODELOS "05" Y "10"

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-452 A.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Ciclos de abatimiento controlados por tiempo o por temperatura, conforme al registro de temperatura de la sonda colocada en el núcleo del alimento (si no se usa la sonda, automáticamente se activa el control por tiempo).

REFRIGERACION

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.

CONSERVACION DE CONGELADOS

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.



EBC-03



EBC-05



EBC-10

MODELO	PUERTAS	GUIAS	PRODUCCION (kg/ciclo)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Refrigeración	Congelación				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
ABATIDORES DE TEMPERATURA												
EBC-03	1	3	15	6	220V. - 1+N - 60Hz.	6	3.5	570	700	515	55	0.4
EBC-05	1	5	23	13	220V. - 1+N - 60Hz.	11	5.5	790	700	850	86	0.6
EBC-10	1	10	50	30	220V. - 1+N - 60Hz.	20	9.1	790	806	1420	160	1.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

COCCION



Nuestra gama Restaurant Line cuenta con certificaciones ANSI Z83.11 / CSA 1.8 y NSF-4, cumpliendo con las exigencias de seguridad, sanidad y eficiencia energética de los EE. UU., Canadá y México.



ESTUFAS CON PARRILLA Y HORNOS	37
- ESTUFAS A GAS CON HORNOS A GAS	
ESTUFAS CON PLANCHA Y HORNO	38
- ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS	
ESTUFAS COMBINADAS - RESTAURANT LINE	39
- ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS	
ESTUFAS COMBINADAS - RESTAURANT LINE	40
- ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS	
ESTUFAS COMBINADAS - COMMERCIAL LINE	41
- ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS	
- ESTUFAS COMBINADAS A GAS SIN HORNO	
SALAMANDRAS Y CHEESE MELTERS	42
ESTUFONES - RESTAURANT LINE	43
- ESTUFON A GAS DE UNA SECCION	
- ESTUFON A GAS DE DOS SECCIONES	
ESTUFONES - COMMERCIAL LINE	44
- ESTUFON A GAS EN ACERO INOXIDABLE	
- ESTUFON A GAS PRE-PINTADO NEGRO	
FREIDORAS	45
- FREIDORAS A GAS CON UNA TINA	
- FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE	
PARRILLAS	47
- PARRILLAS A GAS	
PARRILLAS-PLANCHA	48
- PARRILLAS-PLANCHA A GAS	
ASADORES RADIANTES	49
- ASADORES RADIANTES A GAS	
ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA	50
- ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS	
PLANCHAS MANUALES	51
- PLANCHAS MANUALES A GAS	
PLANCHAS TERMOSTATICAS	52
- PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS	
BASES NEUTRAS EN ACERO INOXIDABLE	53
HORNOS DE CONVECCION	54
- HORNO DE CONVECCION A GAS	
- HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE	
HORNO ESTATICO	55
- HORNO ESTATICO A GAS	
HORNOS PIZZEROS A GAS	56
- HORNOS PIZZEROS A GAS	
HORNOS PIZZEROS ELECTRICOS	57
- HORNO PIZZERO ELECTRICO	
- HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE	
SNACK LINE	58
- PARRILLAS A GAS	
- ASADORES RADIANTES A GAS	
- PLANCHAS MANUALES A GAS	
- FREIDORA DE SOBREMESA A GAS	

Estufas con Parrilla y Hornos

ESTUFAS A GAS CON HORNOS A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNOS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlados por termostato de 250 °F a 500 °F.

Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Guías en alambón cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

DOTACION

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.

Backsplash (con costo adicional).

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AER-4-24



AER-6-36



AER-2-B10-60

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFAS A GAS CON HORNOS A GAS								
AER-4-24	30.000	120.000	150.000	610	823	902	152	0.5
AER-6-36	30.000	180.000	210.000	914	823	902	184	0.7
AER-2-B10-60	60.000	300.000	360.000	1524	823	902	318	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufas con Plancha y Horno

ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Guías en alambro cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PLANCHA

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora; y potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora (modelo AER-G24-24-H).

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

DOTACION

(1) parrilla de alambro cromado, ajustable en altura.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.

Backsplash (con costo adicional).

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AER-G24-24-H



AER-G36-36-H

MODELO	HORNO (BTU)	PLANCHA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS								
AER-G24-24-H	30.000	40.000	70.000	610	823	943	152	0.5
AER-G36-36-H	30.000	60.000	90.000	914	823	943	184	0.7

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.
Pilotos independientes para cada quemador.
Válvulas de gas reforzadas.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.
Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F.
Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.
Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
Guías en alambro cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

PLANCHA

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.
Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.
Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

MODELOS 48" Y 60"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambro cromado.
Gabinetes neutros en acero inoxidable austenítico (no magnético).

DOTACION

(1) parrilla de alambro cromado, ajustable en altura.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.
Backsplash (con costo adicional).
Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEMR-G12-B4-36



AEMR-G24-B26-60-H



AEMR-G36-B4-60-H

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS									
AEMR-G12-B4-36	30.000	120.000	20.000	170.000	914	823	943	194	0.7
AEMR-G24-B4-48-H	30.000	120.000	40.000	190.000	1219	823	943	280	0.9
AEMR-G24-B6-60-H	30.000	180.000	40.000	250.000	1524	823	943	318	1.1
AEMR-G36-B4-60-H	30.000	120.000	60.000	210.000	1524	823	943	318	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.
Pilotos independientes para cada quemador.
Válvulas de gas reforzadas.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.
Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNOS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlados por termostato de 250 °F a 500 °F.
Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.
Piso y contrapuerta porcelanizados.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
Guías en alambro cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

PLANCHA

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12", y potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable (excepto modelo AEMR-2-RG24-B6-60-H, el cual tiene dos potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora).
Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.
Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.
Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

MODELO "RG"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambro cromado.

DOTACION

(2) parrillas de alambro cromado, ajustables en altura.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.
Backsplash (con costo adicional).
Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H

MODELO	HORNOS (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS									
AEMR-2-G24-B6-60-H	60.000	180.000	40.000	280.000	1524	823	943	321	1.1
AEMR-2-G36-B4-60-H	60.000	120.000	60.000	240.000	1524	823	943	318	1.1
AEMR-2-RG24-B6-60-H	60.000	180.000	40.000	280.000	1524	823	1067	353	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.
Pilotos independientes para cada quemador.
Válvulas de gas reforzadas.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

MODELOS "AMR"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambón cromado.
Gabinets neutros en acero inoxidable austenítico (no magnético).
(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

MODELO "AM"

Kit con (4) niveladores regulables en altura de 2" a 4".

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 200 °F a 550 °F.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.
Piso y contrapuerta porcelanizados.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.
Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
Guías en alambón cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

PLANCHA

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.
Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.
Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

FREIDOR

Potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 16.000 BTU/Hora.
Tina en acero inoxidable austenítico (no magnético) con cantos sanitarios y capacidad para 10 libras (4 litros) de aceite.
Soporte para escurrimiento en alambón cromado.
(1) canastilla de alambón con acabado cromado y mango plastificado.

ASADOR

Potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora.
Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

DOTACION

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AMR-72



AM-72

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	FREIDOR (BTU)	ASADOR (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS											
AMR-48	30.000	120.000	40.000	-	-	190.000	1219	823	943	280	0.9
AMR-60	30.000	120.000	40.000	16.000	-	206.000	1524	823	943	318	1.1
AMR-72	30.000	120.000	40.000	16.000	20.000	226.000	1829	823	943	353	1.4
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO											
AM-72	-	120.000	40.000	16.000	20.000	196.000	1829	823	398	300	0.6

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Salamandras y Cheese Melters

SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

CARACTERISTICAS ESTANDAR

Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Bandejas/Charolas recoge-grasa extraíbles para facilitar su limpieza.

Preparación para fijar a muro mediante bayoneta en acero inoxidable calibre 14, integrada al respaldo.

SALAMANDRAS

Carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación y gatillo para 4 posibles niveles de altura.

CHEESE MELTERS

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AECM-36



AESB-36

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS								
AESB-24	1	20.000	20.000	610	580	530	57	0.1
AESB-36	2	20.000	40.000	914	580	530	77	0.2
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS								
AECM-24	1	20.000	20.000	610	476	530	57	0.1
AECM-36	2	20.000	40.000	914	476	530	77	0.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufones

ESTUFON A GAS DE UNA SECCION
ESTUFON A GAS DE DOS SECCIONES



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Gabinetes neutros en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

ESTUFONES

Potentes quemadores "Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, 45.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas de 18" x 18", desmontables, fabricadas en hierro fundido en una sola pieza.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AESP-18-2



AESP-48-4

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFON A GAS DE UNA SECCION								
AESP-18-2	2	45.000	90.000	456	585	629	56	0.2
ESTUFON A GAS DE DOS SECCIONES								
AESP-48-4	4	45.000	180.000	1219	585	629	116	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estufones

ESTUFON A GAS EN ACERO INOXIDABLE
ESTUFON A GAS PRE-PINTADO NEGRO



ESTUFON EN ACERO INOXIDABLE

Construcción en acero inoxidable.

Pilotos independientes para cada quemador, certificados por CSA.

Válvulas de gas reforzadas certificadas por CSA.

