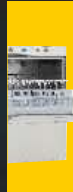


Horeca

Horeca / Négoce





12. Horeca

Horeca Equipment / Négoce

<small>Serie / Series / Série</small>	FHC ICE CUBE	Dispensador/Fabricador de hielo cubito macizo Dispenser/ice maker solid cube / Dispensateur/Machines à glaçons solides	492-493
<small>Serie / Series / Série</small>	FHCM/SPLIT ICE CUBE	Fabricador de hielo cubito macizo Ice maker solid cube / Machines à glaçons solides	493
<small>Serie / Series / Série</small>	FHC B-CUBE	Fabricador de hielo cubito macizo cuadrado Ice maker square solid cube / Machines à glaçons solides carrés	494
<small>Serie / Series / Série</small>	IMF	Fabricador de hielo hueco Hollow ice maker / Machines à glaçons creux	495
<small>Serie / Series / Série</small>	FHTB/ FHTBM PEBBLES	Fabricador de hielo troceado Cubed ice maker / Machines à glaçons en morceau	496-497
<small>Serie / Series / Série</small>	FHT/FHTM ICE FLAKES	Fabricador de hielo troceado Cubed ice maker / Machines à glaçons en morceau	498
<small>Serie / Series / Série</small>	FHTM/SPLIT ICE FLAKES	Fabricador de hielo troceado Cubed ice maker / Machines à glaçons en morceau	499
<small>Serie / Series / Série</small>	FHES COLD FLAKES	Fabricador de hielo en escama Flake ice maker / Machines à glaçons à pailletes	500
<small>Serie / Series / Série</small>	FHES/SPLIT COLD FLAKES	Fabricador de hielo en escama Flake ice maker / Machines à glaçons à pailletes	501
<small>Serie / Series / Série</small>	DPE/DI	Almacén fabricante de hielo Ice maker storage / Stockage pour machines à glaçons	502
<small>Serie / Series / Série</small>	ROLLER BIN/ DOBLE ROLLER BIN	Almacén de hielo Ice storage / Stockage pour glaçons	509

+Info: www.infrico.com

Serie / Series / Série	ELECTROMECAÁNICA ELECTROMECHANICAL ELECTROMÉCANIQUE	Lavavasos y lavaplatos Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher / Lave-vaisselle	504 - 507
Serie / Series / Série	ELECTRÓNICA ELECTRONIC ÉLECTRONIQUE	Lavavasos y lavaplatos Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher / Lave-vaisselle	508 - 511
Serie / Series / Série		Accesorios lavavasos y lavaplatos cúpula Dishwasher accesories / Accessoires lave-vaisselle	512 - 513
Serie / Series / Série	LP	Lavautensilios y lavaperolas Dishwasher / Lave-ustensiles	514 - 515
Serie / Series / Série	TA	Túneles de lavado y arrastre Rack conveyor dishwasher / Tunnels de lavage	516 - 517
Serie / Series / Série		Accesorios Túnel de lavado Rack conveyor dishwasher accesories / Accessoires tunnels de lavage	518 - 519
Serie / Series / Série	HF	Congelador tapa abatible - puerta corredera Lid chest freezer - Sliding doors conservator Congélateur avec couvercle battant - coulissant	520 - 521
Serie / Series / Série	NEW UL / PRO	Congelador -70 / -60° Freezer -70 / -60° Congélateur -70 / -60°	528 - 529
Serie / Series / Série	IL / CHE	Conservadora expositora puerta cristal Horizontal freezer with glass lid / Conservateur panoramique pour surgelés	524 - 525



12. Horeca

Horeca Equipment / Négoce

Serie / Series / Série		
EHC EHC D EHC R	Conservadora expositora puerta cristal curvada Conservative of curved glass crystal door Conservateur panoramique pour surgelés	526 - 527
Serie / Series / Série		
NEW EHC VISION VSC	Conservadora expositora horizontal Visión compresor VSC Vision horizontal display conservative, VSC compressor Conservateur panoramique Vision, compresseur VSC	528 - 529
Serie / Series / Série		
MINI ARMARIO	Armario de refrigeración y congelación Chillers and freezers / Congélateur vertical	530 - 531
Serie / Series / Série		
NEW 400L	Armario de refrigeración y congelación 400L 400L Chillers and freezers / Congélateur vertical 400L	532 - 533
Serie / Series / Série		
CV	Congelador vertical Vertical freezer / Congélateur vertical	534 - 535
Serie / Series / Série		
LO LO SOFT AIR LO NO-FROST	Armario expositor heladería y pastelería Exhibiting cupboard for ice-cream and pastry Armoire d'exposition pour la glace et la pâtisserie	536 - 541
Serie / Series / Série		
VITRA VITRA SOFT AIR VITRA NO-FROST	Armario expositor heladería y pastelería Exhibiting cupboard for ice-cream and pastry Armoire d'exposition pour la glace et la pâtisserie	542 - 549
Serie / Series / Série		
NEW HDC	Murales calientes / Hot display cabinet / Murale d'exposition chaude	550 - 551
Serie / Series / Série		
HT	Carros calientes de distribución / Heated banquet trolleys / Chariot distributeur maintien au chaud	552 - 553
Serie / Series / Série		
MICROONDAS HM	Horno microondas profesional Professional microwave oven / Four micro-ondes professionnel	554 - 555
Serie / Series / Série		
FERMENTADOR	Armario caliente fermentador Fermentation ovens / Armoire de fermentation	556 - 557
HORNO ELÉCTRICO HE	Horno eléctrico para panadería Electric bakery oven / Fours pour la boulangerie	

