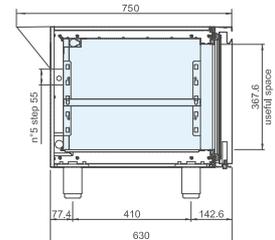
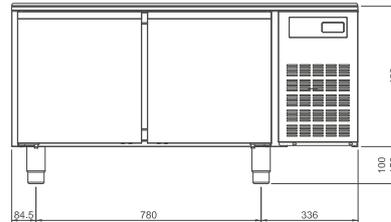


mod. 9SF2P120 | cod. 13385500



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

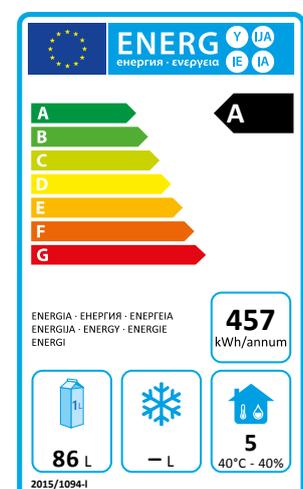
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 1200 x 750 x 610 | 1240 x 780 x 800 | R290 | 86 | 5 | A | 350 | 220-240 V 50 Hz | 457 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

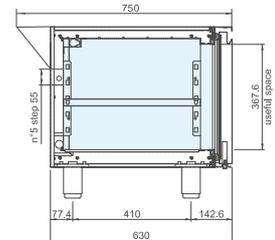
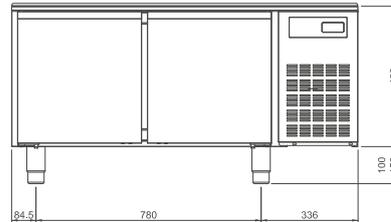
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 9SC2P120 | cod. 13385700



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

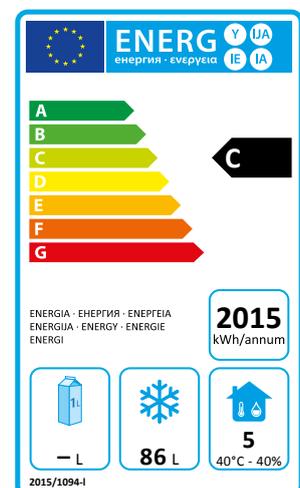
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -15 / -18 | 1200 x 750 x 610 | 1240 x 780 x 800 | R290 | 86 | 5 | C | 740 | 220-240V 50 Hz | 2015 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

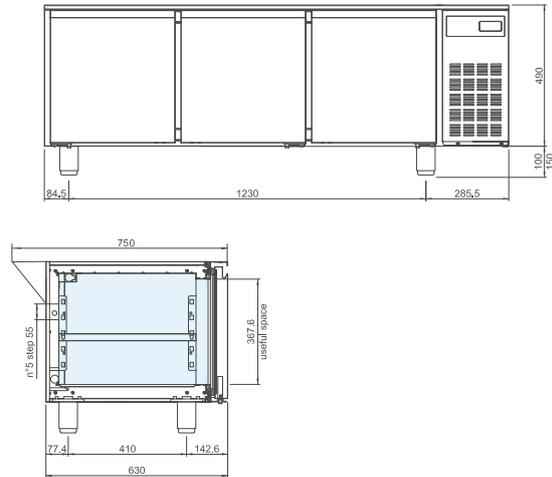
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 9SF3P160 | cod. 13386500



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

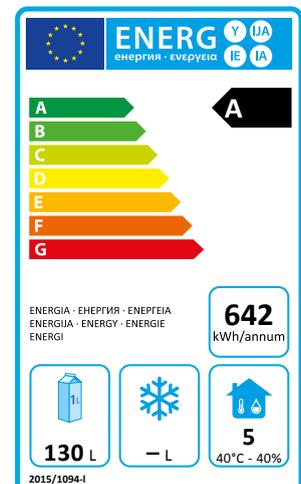
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 1600x750x610 | 1640x780x800 | R290 | 130 | 5 | A | 350 | 220-240V 50 Hz | 642 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

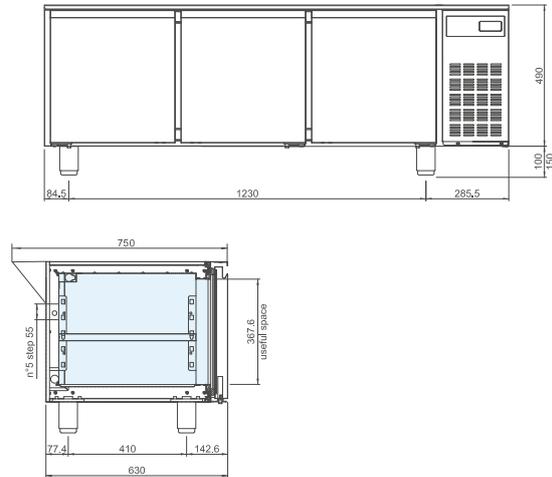
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m3
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 9SC3P160 | cod. 13386700