ESTUFON ACERO PRE-PINTADO

Construcción en lámina de acero con acabado en color negro electrostático.

Encendido manual (no incluye pilotos).

CARACTERISTICAS ESTANDAR

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Potentes quemadores "Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, 45.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas de 45" x 23", desmontables, fabricadas en hierro fundido en una sola pieza.

Equipos montados sobre (4) tornillos niveladores, regulables en altura.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.

Tapón hembra 3/4 -14 NPT desmontable (el usuario puede decidir de qué lado conectar la instalación de gas).



AESP-2-4



AESP-2-4-B-E

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTUFON A GAS EN ACERO INOXIDABLE								
AESP-2-4	4	45.000	180.000	1143	690	610	47	0.5
ESTUFON A GAS PRE-PINTADO NEGRO								
AESP-2-4-B-E	4	45.000	180.000	1143	600	610	47	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

FREIDORAS

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Modelo "E": potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.

Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

(2) canastillas de alambroón con acabado cromado y mango plastificado.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEF-4050-S-E



AEF-50-S



AEF-2525-S

MODELO	CAPACIDAD (Libras)	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frete	Fondo	Altura	Kg	m³
FREIDORAS A GAS CON UNA TINA									
AEF-4050-S-E	40/50	3	35.000	105.000	395	789	1119	76	0.3
AEF-50-S	50	3	38.000	114.000	395	789	1170	76	0.4
AEF-75-S	75	4	38.000	152.000	496	789	1170	84	0.5
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE									
AEF-2525-S	25/25	4	38.000	152.000	395	789	1170	76	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



Intertek



Intertek

**PRIMER FABRICANTE
MEXICANO CERTIFICADO
ANSI Z83.11 / CSA 1.8 Y NSF-4.**



Parrillas

PARRILLAS A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEHP-2-12



AEHP-4-24



AEHP-6-36

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
PARRILLAS A GAS								
AEHP-2-12	2	30.000	60.000	305	823	335	49	0.1
AEHP-4-24	4	30.000	120.000	610	823	335	74	0.2
AEHP-6-36	6	30.000	180.000	914	823	335	95	0.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Parrillas-Plancha

PARRILLAS-PLANCHA A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 5/8"
PARRILLAS-PLANCHA A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 3/4"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Quemadores fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar su limpieza de sus orificios.

Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

PLANCHA

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placas en cold-rolled de 5/8" o 3/4" de espesor (según modelo), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

DOTACION

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEM-G12-B2-24



AEM-G12-B4-36



AEM-G24-B2-36-H

MODELO	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frete	Fondo	Altura	Kg	m³
PARRILLAS-PLANCHA A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 5/8"								
AEM-G12-B2-24	60.000	30.000	90.000	305	823	384	74	0.2
AEM-G12-B4-36	120.000	30.000	150.000	610	823	384	95	0.3
PARRILLAS-PLANCHA A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 3/4"								
AEM-G24-B2-36-H	60.000	60.000	120.000	914	823	384	95	0.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Asadores Radiantes

ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"

ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

ASADOR 12"

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora.

ASADORES 24" A 72"

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AERB-60

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"								
AERB-12	1	20.000	20.000	305	823	335	54	0.1
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"								
AERB-24	4	20.000	80.000	610	823	335	87	0.2
AERB-36	6	20.000	120.000	914	823	335	121	0.3
AERB-48	8	20.000	160.000	1219	823	335	154	0.4
AERB-60	10	20.000	200.000	1524	823	335	200	0.5
AERB-72	12	20.000	240.000	1829	823	335	300	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Asadores de Piedra Volcánica

ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS CON QUEMADORES "H"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Parrilla/Soporte en hierro fundido para alojar piedra volcánica.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

ASADORES

Potentes quemadores "H" de última generación y de alta capacidad, 32.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

Piedra volcánica.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AECRB-36



AECRB-48

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS CON QUEMADORES "H"								
AECRB-12	1	32.000	32.000	305	823	335	54	0.1
AECRB-24	2	32.000	64.000	610	823	335	87	0.2
AECRB-36	3	32.000	96.000	914	823	335	121	0.3
AECRB-48	4	32.000	128.000	1219	823	335	154	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Planchas Manuales

PLANCHAS MANUALES A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 5/8", 3/4" & 1"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Placas en cold-rolled de 5/8", 3/4" o 1" de espesor (según modelo), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

PLANCHAS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEMG-36



AEMG-48-H

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
PLANCHAS MANUALES A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 5/8"								
AEMG-12	1	30.000	30.000	305	823	335	54	0.1
AEMG-24	2	30.000	60.000	610	823	335	73	0.2
AEMG-36	3	30.000	90.000	914	823	335	99	0.3
PLANCHAS MANUALES A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 3/4"								
AEMG-24-H	2	30.000	60.000	610	823	335	84	0.2
AEMG-36-H	3	30.000	90.000	914	823	335	108	0.3
AEMG-48-H	4	30.000	120.000	1219	823	335	158	0.4
PLANCHAS MANUALES A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1"								
AEMG-60-H	5	30.000	150.000	1524	823	335	200	0.5
AEMG-72-H	6	30.000	180.000	1829	823	335	300	0.6

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Planchas Termostáticas

PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 3/4"
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Placas en cold-rolled de 3/4" o 1" de espesor (según modelo), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

PLANCHAS

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato mecánico regulable de 250 °F a 500 °F, colocados cada 12" para una distribución del calor óptima y homogénea.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Pilotos independientes para cada quemador.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

DOTACION

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEMG-60-H

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 3/4"								
AETG-24-H	2	30.000	60.000	610	823	335	90	0.2
AETG-36-H	3	30.000	90.000	914	823	335	122	0.3
AETG-48-H	4	30.000	120.000	1219	823	335	160	0.4
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1"								
AETG-60-H	5	30.000	150.000	1524	823	335	200	0.5
AETG-72-H	6	30.000	180.000	1829	823	335	300	0.6

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Bases Neutras en Acero Inoxidable

BASES NEUTRAS DE PERFIL TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE



Bases neutras en acero inoxidable austenítico (no magnético), con estructura de perfil tubular, compatibles con equipos de cocción modulares (de sobremesa).

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Estructura desmontada fácil de ensamblar (sin herramientas).

Repisa inferior en acero inoxidable.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 16.

Equipos de Sobremesa Compatibles | Restaurant Line



AEHP-2-12



AEM-G24-B2-36-H



AERB-36



AETG-60-H



AB-24



AB-24

MODELO	PARRILLAS	PARRILLAS + PLANCHA	ASADORES RADIANTES	ASADORES PIEDRA VOLC.	PLANCHAS MANUALES	PLANCHAS TERMOSTATICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
BASES NEUTRAS DE PERFIL TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE											
AB-12	AEHP-2-12	-	AERB-12	AECRB-12	AEMG-12	-	311	762	640	15	0.04
AB-24	AEHP-4-24	AEM-G12-B2-24	AERB-24	AECRB-24	AEMG-24 AEMG-24-H	AETG-24-H	1225	762	640	18	0.04
AB-36	AEHP-6-36	AEM-G12-B4-36 AEM-G24-B2-36-H	AERB-36	AECRB-36	AEMG-36 AEMG-36-H	AETG-36-H	920	762	640	23	0.07
AB-48	-	-	AERB-48	AECRB-48	AEMG-48-H	AETG-48-H	1225	762	640	27	0.10
AB-60	-	-	AERB-60	-	AEMG-60-H	AETG-60-H	1530	762	640	32	0.14
AB-72	-	-	-	-	AEMG-72-H	AETG-72-H	1829	762	640	36	0.17

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos de Convección

HORNO DE CONVECCION A GAS
HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior. Guías en alambón cromado con capacidad para 12 posibles niveles de altura en cada cámara.

Chimenea interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

Iluminación interior con luz incandescente.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

PUERTAS

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre simultáneo y sincronizado (mecanismo de cadena cruzado), con función de apertura permanente a 135° para accesibilidad en la carga y descarga de producto:

- Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
- Panel de cristal doble templado.

HORNOS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlado por termostato electromecánico de 175 °F a 550 °F. Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M.

(alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Turbina fabricada en acero inoxidable. Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Sistema de enfriamiento.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

MODELO AECO-1

Una cámara de cocción.

(5) parrillas de alambón cromado, ajustables en altura.

Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

MODELO AECO-2

Dos cámaras de cocción independientes.

(10) parrillas de alambón cromado, ajustables en altura.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AECO-1



AECO-2

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
						Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
HORNO DE CONVECCION A GAS													
AECO-1	5	70.000	115V. - I+N - 50/60Hz.	1/3	5.6	755	660	615	970	1025	1508	265	1.5
HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE													
AECO-2	10	140.000	115V. - I+N - 50/60Hz.	2 x 1/3	11.2	755	660	615	970	1025	1898	530	1.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Horno Estático

HORNO ESTATICO A GAS



CONSTRUCCION

Puerta y panel porta-mandos en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Laterales en lámina de acero con acabado en color negro electrostático.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 250 °F a 500 °F.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

DOTACION

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.

Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEO-36

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS										
AEO-36	1	30.000	788	569	394	914	713	1347	161	0.7

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNOS

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 250 °F a 650 °F.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

DOTACION

(2) piedras cerámicas.

Kit de conversión de gas.

OPCION STACK

Hornos apilables con capacidad de estiba para 2 unidades, lo cual permite optimizar el espacio e incrementar la capacidad de producción. No requiere kit de montaje.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8" (con costo adicional).

Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro (con costo adicional).



AEPO-36-S



AEPO-36-S



AEPO-36-S

MODELO	PIEDRAS CERAMICAS	BTU TOTAL	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Fronte	Fondo	Altura	Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS										
AEPO-24-S	2	30.000	483	569	394	610	713	723	129	0.3
AEPO-36-S	2	30.000	788	569	394	914	713	723	161	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos Pizzeros Eléctricos

HORNO PIZZERO ELECTRICO
HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable.

Contrapueras porcelanizadas.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 2 posibles niveles de altura en cada cámara.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Foco indicador de resistencias encendidas.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNOS

Resistencias blindadas controladas por termostato electromecánico regulable de 250 °F a 700 °F.

Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 15 minutos.

MODELO AEPO-26-E

Una cámara de cocción.

(2) piedras cerámicas.

MODELO AEPO-26-E STACK

Dos cámaras de cocción independientes.

(4) piedras cerámicas.

DOTACION

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.



AEPO-26-E



AEPO-26-E STACK



AEPO-26-E STACK

MODELO	PIEDRAS CERAMICAS	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Fronte	Fondo	Altura	Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
HORNO PIZZERO ELECTRICO												
AEPO-26-E	2	220V. - I+N - 50/60Hz	7.2	16.0	559	508	203	670	785	533	93	0.3
HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE												
AEPO-26-E STACK	4	220V. - I+N - 50/60Hz	14.4	32.0	559	508	203	670	785	829	186	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Snack Line

PARRILLAS A GAS, ASADORES RADIANTES A GAS
PLANCHAS MANUALES A GAS Y FREIDORA A GAS DE SOBREMESA



CONSTRUCCION

Construcción frontal y anterior de mesa en acero inoxidable austenítico (no magnético); laterales en acero aluminizado.
Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza (excepto ASF-10).
Pilotos independientes para cada quemador, certificados por CSA.
Válvulas de gas reforzadas certificadas por CSA (excepto ASF-10).
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

ASADORES

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.
Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).
Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en acero inoxidable.
Cerca perimetral en acero inoxidable, calibre 16.
Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

PLANCHAS

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.
Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cerca perimetral en su parte superior.

Cerca perimetral en acero inoxidable, calibre 16.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

FREIDORA

Potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 16.000 BTU/Hora.
Tina en acero inoxidable austenítico (no magnético) con cantos sanitarios y capacidad para 10 libras (4 litros) de aceite.
Soporte para escurrimiento en alambón cromado.
(1) canastilla de alambón con acabado cromado y mango plastificado.
Tapa de tina en acero inoxidable austenítico.

DOTACION

Kit con (4) niveladores regulables en altura de 2" a 4".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4" (con costo adicional).



ASHP-2-24



ASRB-36



ASMG-36



ASF-10

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
PARRILLAS A GAS								
ASHP-2-24	2	30.000	60.000	610	581	302	18	0.1
ASHP-3-36	3	30.000	90.000	914	581	302	22	0.2
ASADORES RADIANTES A GAS								
ASRB-24	4	16.000	64.000	610	581	394	18	0.1
ASRB-36	6	16.000	96.000	914	581	394	22	0.2
PLANCHAS MANUALES A GAS								
ASMG-24	2	16.000	32.000	610	581	394	18	0.1
ASMG-36	3	16.000	48.000	914	581	394	22	0.2
FREIDORA A GAS DE SOBREMESA								
ASF-10	1	16.000	16.000	610	581	294	14	0.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

LAVADO DE VAJILLA



Nuestras gamas de equipos para Lavado de Vajilla incorporan tecnología comprobada de calidad internacional, integrando funciones profesionales de sanidad y de seguridad en todos sus modelos.



LAVAVASOS - EASY WASH	64
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL - EASY WASH	
- LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500	65
- LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510	
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL - TECH WASH	
- LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500	66
- LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510	
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA - EASY WASH	
- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500	67
- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510	
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA - TECH WASH	
- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500	68
- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510	
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE - TECH WASH	
- LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA	69
- LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA	
GARANTIA SANITARIA	70
MESAS PARA LAVAVAJILLAS	
- MESAS DE ENTRADA PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	71
- MESAS DE SALIDA PARA LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y PARA LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	
CESTAS PARA LAVAVAJILLAS	
- CESTAS PARA VAJILLA	72
- CUBILETE PARA CUBIERTOS	

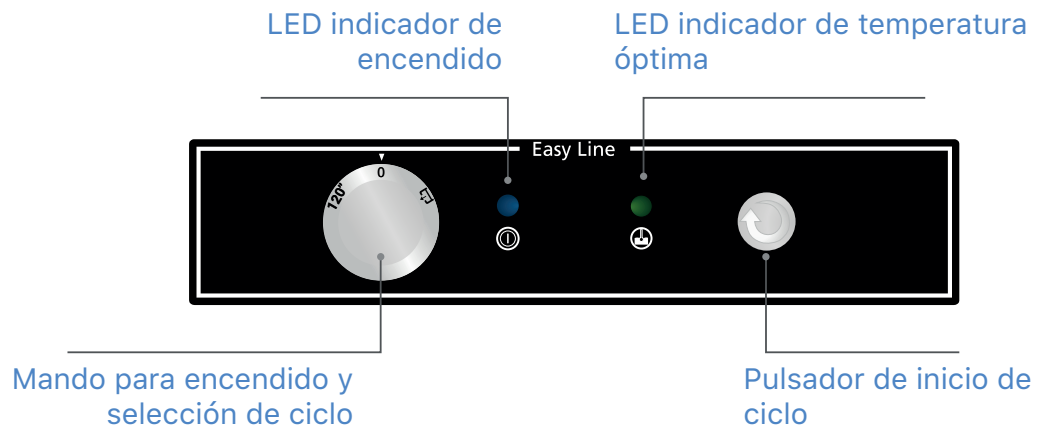
EASY WASH

Control Electromecánico

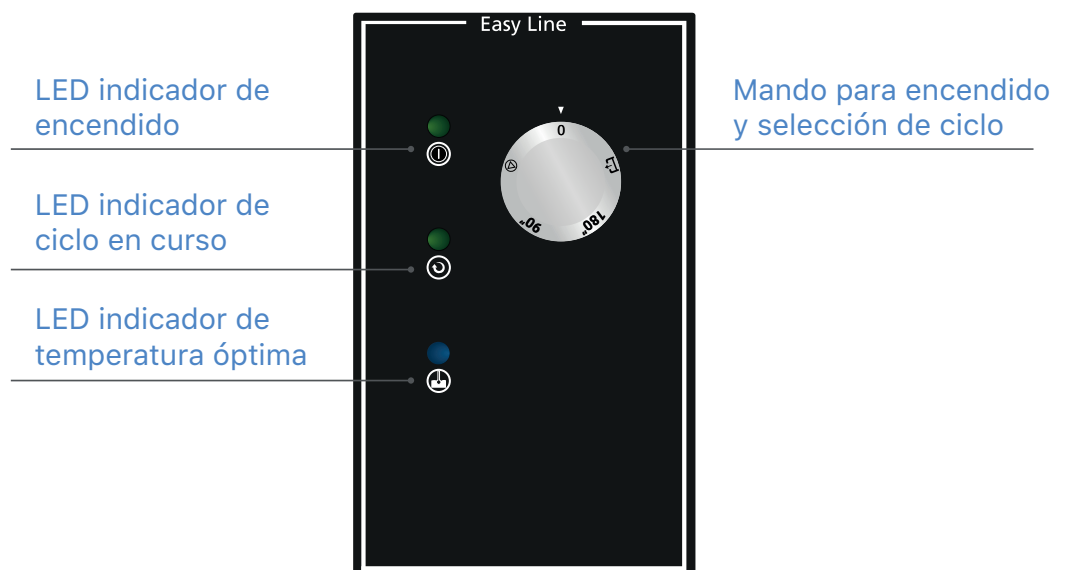
Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electromecánico.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.

