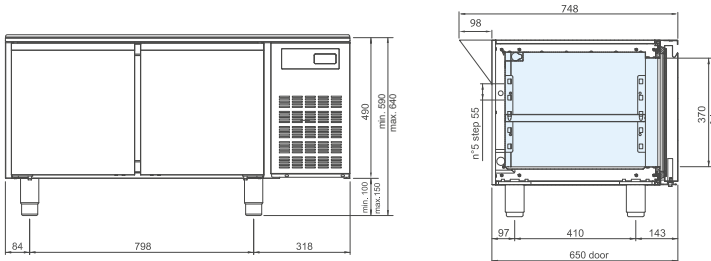


mod. 9SF2P120 | cod. 13385500



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

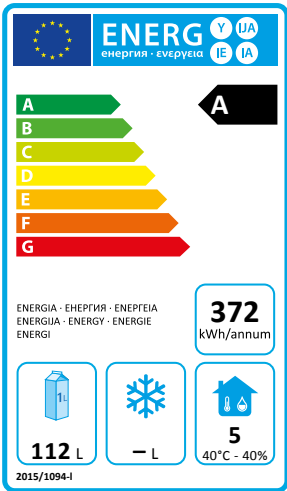
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-2 / +10	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

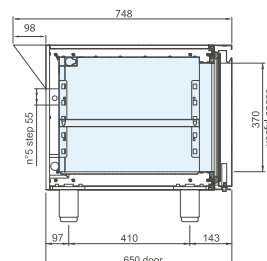
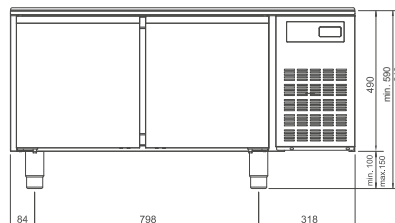
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

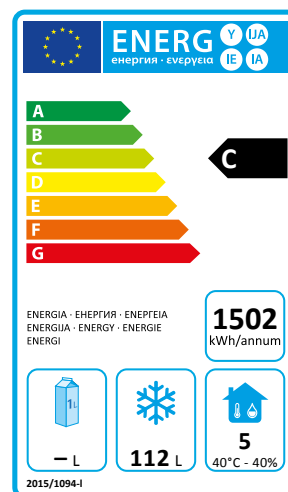
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-15/-18	1200 x 750 x 610	1240 x 780 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

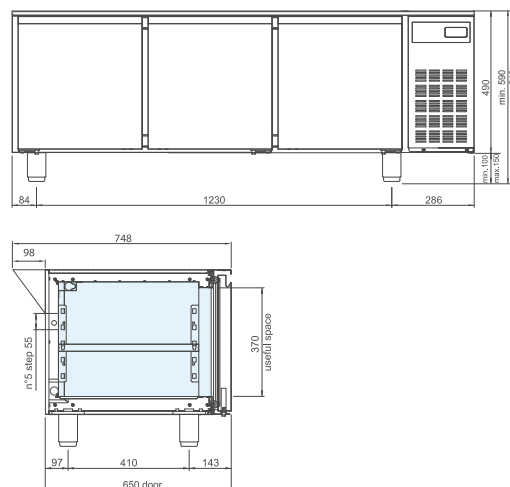
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

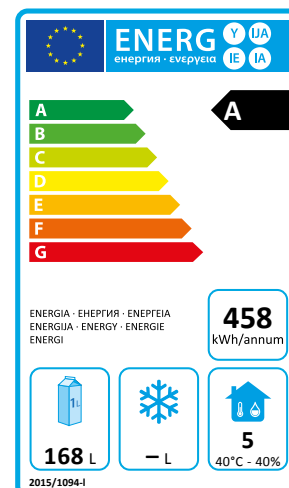
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-2 / +10	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

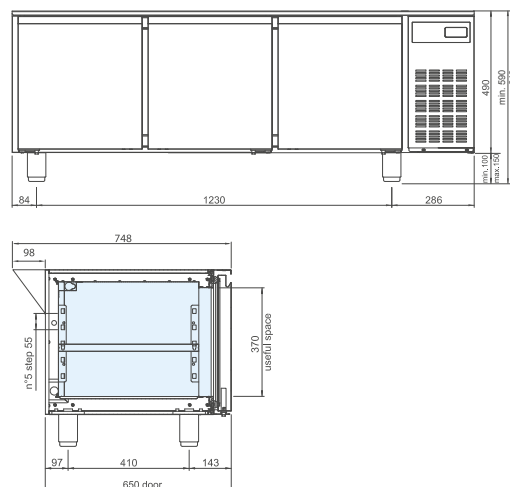
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