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

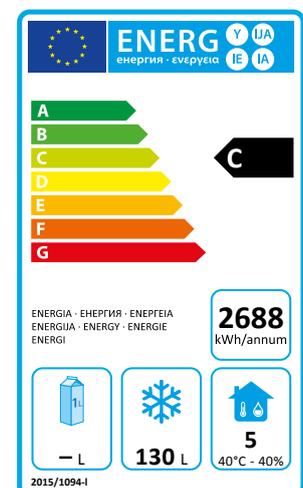
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -15 / -18 | 1600 x 750 x 610 | 1640 x 780 x 800 | R290 | 130 | 5 | C | 740 | 220-240V 50 Hz | 2688 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

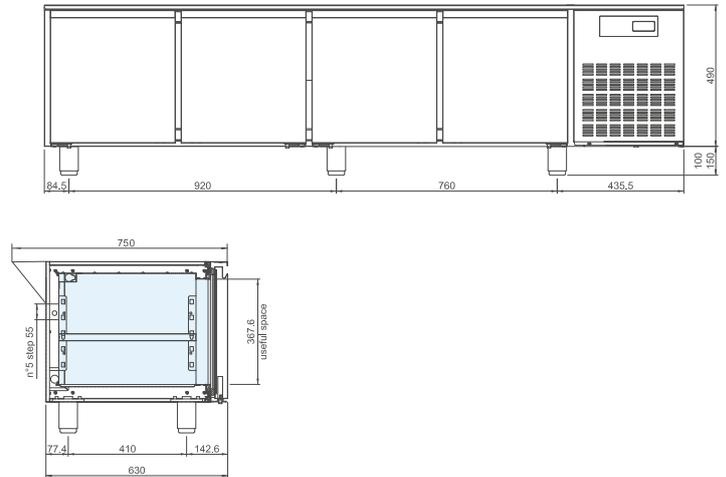
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 9SF4P220 | cod. 13388100



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

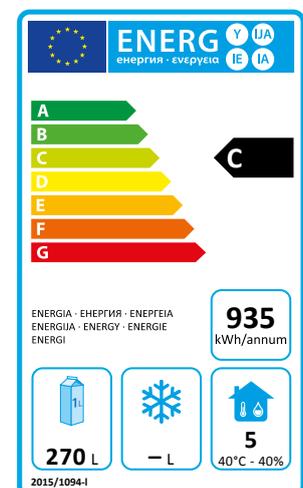
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 2200 x 750 x 610 | 2240 x 780 x 800 | R290 | 270 | 5 | C | 350 | 220-240V 50 Hz | 935 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

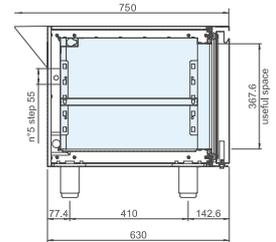
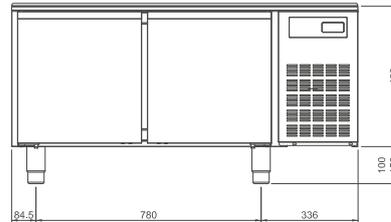
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 7SF2P120 | cod. 18385500



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

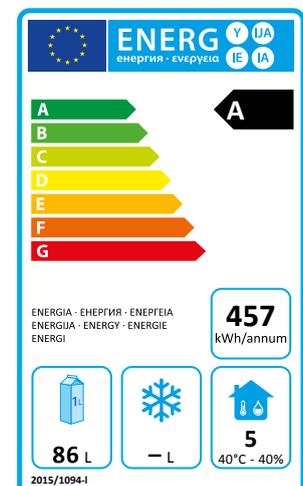
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 1200 x 630 x 610 | 1240 x 660 x 800 | R290 | 86 | 5 | A | 350 | 220-240 V 50 Hz | 457 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

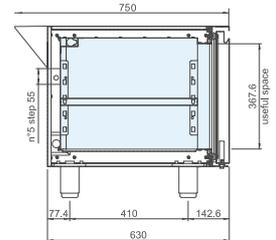
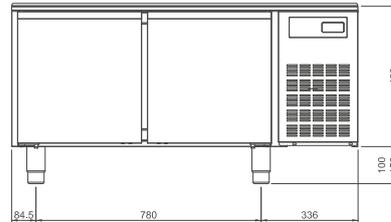
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 7SC2P120 | cod. 18385700



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

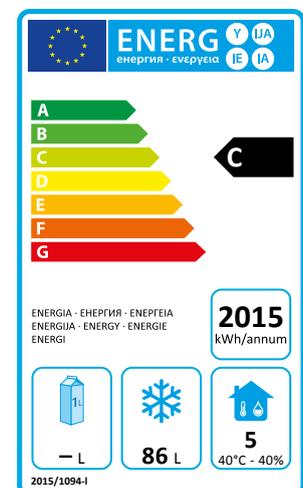
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -15 / -18 | 1200 x 630 x 610 | 1240 x 660 x 800 | R290 | 86 | 5 | C | 740 | 220-240V 50 Hz | 2015 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