Lavavajillas de Apertura Frontal GEM



Lavavajillas de Capota GEM-H



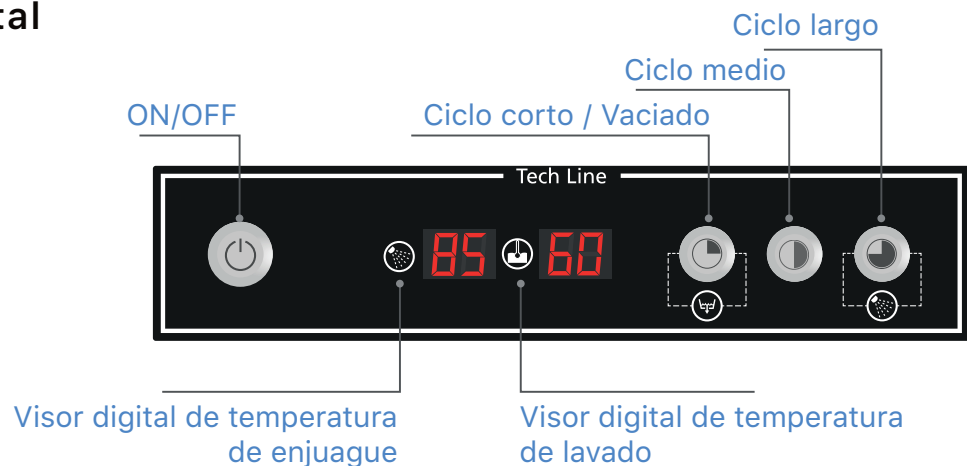
TECH WASH

**Control Electrónico
con visores digitales**

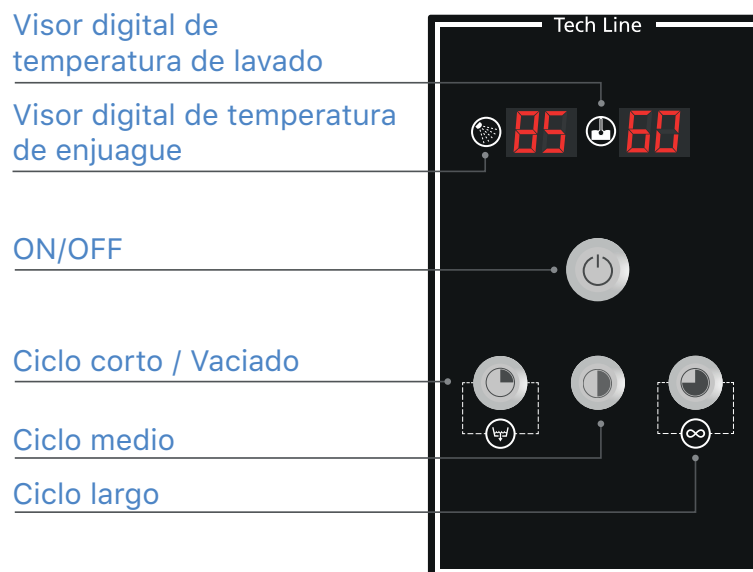
Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electrónico con visores digitales de temperatura del agua de la tina de lavado y del agua del calderín de enjuague.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.

Lavavajillas de Apertura Frontal GTM



Lavavajillas de Capota GTM-H



**EASY
WASH**

**TECH
WASH**

Las gamas de Lavavajillas Easy Wash y Tech Wash de Asber América incorporan tecnología comprobada de calidad internacional, integrando funciones profesionales de sanidad y de seguridad en todos sus modelos.

Equipos fabricados en México, con un amplio rango de opciones para cada necesidad de producción, el cual incluye los modelos de mayor desplazamiento en el mercado Latinoamericano, con una oferta calidad-precio imbatible.



Lavavasos



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.

Panel porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.

Bandejas-filtro en acero inoxidable.

Dosificador de abrillantador.

Claro de la puerta: 275 mm.

Recibe cestas de 400 x 400 mm.

CARACTERISTICAS

Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.

Temperatura de lavado: 60 °C.

Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.

Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.

Micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Válvula anti-retorno.

Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).

Consumo de agua: 2.5 litros/ciclo.

POTENCIA Y CAPACIDAD

Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 15 litros.

Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2 kW / 5 litros.

Potencia de la bomba de lavado: 0.3 kW.

CICLOS DE LAVADO

Ciclo de lavado de 120 segundos.

DOTACION

(2) cestillos cuadrados.

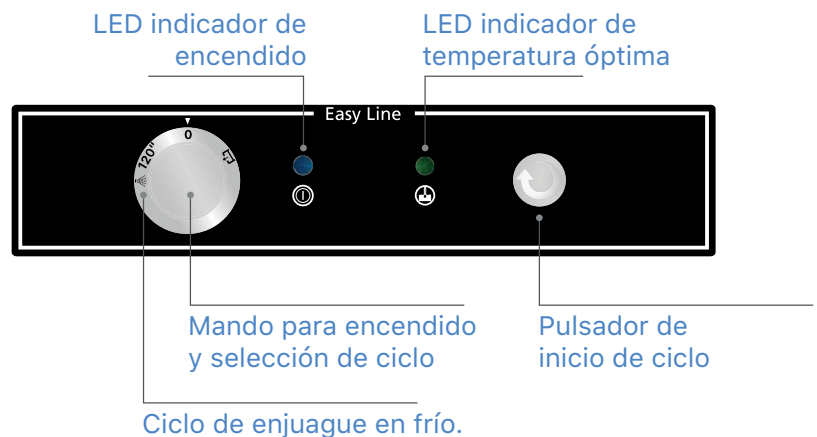
(1) rack para platos.

(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

Incluye cable y clavija Tipo F.



GE-400 SA

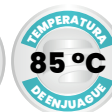


MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVASOS									
GE-400 SA	30	220-240V - 1N+T - 60Hz.	3.1	13.3	470	525	720	42	0.3

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Lavavajillas de Apertura Frontal

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Modelos DD: incluyen dosificador de detergente.
Claro de la puerta: 320 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

CARACTERISTICAS

Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Consumo de agua: 2.7 litros/ciclo.

GEM 500

Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2.8 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Incluyen cable y clavija Tipo F.

GEM 510

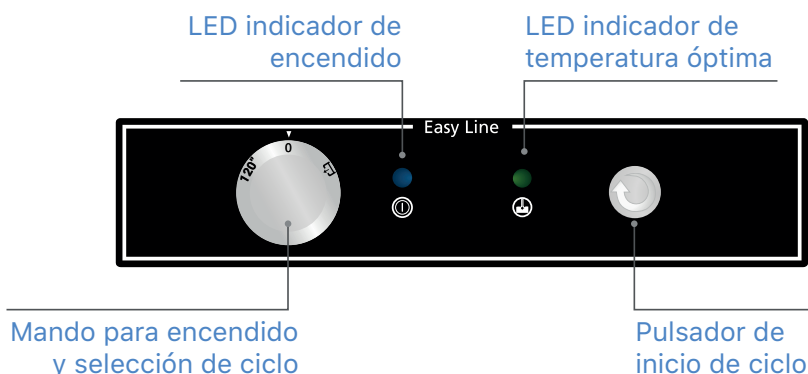
Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 5.6 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Incluyen cable.
No incluyen clavija.

DOTACION

- (1) cesta general modelo CT-10.
- (1) cesta para platos modelo CP-16/18.
- (1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.



GEM-500 F SA

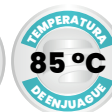


MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500									
GEM-500 F SA	30	220-240V - 1N+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	600	820	64	0.5
GEM-500 DD F SA	30	220-240V - 1N+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	600	820	64	0.5
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510									
GEM-510 F SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	6.2	16.7	600	600	820	64	0.5
GEM-510 DD F SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	6.2	16.7	600	600	820	64	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Lavavajillas de Apertura Frontal

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
Puerta compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Modelos DD: incluyen dosificador de detergente.
Modelos B: incluyen bomba de desagüe.
Modelos W: incluyen bomba de enjuague.
Claro de la puerta: 320 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

CARACTERISTICAS

Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Función "Thermostop" configurada de fábrica, el cual activa automáticamente el ciclo de enjuague al alcanzar 85 °C.
Función "Soft Start" configurada de fábrica para arranque progresivo de la bomba de lavado.
Consumo de agua: 2.7 litros/ciclo.

CICLOS DE LAVADO

Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.

GTM 500

Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2.8 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Incluyen cable y clavija Tipo F.

GTM 510

Potencia y capacidad de la tina de lavado: 2.8 kW / 25 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 5.6 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
Incluyen cable.
No incluyen clavija.

DOTACION

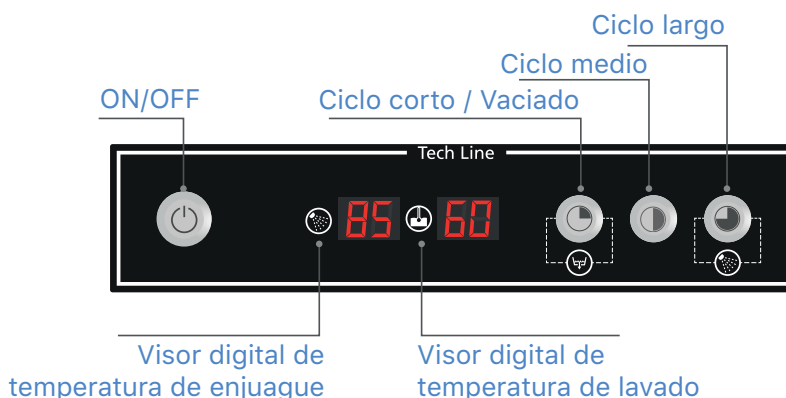
(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(1) cubilete para cubiertos modelo CU-7.

OPCIONES

Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



GTM-500 B DD F SA



MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 500									
GTM-500 B DD F SA	40	220-240V - 1N+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	600	820	64	0.5
GTM-500 B W DD F SA	40	220-240V - 1N+T - 60Hz.	3.4	15.0	600	600	820	64	0.5
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL SERIE 510									
GTM-510 B DD F SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	6.2	16.7	600	600	820	64	0.5
GTM-510 B W DD F SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	6.2	16.7	600	600	820	64	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Lavavajillas de Capota

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
Capota compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Modelos DD: incluyen dosificador de detergente.
Claro de la capota: 420 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.
Compatibles con las mesas de entrada y de salida (modelos ADST y ADCT).

CARACTERISTICAS

Control electromecánico de temperatura con indicadores LED.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Consumo de agua: 3 litros/ciclo.

GEM H500

Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 45 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
No incluyen cable ni clavija.

GEM H510

Ciclo de lavado de 55 segundos.
Ciclo de lavado de 75 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 45 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 12 kW / 7 litros.
Potencia de las bombas de lavado: 1.2 kW (incluye dos bombas de 0.6 kW cada una).
No incluyen cable ni clavija.

DOTACION

(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(2) cestillos para cubiertos modelo CU-7.

OPCIONES

Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



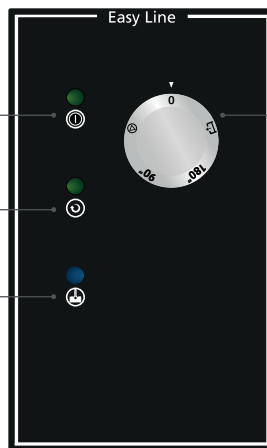
GEM-H500 SA

Lavavajillas compatibles con las Mesas de Entrada (ADST) y con las Mesas de Salida (ADCT).

LED indicador de encendido

LED indicador de ciclo en curso

LED indicador de temperatura óptima



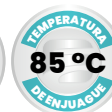
Mando para encendido y selección de ciclo

MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500									
GEM-H500 SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	11.1	29.0	675	675	1420	116	0.9
GEM-H500 DD SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	11.1	29.0	675	675	1420	116	0.9
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510									
GEM-H510 SA	65	220-240V - 3N+T - 60Hz.	17.7	46.6	675	675	1420	116	0.9
GEM-H510 DD SA	65	220-240V - 3N+T - 60Hz.	17.7	46.6	675	675	1420	116	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Lavavajillas de Capota

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
Capota compensada y tirador ergonómico embutido para facilitar la rápida carga y descarga de cestas.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Brazos de lavado y de enjuague en acero inoxidable.
Bandejas-filtro en acero inoxidable.
Dosificador de abrillantador.
Modelos DD: incluyen dosificador de detergente.
Modelos B: incluyen bomba de desagüe.
Modelos W: incluyen bomba de enjuague.
Claro de la capota: 420 mm.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.
Compatibles con las mesas de entrada y de salida (modelos ADST y ADCT).

CARACTERISTICAS

Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostatos de seguridad en la tina de lavado y en el calderín.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Válvula anti-retorno.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Función "Thermostop" configurada de fábrica, el cual activa automáticamente el ciclo de enjuague al alcanzar 85 °C.
Consumo de agua: 3 litros/ciclo.

GTM H500

Ciclo de lavado de 90 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Ciclo de lavado de 180 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 45 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 kW / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0.6 kW.
No incluyen cable ni clavija.

GTM H510

Ciclo de lavado de 55 segundos.
Ciclo de lavado de 75 segundos.
Ciclo de lavado de 120 segundos.
Potencia y capacidad de la tina de lavado: 4.5 kW / 45 litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 12 kW / 7 litros.
Potencia de las bombas de lavado: 1.2 kW (incluye dos bombas de 0.6 kW cada una).
No incluyen cable ni clavija.

DOTACION

(1) cesta general modelo CT-10.
(1) cesta para platos modelo CP-16/18.
(2) cestillos para cubiertos modelo CU-7.

OPCIONES

Función "Soft Start" para arranque progresivo de la bomba de lavado.
Multivoltaje: instalación monofásica (1N+T).
Multipower: instalación monofásica (1N+T).
Potencia del calderín seleccionable al momento de la instalación.
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.



GTM-H500 B DD SA

Lavavajillas compatibles con las Mesas de Entrada (ADST) y con las Mesas de Salida (ADCT).

Visor digital de temperatura de lavado

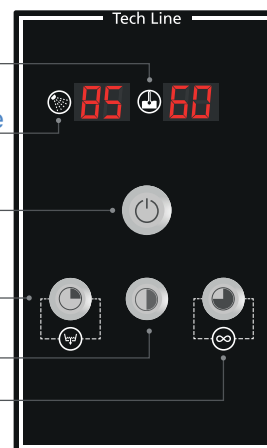
Visor digital de temperatura de enjuague

ON/OFF

Ciclo corto / Vaciado

Ciclo medio

Ciclo largo

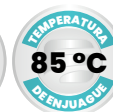


MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 500									
GTM-H500 B DD SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	11.1	29.0	675	675	1420	116	0.9
GTM-H500 B W DD SA	40	220-240V - 3N+T - 60Hz.	11.1	29.0	675	675	1420	116	0.9
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA SERIE 510									
GTM-H510 B DD SA	65	220-240V - 3N+T - 60Hz.	17.7	46.6	675	675	1420	116	0.9
GTM-H510 B W DD SA	65	220-240V - 3N+T - 60Hz.	17.7	46.6	675	675	1420	116	0.9

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Lavavajillas de Arrastre

LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Puertas de doble pared en acero inoxidable con apertura ascendente.
(4) brazos de lavado superiores e inferiores en acero inoxidable, fácilmente desmontables, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
Calderín de enjuague en acero inoxidable con aislamiento térmico.
Toberas de enjuague en acero inoxidable fácilmente desmontables y extraíbles.
Bandejas filtro de la tina en acero inoxidable, de fácil acceso/extracción para su limpieza.
Potente sistema de arrastre de cestas en acero inoxidable.
Protección IPX4.
Reciben cestas de 500 x 500 mm.

CARACTERISTICAS

Control electrónico de temperatura con visores digitales para la tina y el calderín.
Temperatura de lavado: 60 °C.
Temperatura de enjuague: 85 °C a 90 °C.
Termostato de seguridad.

Variador de frecuencia para regulación de velocidades.
Regulador de presión para control de caudal.
Pulsador de emergencia incorporado.
Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
Electroválvula situada en un lateral (no es necesario retirar paneles para conectar la máquina).
Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, pulsador de emergencia.
Consumo de agua: 210 litros/hora.
No incluyen cable ni clavija.

EFICIENCIA ENERGETICA

Auto-timer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
Reducción del consumo energético al detener el funcionamiento de las bombas y activando el modo "stand-by" para el calentamiento del agua de enjuague (70 °C).
Activación del ciclo de lavado al detectar el paso de la cesta; no se activará si no detecta la cesta, lo cual favorece el ahorro de agua y de energía.

Finalización automática del enjuague al detectar el paso de la última cesta, lo cual favorece el ahorro de agua y de energía.
Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
Sistema de bloqueo de puerta abierta y micro de final de carrera.

CICLOS DE LAVADO

Ciclo de lavado profundo (80 cestas/hora).
Ciclo de lavado medio (100 cestas/hora).
Ciclo de lavado alta capacidad (120 cestas/hora).

POTENCIA / CAPACIDAD

Tina de lavado: 9.0 kW / 50 litros.
Calderín de enjuague: 27.0 kW / 21 litros.
Potencia de las bombas de lavado: 1.2 kW (incluye dos bombas de 0.6 kW cada una).

DOTACION

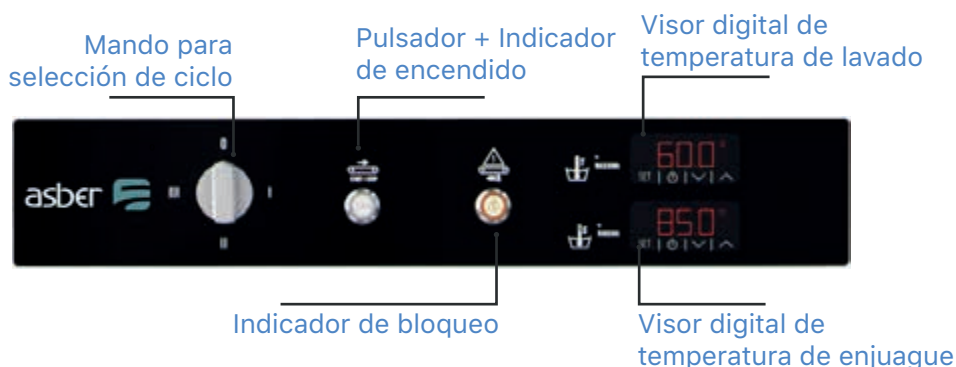
(2) cestas para platos modelo CP-16/18.
(1) cesta para vasos modelo CV-16/105.
(3) cestas generales.

No incluyen cable ni clavija.