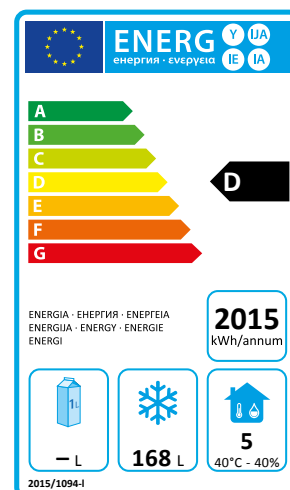
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-15/-18	1600 x 750 x 610	1640 x 780 x 800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

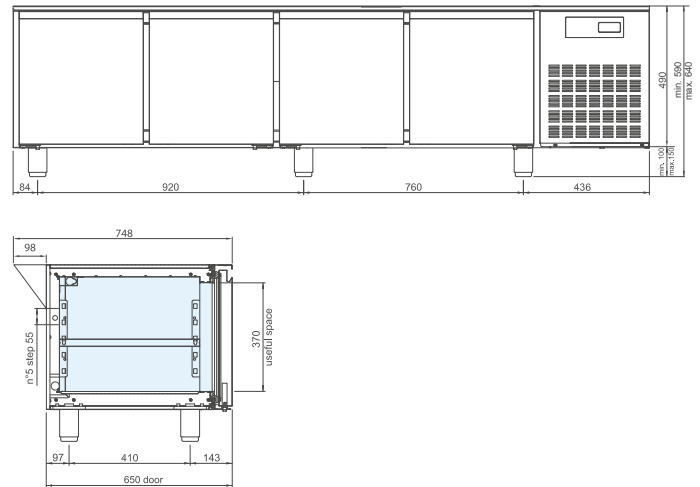
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

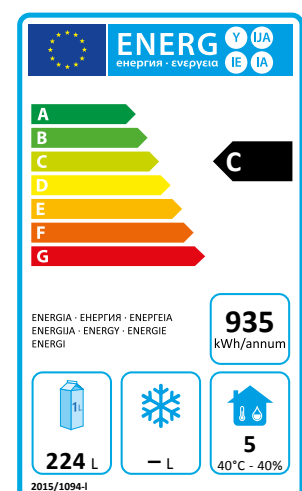
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-2 / +10	2200 x 750 x 610	2240 x 780 x 800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 50 Hz	935

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

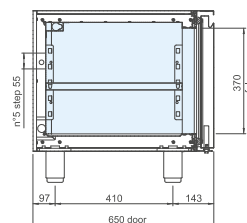
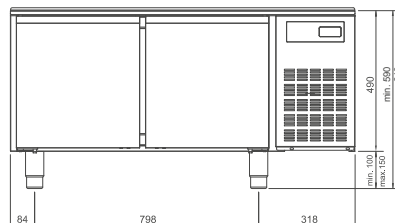
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

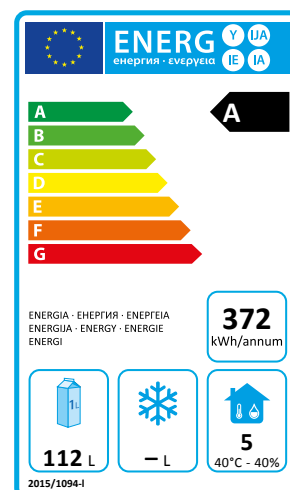
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-2 / +10	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	372

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

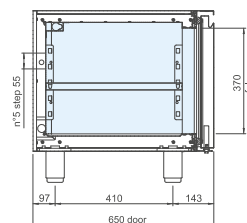
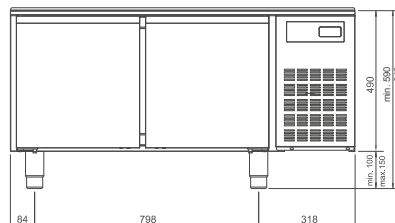
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

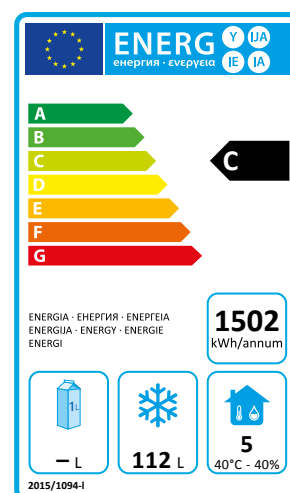
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-15/-18	1200 x 650 x 610	1240 x 660 x 800	R290	112	5	C	350	220-240 V / 50 Hz	1502