Serie / Series / Série	VACE	Envasadora al vacío de aspiración externa External aspiration vacuum packaging machine Machine sous vide à aspiration extérieure	558
Serie / Series / Série	TSB	Máquina termoselladora Thermosealer machine / Machines thermo-soudeuses	559
Serie / Series / Série	VACT	Envasadora al vacío por tiempo Time vacuum packaging machine / Machines sous vide pour temps	560
Serie / Series / Série	VACS	Envasadora al vacío por sensor Sensor vacuum packaging machine / Machines sous vide pour senseur	561
Serie / Series / Série	PG PG/PE	Plancha a gas - Plancha eléctrica Gas - Electrical griddles / Plancha à gaz - électrique	562 - 563
Serie / Series / Série	GR	Grill eléctrico Electrical grill / Grill panini électrique	564
Serie / Series / Série	FR	Freidora eléctrica Electrical fryer / Friteuse électrique	565
Serie / Series / Série	NEW SE / SEUF / SG	Salamandra / Salamander / Salamandre	566-567
Serie / Series / Série	TTV-TTH / T	Tostador de túnel eléctrico - Tostador eléctrico Electric tunnel toaster-Electric toaster / Toaster à tunnel électrique-Toaster électrique	568 - 569
Serie / Series / Série	TL	Termo de leche Milk urns / Termo de lait	570
Serie / Series / Série	CS CSCEV	Cortadora de fiambre Sharpening slicers / Trancheuse professionnelle	571



Dispensador / Fabricador de hielo cubito macizo /
Dispenser / Ice maker solid ice cube /
Dispensateur / Machines à glaçons solides

Serie / Series / Série FHC Ice Cube

FHIKU26AHC



FHDSS42A/W



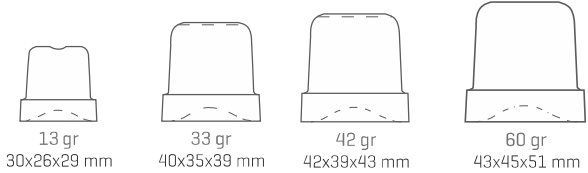
FHC20AHC/WHC



FHC80AHC/WHC



Serie C: cubito macizo con almacén
C Series: solid ice cube with storage
Séries C: bloc glaçon avec stockage



FABRICADOR/ICEMAKER/MACHINE À GLAÇONS

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHIKU26AHC	FHDSS42A	FHDSS42W	FHC20AHC	FHC20WHC	FHC30AHC	FHC30WHC	FHC35AHC	FHC35WHC	FHC40AHC	FHC40WHC	FHC45AHC	FHC45WHC	FHC65AHC	FHC65WHC	FHC80AHC	FHC80WHC	FHC90AHC	FHC90WHC	
Precio Price Prix																				
Medidas Measures Mesures [mm]	↔ ↕ 395 530 790	↔ ↕ 500 630 920	↔ ↕ 355 404 590	↔ ↕ 390 460 690	↔ ↕ 500 580 690	↔ ↕ 500 580 690	↔ ↕ 500 580 690	↔ ↕ 500 580 690	↔ ↕ 500 580 690	↔ ↕ 735 603 850	↔ ↕ 738 600 920	↔ ↕ 738 600 920	↔ ↕ 738 600 1020	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patatas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables [110-150mm]						
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique [V/Hz]	220V-240V/50Hz																			
Material Matériel	Termoconf. Thermof. Thermof.	AISI 304																		
Condensación Condensation Condenseur	Aire Air Air	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	
Cubito Cubes Glaçons [gr]	13	13	13	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	
Producción Production Compresseur [Kg/24h]	24	44	21	29	38	42	48	72	80	95										
Almacén Warehouse Stockage [Kg.]	7	12	4	9	16	16	25	40	40	55										
Potencia Power Puissance [W]	-	-	260	320	340	340	450	590	700	890										
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290	HFC	R290																	
Opcional Optional Options	Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC [Mod. FHC 130 AHC, FHC 155 AHC] Cubito 60gr [consultar] / Cube 60gr [consult] / Glaçon 60gr [consulter]																			