EASY-120 CW

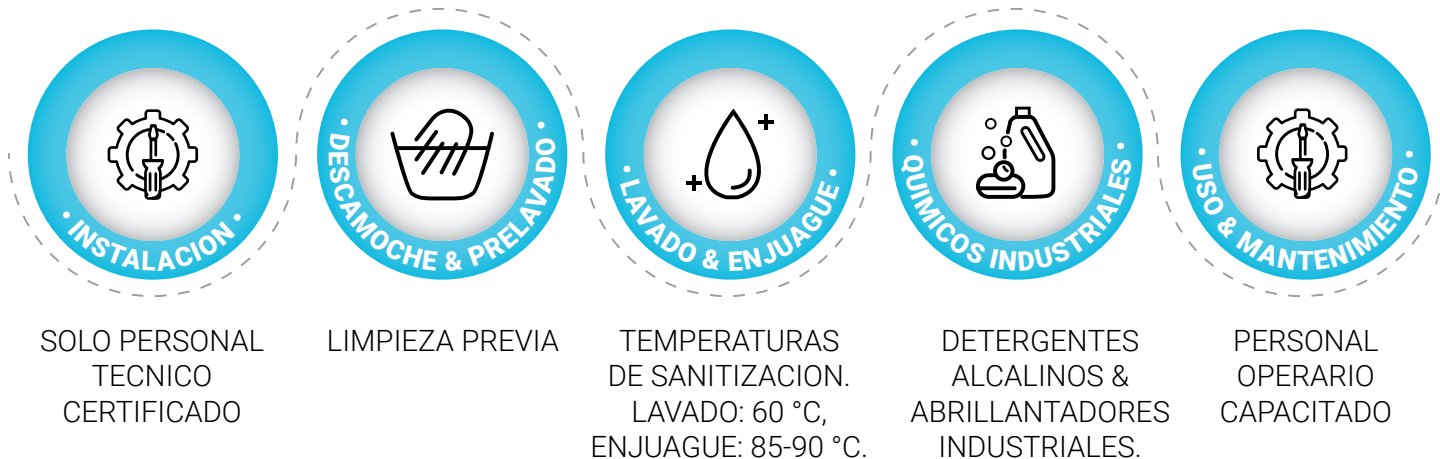
Lavavajillas compatibles con las Mesas de Entrada (ADST) y con las Mesas de Salida (ADCT).



MODELO	CAPACIDAD (Cestas / Hora)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA									
EASY-120 L CW	120	220V. - 3+TF - 50/60Hz.	37.2	98.1	1180	779	1575	220	2.8
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA									
EASY-120 R CW	120	220V. - 3+TF - 50/60Hz.	37.2	98.1	1180	779	1575	220	2.8

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Para garantizar el funcionamiento óptimo del equipo en la higiene y desinfección de vajilla, cristalería y cubertería, deben cumplirse las siguientes condiciones de uso:



Conexión de agua:

Se aconseja alimentar las máquinas con agua caliente sanitaria, con temperatura a la entrada entre 50 y 60 °C.

La presión dinámica de agua recomendada para un correcto funcionamiento de las máquinas es:

Mínima: 2 bar = 2 kg/cm²

Máxima: 4 bar = 4 kg/cm²

Dureza del agua:

Todos los lavavajillas deberán conectarse a una toma de agua descalcificada cuando el valor de la dureza del agua local sobrepase los 10 HF / 6 HD.

Los problemas de funcionamiento derivados de una instalación defectuosa que no cumpla con las premisas indicadas por el fabricante no serán tenidos en cuenta como dentro de garantía.

Considerar los siguientes puntos para la instalación / interconexión:

- Que estén correctamente dispuestos los puntos de acometida: entrada de agua, electricidad, desagüe.
- Que el caudal de agua que alimentará al equipo cuenta con la presión suficiente para garantizar el correcto enjuague de la vajilla.
- Que al momento de llevar a cabo la instalación del equipo se encuentre presente la empresa de químicos (si aplicara, según el modelo adquirido). En caso de que la empresa de químicos no se encontrara presente en el local nuestro técnico se retirará del mismo, sin excepción de ningún tipo.



Mesas para Lavavajillas

MESAS DE ENTRADA - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE
MESAS DE SALIDA - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

Construcción completa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Estructura desmontada fácil de transportar, de almacenar y de montar.

Montaje rápido y sencillo mediante sistema universal de sujeción a Lavavajillas de Capota y a Lavavajillas de Arrastre.

Diseño modular que permite crear configuraciones personalizadas conforme cada necesidad.

Lambrín construido en una sola pieza, 200 mm de altura.

Encimeras embutidas con borde perimetral antiderrame y ángulo de inclinación para facilitar su limpieza.

Mesas de entrada con tarja embutida y superficie de apoyo, incluye preparación estándar para colocación de grifo-ducha de pre-lavado (no incluido).

Mesas de salida con área de trabajo lisa y posterior de mesa escalonado.

(2) patas tubulares en acero inoxidable de 1-1/2" de diámetro, regulables en altura de 1-5/8" a 2".

Compatibles con cestas de 500 x 500 mm.

Mesas de entrada compatibles con grifo-ducha de pre-lavado marca Edenox, modelo 98007-1.



ADST-36 L MESA DE ENTRADA IZQUIERDA



GTM-H510 B DD SA



ADST-48 R MESA DE ENTRADA DERECHA



ADCT-36 L MESA DE SALIDA IZQUIERDA



ADCT-48 R MESA DE SALIDA DERECHA

MODELO	TIPO DE MESA	COLOCACION	DIMENSIONES TARJA (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
MESAS DE ENTRADA - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE										
ADST-36 L	Prelavado	Izquierda	457	457	203	914	760	1000	18	0.33
ADST-36 R	Prelavado	Derecha	457	457	203	914	760	1000	18	0.33
ADST-48 L	Prelavado	Izquierda	457	457	203	1219	760	1000	22	0.43
ADST-48 R	Prelavado	Derecha	457	457	203	1219	760	1000	22	0.43
MESAS DE SALIDA - LAVAVAJILLAS DE CAPOTA Y LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE										
ADCT- 36 L	Descarga	Izquierda	-	-	-	914	760	1000	16	0.18
ADCT- 36 R	Descarga	Derecha	-	-	-	914	760	1000	16	0.18
ADCT- 48 L	Descarga	Izquierda	-	-	-	1219	760	1000	19	0.24
ADCT- 48 R	Descarga	Derecha	-	-	-	1219	760	1000	19	0.24

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Cestas para Lavavajillas

CESTAS PARA VAJILLA
CUBILETE PARA CUBIERTOS

Construcción en polipropileno de grado alimenticio, resistente a altas temperaturas de agua y a los químicos de lavado de vajilla.

Estructura moldeada en una sola pieza con doble capa altamente resistente a los golpes mecánicos.

Diseño modular que permite apilar las cestas, facilitando su almacenaje y transportación.

Superficies perforadas (formato de rejilla en cestas para vajilla y orificios en el contenedor de cubiertos), lo cual facilita la circulación de agua y evita que los desechos se estanquen.

Aperturas ergonómicas tipo asa en los cuatro lados de los bastidores para facilitar el transporte y el apilamiento.

Compatibles con todos los modelos de Lavavajillas de Apertura Frontal, de Lavavajillas de Capota y de Lavavajillas de Arrastre.

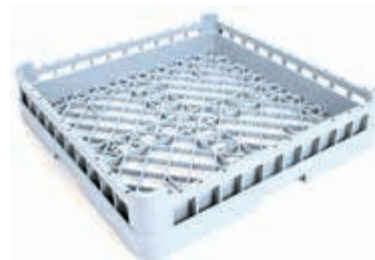
Cesta general para platos (CP-16/18) con capacidad para 16 a 18 platos, dependiendo de la orientación en la cesta (hay una fila más en un sentido que en otro, con menor inclinación del plato).

Cesta general para vajilla (CT-10) con capacidad para 16 contenedores para cubiertos.

Cubilete para cubiertos (CU-7) con capacidad para 12 a 15 cubiertos (para garantizar un lavado correcto de los cubiertos no se recomienda exceder la capacidad permitida).



CU-7



CT-10



CP-16/18

MODELO	TIPO DE CESTA	DIAMETRO MAXIMO (mm)	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frete	Fondo	Altura	Kg	m³
CESTAS PARA VAJILLA								
CT-10	General	N/A	Variable	500	500	110	2	0.04
CP-16/18	Platos	Ø 320	16 ÷ 18	500	500	110	2	0.04
CUBILETE PARA CUBIERTOS								
CU-7	Cubiertos	N/A	12 ÷ 15	110	110	130		0.002

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

DISTRIBUCION & EXHIBICION



La gama de equipos en acero inoxidable destinadas a la distribución/exhibición de alimentos de la marca Asber se fabrica en la planta industrial de ONNERA GROUP, la cual se encuentra localizada en la ciudad de San Luís Potosí, México, en una posición estratégica tanto para el mercado mexicano como para el de exportación.



CARROS CALIENTES BANQUETEROS

- CARROS CALIENTES BANQUETEROS CON 10 GUIAS
- CARROS CALIENTES BANQUETEROS CON 20 GUIAS
- CARROS CALIENTES BANQUETEROS CON 40 GUIAS

75-76

CARRO PORTA PLATOS

77

PLACAS REFRIGERADAS

- PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A

78

CUBAS REFRIGERADAS

- CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A

79

CUBAS CALIENTES ELECTRICAS DE BAÑO MARIA

- CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO

80



CARROS CALIENTES BANQUETEROS

La altura reducida del carro facilita el acceso a los estantes superiores y mejora su maniobrabilidad.

Panel de mandos embutido, lo cual le protege de golpes.

Control electrónico de temperatura con visor digital.

Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico.

Los CBB-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro.