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

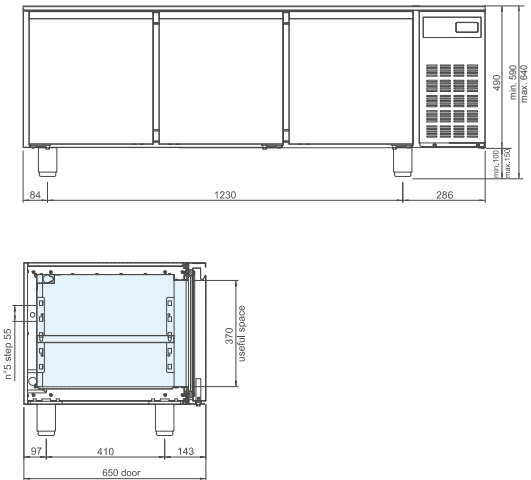
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

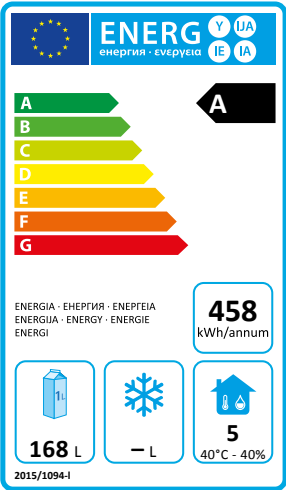
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-2 / +10	1600 x 650 x 610	1640 x 660 x 800	R290	168	5	A	363	220-240 V / 50 Hz	458

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

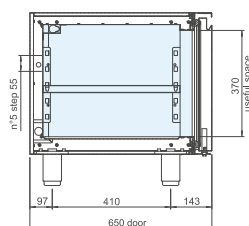
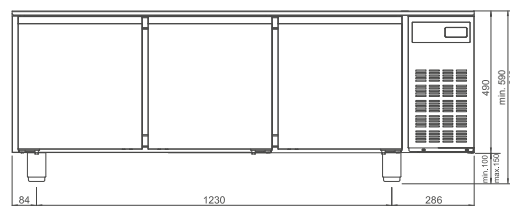
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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

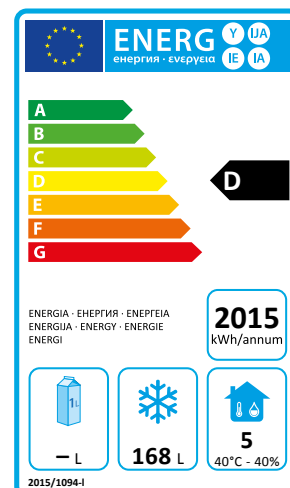
Temperatura disponible (°C)	Dimensiones A x P x A (mm)	Dimen. del embalaje A x P x A (mm)	Gas refrigerante	Volumen neto (L)	Clase climática	Clase energética	Absorción de energía (W)	Tensión de alimentación	Consumo anual (kWh/año)
-15/-18	1600 x 650 x 610	1640 x 660 x 800	R290	168	5	D	350	220-240 V / 50 Hz	2015

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

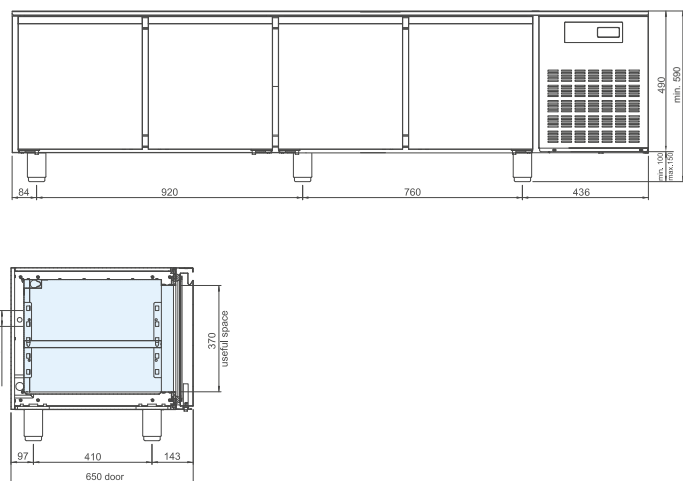
- Base refrigerada de apoyo para elementos de cocción de banco de acero inoxidable AISI 304
- Motor incorporado en el compartimento técnico
- Refrigeración ventilada forzada con evaporadores protegidos situados entre los compartimentos
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- 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 650 x 610	2240 x 660 x 800	R290	224	5	C	363	220-240 V / 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, equivalente a la clase climática 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 polietileno GN 1/1
- Rejillas de acero inox GN 1/1
- Par de guías de acero inox a "U"
- Kit 4/6 ruedas