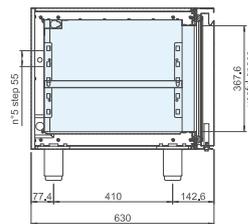
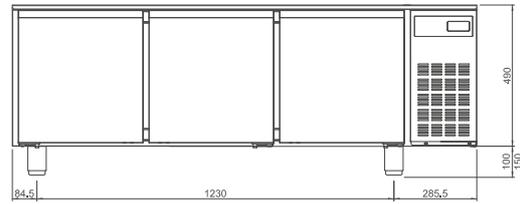
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 7SF3P160 | cod. 18386500



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

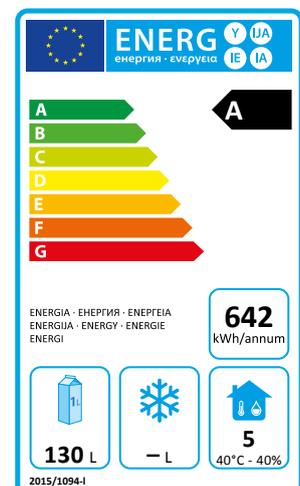
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 1600x630x610 | 1640x660x800 | R290 | 130 | 5 | A | 350 | 220-240V 50 Hz | 642 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

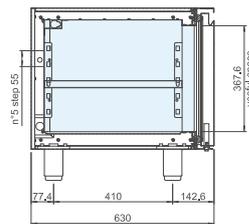
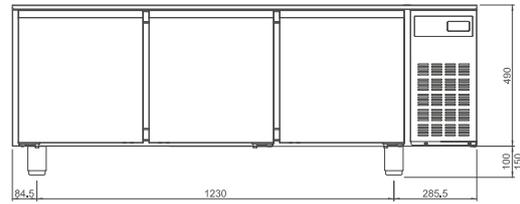
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 7SC3P160 | cod. 18386700



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

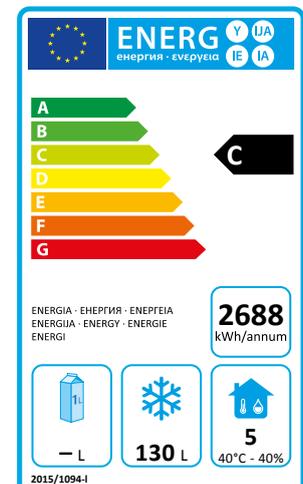
| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -15 / -18 | 1600 x 630 x 610 | 1640 x 660 x 800 | R290 | 130 | 5 | C | 740 | 220-240V 50 Hz | 2688 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

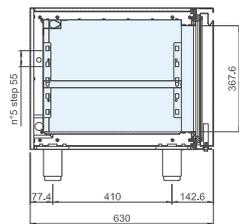
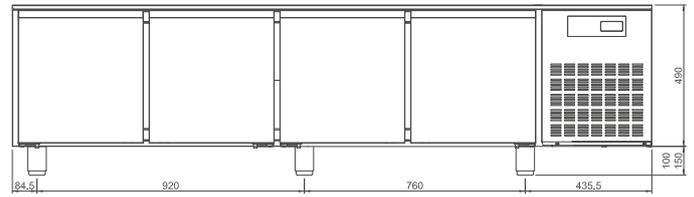
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas



mod. 7SF4P220 | cod. 18388100



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Temperatura disponible (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Volumen neto (L) | Clase climática | Clase energética | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación | Consumo anual (kWh/año) |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| -2 / +10 | 2200 x 630 x 610 | 2240 x 660 x 800 | R290 | 270 | 5 | C | 350 | 220-240V 50 Hz | 935 |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Detección de la temperatura mediante sensor Termistore (sonda NTC)
- Control del funcionamiento a través del panel digital táctil
- Testado con temperatura del entorno de trabajo externa hasta 43 °C, eficiencia equivalente a la clase energética 5
- Desescarche automático mediante resistencias eléctricas
- Evaporación automática del agua de condensación mediante intercambiador de calor de acero inox AISI 316L
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Medidas internas GN 1/1
- Bisagras de las puertas con sistema de cierre automático
- Juntas magnéticas de puertas y cajones fáciles de extraer
- Esquinas internas redondeadas y piezas extraíbles para facilitar la limpieza
- Los cajones están disponibles con guías telescópicas totalmente extraíbles
- Patas de acero inoxidable de altura regulable de 100 a 150 mm

ACCESORIOS

- Cajonera con 1 cajón
- Cajonera con 2 medios cajones
- Cajonera con 1 doble cajón
- Cajonera con 2 dobles cajones
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas