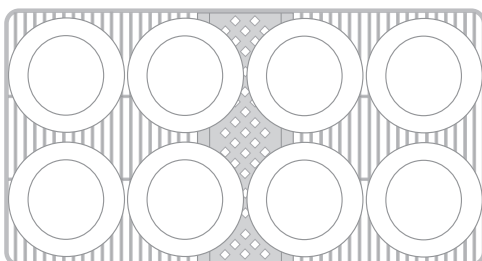
Resistencias eléctricas de tiro forzado para una distribución de calor homogénea, las cuales incorporan un sistema de seguridad automático.

Parachoques con bumpers de alta resistencia.

Ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, de las cuales las 2 frontales llevan freno.

Bandeja de evaporación de agua con sistema anti-olas, para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen.

Sistema de guías en acero inoxidable austenítico (no magnético) de fácil extracción para su limpieza.



Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel.
Total de 160 platos.

Carros Calientes Banqueteros



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 10, 20 o 40 posibles niveles de altura (según modelo), diseñadas para la libre circulación del aire al interior del carro, logrando así una distribución homogénea del calor en todos sus niveles.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

Tiradores en acero inoxidable austenítico (no magnético), de alta resistencia y de uso rudo.

Parachoques en tubo de acero inoxidable asutenítico (no magnético) incorporado en el perímetro de la base del carro.

Bumpers de goma de alta resistencia en cada esquina del parachoques.

Cerraduras con llaves maestras.

CARACTERISTICAS

Sistema de calefacción mediante resistencia eléctrica.

Controles electrónicos de temperatura con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 30 °C a 90 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Inserto en acero inoxidable austenítico (no magnético), incluye dispositivo anti-olas.

Permiten recibir insertos y/o parrillas GN-2/1 (no incluidos).

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.

DOTACION

Equipos montados sobre 4 ruedas insonorizadas de 6" de diámetro (altura máxima de 7" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



CCB-20



CCB-40

MODELO	PUERTAS	GUIAS 2/1	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
CARROS CALIENTES BANQUETEROS										
CCB-10	1	10	587	744	836	815	918	1180	108	1.2
CCB-20	1	20	587	744	1234	815	918	1601	125	1.5
CCB-40	2	40	1278	744	1234	1522	918	1180	170	2.0

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Carro Porta Platos



Estructura en alambIÓN con acabado en color negro electrostático.

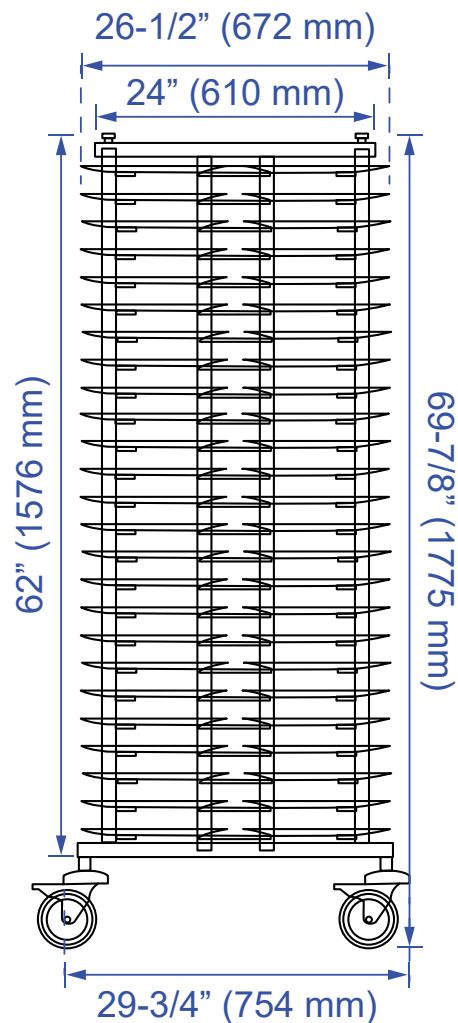
Varillas reforzadas con gomas anti-derrapantes en sus extremos, con separación de 60 mm entre cada nivel.

Capacidad máxima de 100 platos, permite ajustar el diámetro de los platos hasta Ø 330 mm.

Equipos montados sobre 4 ruedas giratorias con parachoques de goma no marcante, de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



CPP-100



MODELO	NIVELES	CAPACIDAD (Platos)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
CARRO PORTA PLATOS							
CPP-100	25	100	754	754	1800	35	1.73

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Placas Refrigeradas

PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la placa y su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.



DRFP-311-CU



DRFP-511-CU

MODELO	CAPACIDAD (1/1-GN)*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES ENCASTRE (mm)		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A											
DRFP-311-CU	3	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1090	585	1115	610	508	60	0.7
DRFP-411-CU	4	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1415	585	1440	610	508	68	1.0
DRFP-511-CU	5	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1740	585	1765	610	508	74	1.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Cubas Refrigeradas

CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Tina de 160 mm de profundidad, la cual permite recibir insertos "GN" con profundidad máxima de 150 mm.

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*



DRFB-411-CU



DRFB-511-CU

MODELO	CAPACIDAD (1/1-GN)*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES ENCASTRE (mm)		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A											
DRFB-311-CU	3	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1090	585	1115	610	508	60	0.7
DRFB-411-CU	4	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1415	585	1440	610	508	68	1.0
DRFB-511-CU	5	115V. - 60 Hz.	1/2	5.5	1740	585	1765	610	508	74	1.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Cubas Calientes Eléctricas de Baño María

CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Tina de 160 mm de profundidad, la cual permite recibir insertos "GN" con profundidad máxima de 150 mm.

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Panel porta-mandos con interruptor ON/OFF y control de termostato, ubicado en el grupo incorporado en la base inferior.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

CARACTERISTICAS

Resistencias de silicón blindadas, controladas por termostato electromecánico regulable de 30 °C a 90 °C.

Temperatura de trabajo: 30 °C a 90 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*



DBM-211-S-W



DBM-411-S-W

MODELO	CAPACIDAD (1/1-GN)*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES ENCASTRE (mm)		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO											
DBM-211-S-W	2	220V. - II+TF - 50/60Hz.	1.4	6.5	765	585	790	610	304	56	0.5
DRFB-311-CU	3	220V. - II+TF - 50/60Hz.	2.1	6.5	1090	585	1115	610	508	60	0.7
DRFB-411-CU	4	220V. - II+TF - 50/60Hz.	2.8	8.5	1415	585	1440	610	508	68	1.0
DRFB-511-CU	5	220V. - II+TF - 50/60Hz.	3.5	8.5	1740	585	1765	610	508	74	1.2

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.



PREPARACION ESTATICA



EDENOX es una marca especializada en soluciones destinadas a la preparación estática de alimentos, conformando su catálogo a partir de los productos que fabrica y comercializa a través de las nueve plantas fabriles de ONNERA GROUP, grupo empresarial internacional líder en la fabricación de equipamiento gastronómico industrial.

LAVAMANOS “PUSH”

- LAVAMANOS MURAL 83
- LAVAMANOS DE PIE

GRIFERIA DE PRE-LAVADO

- GRIFERIA COLOCACION A LAMBRIN 84
- GRIFERIA COLOCACION A CUBIERTA

ESTANTERIAS EPOXICAS

- ESTANTERIAS EPOXICAS DE 36” 85
- ESTANTERIAS EPOXICAS DE 48”

HORNOS DE MICROONDAS

- HORNO DE MICROONDAS 115V. 86
- HORNO DE MICROONDAS 220V.

Lavamanos "Push"

LAVAMANOS MURAL
LAVAMANOS DE PIE

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Rebosaderos bajo cubierta, contruidos en acero inoxidable embutido con amplios radios, los cuales le confieren una máxima robustez y facilitan su limpieza.

Tubo de grifo curvo con baño de cromo y soporte giratorio, el cual es capaz de resistir altas temperaturas.

Contraacnasta incluida.

Sistema "Push", el cual incluye un pulsador temporizado oculto de fácil accionamiento manual o mediante pie (según modelo).

Regulación del caudal mediante llaves y mezcladora, aptas para agua fría y caliente.

(2) conectores flexibles para agua con diámetro interior de 5/16" (8 mm) y tuerca de rosca interna de 1/2", las cuales son capaces de soportar una presión máxima de trabajo de 10 kg/cm² (145 psi) y temperaturas de trabajo entre 0° C y 82 °C. Materiales 100% libres de plomo, adecuados para aplicaciones de grado alimenticio.



LP-44



LM-44

MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
		Frente	Fondo	Altura	Kg	m ³
LM-44	LAVAMANOS MURAL	400	400	170	8	0.06
LP-44	LAVAMANOS DE PIE	400	400	850	20	0.13

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Grifería de Pre-lavado

GRIFERIA COLOCACION A LAMBRIN
GRIFERIA COLOCACION A CUBIERTA



CONSTRUCCION

Construcción "Heavy Duty" con baño de cromo de alta densidad en todas sus partes.

Manguera flexible en acero inoxidable (Santoprene), la cual es capaz de resistir altas temperaturas y alta presión del agua.

Muelle en acero inoxidable.

Manguera, muelle y válvula de rociado pre-ensamblados.

Tubo elevador para conexión a la red hidráulica.

Manetas de polímero anticalórico conforme a normas ANSI / ASTM F2324-03.

CARACTERISTICAS

Dispositivo para sistema de salida continua del agua y válvula de retención, el cual evita el flujo cruzado.

Válvula de rocío con anillo de sujeción preinstalado en el tubo elevador; ajustable en altura.

Regulación del caudal mediante llaves y mezcladora, aptas para agua fría y caliente.

MODELO 98002-1

Colocación a lambrín; incluye soporte para fijación de 6".

Perforación doble, requiere dos orificios para la alimentación de agua.

MODELO 98007-1

Colocación a cubierta.

Perforación doble, requiere dos orificios para la alimentación de agua.

MODELO 98001-1

Colocación a cubierta.

Perforación sencilla, monobloque, el cual requiere un solo orificio para la alimentación de agua.



98001-1



98002-1



98007-1

MODELO	ENTRADAS	CONEXION HIDRAULICA	LONGITUD MANGUERA (mm)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
GRIFERIA COLOCACION A LAMBRIN								
98002-1	3/8" NPT	G1/2"	950	203	152	1090	6	0.02
GRIFERIA COLOCACION A CUBIERTA								
98007-1	3/8" NPT	G1/2"	950	178	152	1090	6	0.02
98001-1	3/8" NPT	G1/2"	950	178	152	1090	6	0.02

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Estanterías Epóxicas

ESTANTERIAS EPOXICAS DE 36"
ESTANTERIAS EPOXICAS DE 48"



CONSTRUCCION

Estanterías "heavy duty" en alambIÓN con recubrimiento epóxico, el cual impide la acumulación de humedad, polvo y suciedad, evitando el crecimiento de bacterias/hongos.

Estructura desmontada fácil de ensamblar (sin herramientas).

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Estantes ajustables en altura, en incrementos de 1"; su estructura de malla en "V" brinda estabilidad a grandes capacidades de carga.

Sistema de almacenamiento abierto, el cual favorece la limpieza, visibilidad y accesibilidad a los productos almacenados, promoviendo la libre circulación de aire.

Estanterías aptas para almacenamiento en ambientes abiertos o cerrados, soportan temperaturas de -70 °C a 260 °C.

Productos aprobados por NSF para su uso en entornos secos y húmedos sin riesgo de óxido.

DOTACION

(4) estantes ajustables en altura.

(4) postes desensamblados en 3 partes cada uno.

(16) clips a presión para ensamblar/ajustar las uniones entre los postes.

(4) niveladores ajustables en altura.



ED-1836



ED-1848

MODELO	ESTANTES	CAPACIDAD (Kg / Estante)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Fronte	Fondo	Altura	Kg	m³
ESTANTERIAS EPOXICAS DE 36"							
ED-1836	4	386	920	450	1820	23	0.08
ESTANTERIAS EPOXICAS DE 48"							
ED-1848	4	272	1220	450	1820	26	0.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos de Microondas Digitales

HORNO DE MICROONDAS 115V.
HORNO DE MICROONDAS 115V.



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Base interior de cerámica plana, no requiere plato de vidrio giratorio.

Panel de mandos digital con botones "touch".

Visor LED para verificación del tiempo de cocción remanente; permite consultar el nivel de potencia utilizado durante el curso de un programa.

Puerta con doble panel de cristal templado y tirador ergonómico de uso rudo.

Puerta con mecanismo de bloqueo y apertura permanente a 90° para facilitar la carga y descarga de producto.

Iluminación interior con luz incandescente.

Permiten recibir platos de Ø305 mm.

Cumple con las Normas NSF-4 para la seguridad de productos alimenticios.

CARACTERISTICAS

Potente magnetrón de última generación y de alta capacidad, con potencia de entrada de 1.5 kW y potencia de salida de 1.0 kW.

Control de funcionamiento manual o por medio de programas (preestablecidos o personalizados).

Memoria con 10 programas de cocción preestablecidos.

Capacidad para programación de ciclos personalizados: permite hasta 100 programas de máximo 60 minutos cada uno.

5 niveles de potencia (incluye opción "Defrost") y 3 etapas de cocción.

Programación multi-etapa: permite configurar más de una etapa en cada programa (máximo 3 etapas) combinando diferentes niveles de potencia y distintos tiempos de cocción para cada etapa.

On the Fly Cooking (cocción sobre la marcha): función que permite comenzar un nuevo ciclo de cocción automáticamente mientras el horno está en funcionamiento o en pausa.

Función X2: modalidad para duplicar la duración de un programa de cocción, lo cual permite incrementar la cantidad de producto introducida en el microondas.

Alarma de fin de ciclo con recordatorio con opción para desactivar/activar.

DOTACION

Incluyen cable y clavija Tipo F.



EDMO-1000E



MODELO	CAPACIDAD (ft³)	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (kW)	AMPS.	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m³
HORNO DE MICROONDAS CON MEMORIAS FIJAS Y PROGRAMABLES												
EDMO-1000E	0.9	115V. - 60Hz.	1.0	8.0	325	310	195	510	430	310	15	0.1
EDMO-1000E	0.9	220V. - 50Hz.	1.0	5.0	325	310	195	510	430	310	15	0.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Contenido del presente documento: los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y/o cualquier dibujo y/o cualquier esquema incluidos en el mismo.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a Onnera México S.A. de C.V. a modificar valores y/o especificaciones.

Por lo dicho, Onnera México S.A. de C.V. se reserva el derecho de introducir en los artículos incluidos en el presente catálogo, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental deberá ser verificado por parte del comprador, previamente a realizar el pedido, contactando para ello a Onnera México S.A. de C.V.

Los modelos de los artículos incluidos en el presente catálogo están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios: los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), son unitarios y, según la región, figuran en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.

Sobre los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se deben agregar las cargas impositivas que señale la ley en vigor.

Los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo no incluyen transportación, manipulación, maniobras de descarga, montaje, instalación, calibración, puesta en marcha, etc.

Embalaje y condiciones de entrega: en los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se contempla el embalaje estándar, en condición de entrega LAB/EXW Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., San Luís Potosí, S.L.P., México.

Otros tipos de embalaje u otras condiciones de entrega tendrán un sobrecosto, lo cual podrá ser cotizado por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Plazos: los plazos de entrega ofrecidos por parte de Onnera México S.A. de C.V. son orientativos y están sujetos a las cargas de producción. Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.

El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daños y/o perjuicios o a imponer penalizaciones a Onnera México S.A. de C.V. en caso de que este último entregara el/los artículos/s requerido/s fuera del plazo de entrega ofrecido inicialmente.

Garantía: Onnera México S.A. de C.V. garantiza que las partes y componentes de los artículos incluidos en el presente catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando su correcto desempeño siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Los artículos incluidos en el presente catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Onnera México S.A. de C.V. al comprador), garantía que aplica exclusivamente a aquellas piezas y/o componentes que su fallo pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.

Exclusiones: quedan excluidos de la garantía que otorga Onnera México S.A. de C.V. gastos de mano de obra, desplazamientos, viáticos, etc.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. para los artículos incluidos en el presente catálogo no aplica en caso de que se hayan instalado incorrectamente, en caso de que hayan sufrido accidentes, alteraciones, abusos, malos usos, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Onnera México S.A. de C.V.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre posibles pérdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con plomería y con agua, instalaciones de gas, instalaciones eléctricas, etc., son responsabilidad del comprador.

Onnera México S.A. de C.V. no se hará cargo de la reparación o sustitución de piezas y/o componentes de aquellos artículos que no sean los que están incluidos en el presente catálogo.

ONNERA MEXICO S.A. DE C.V. RECOMIENDA LEER SU "POLITICA DE GARANTIA".

Cancelaciones: Onnera México S.A. de C.V. considera aceptado un pedido de venta si es que en un plazo no mayor a 24 horas hábiles desde su fecha/hora de ingreso a sistema no recibe de parte del comprador, obligatoriamente a través de un escrito, una contraindicación al respecto.

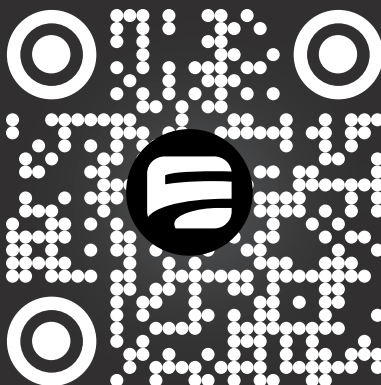
En caso de que el comprador solicitara a Onnera México S.A. de C.V., obligatoriamente a través de un escrito, la cancelación de cierto/s artículo/s antes de que el/los mismo/s haya/n salido de la Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., este último imputará al comprador un cargo de \$ 1.000,00 Pesos Mexicanos o el equivalente en Dólares Americanos por cada artículo cancelado.

Accesorios: los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", excepto los que se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte: excepto acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Onnera México S.A. de C.V., el/los artículo/s adquirido/s viaja/n siempre por cuenta y riesgo del comprador.

Desde el momento en que un artículo adquirido es liberado en los andenes de carga de la Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., su transportación, manipulación, maniobras de descarga, etc. son responsabilidad exclusiva del comprador.

Síguenos



ONNERA MEXICO S.A. DE C.V.

Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
San Luís Potosí, S.L.P., México
C.P. 78395

Teléfono: (+52) 444 137 0500

Whatsapp: (+52) 444 440 9653

E-mail: info@asberamerica.com