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

**Fabricador de hielo cubito macizo /
Ice maker solid ice cube /
Machines à glaçons solides**

Serie / Series / Série FHCM/SPLIT Ice Cube

FHCM300A/W

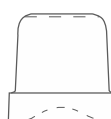


FHCM150AHC/W

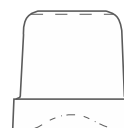


Serie CM-Modular: cubito macizo sin almacén
CM-Modular Series: solid ice cube without storage
Série CM-Modulaire: glaçon entier sans stockage

Serie CM-Split: cubito macizo sin unidad condensadora
CM-Split Series: solid ice cube without condensed unit
Série CM-Split: glaçon entier sans unité de condensation



42 gr
42x39x43 mm



60 gr
43x45x51 mm

FABRICADOR/ICEMAKER/MACHINE À GLAÇONS

MODULAR

SPLIT

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHC130AHC	FHC155AHC	FHCM150AHC FHCM150W	FHCM300A FHCM300W	FHCM300S SPLIT
Precio Price Prix					
Medidas Measures (mm) Mesures	840 740 1075	840 740 1075	862 555 720	1250 580 848	990 585 850
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz				
Material Matériel	AISI 304				
Condensación Condensation Condenseur	Aire Air Air	Aire Air Air	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Aire / Agua Air / Water Air / Eau	Sin unidad condensadora Without condensed unit Sans unité de condensation
Cubito Cubes (gr) Glaçons	42	42	42	42	42
Producción Production (Kg/24h) Compresseur	134	152	155	300	300
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	65	65	DI200 / DPE240 / DI350	DI350	DI350
Potencia Power (W) Puissance	1250	1260	1260/1400	2600	200
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290		R290 / HFC	HFC	HFC
Opcional Optional Options	Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC		(FHCM150) Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC Cubito 60gr [consultar] / Cube 60gr [consult] / Glaçon 60gr [consulter]		

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.



Fabricador de hielo cubito cuadrado /
Ice maker solid square cube /
Machines à glaçons carré

Serie / Series / Série FHC B-Qube



FHC30BQAHC/WHC



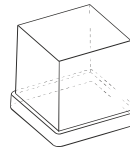
FHC45BQAHC/WHC



FHC90BQAHC/WHC



Serie B-Qube: cubito macizo cuadrado
B-Qube Series: Solid square cube
Séries B-Qube: bloc glaçon carré



23 gr
32.5x31.5 mm

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHC30BQAHC FHC30BQWHC	FHC35BQAHC FHC35BQWHC	FHC40BQAHC FHC40BQWHC	FHC45BQAHC FHC45BQWHC	FHC65BQAHC FHC65BQWHC	FHC90BQAHC FHC90BQWHC
Precio Price Prix						
Medidas Measures Mesures	↔ 390 ↕ 460 ↕ 690	↔ 497 ↕ 592 ↕ 687	↔ 497 ↕ 592 ↕ 687	↔ 500 ↕ 580 ↕ 800	↔ 738 ↕ 600 ↕ 920	↔ 738 ↕ 600 ↕ 1020
	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables [110-150mm]					
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220V-240V/50Hz					
Material Matériel	AISI 304					
Condensación Condensation Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau					
Cubito Cubes Glaçons	23					
Producción Production Compresseur	29	38	42	48	72	90
Almacén Warehouse Stockage	9	16	16	25	40	55
Potencia Power Puissance	320	340	455	450	620	890
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290					
Opcional Optional Options	-					

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

Fabricador de hielo hueco /
Hollow ice maker /
Machines à glaçons creux

Serie / Series / Série IMF



IMF28AHC/IMF28WHC



IMF35AHC/IMF35WHC



IMF58AHC/IMF58WHC



Serie IMF: cubito hueco
IMF Series: hollow cube
Séries IMF: glaçon creux



20 gr
 29 Ø x 45 mm 12 Ø x 36,5 mm

MODELO/MODELE/MODÈLE	IMF26AHC IMF26WHC	IMF28AHC IMF28WHC	IMF35AHC IMF35WHC	IMF58AHC IMF58WHC	IMF80AHC IMF80WHC
Precio Price Prix					
Medidas Measures [mm] Mesures	385 468 607	385 468 687	495 580 687	495 580 797	735 596 907
	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables (110-150mm)				
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220V-240V/50Hz				
Material Matériel	AISI 304				
Condensación Condensation Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau				
Cubito Cubes [gr] Glaçons	20				
Producción Production [Kg/24h] Compresseur	22	22	38	46	85
Almacén Warehouse Stockage [Kg.]	4	8	15	20	30
Potencia Power [W] Puissance	300	300	275	315	500
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290				
Opcional Optional Options	Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC				

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web /
 The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website /
 Les données techniques peuvent varier et seront actualisées dans les fiches techniques du produit, disponibles sur le site web.



Fabricador de hielo troceado Pebbles (coctelería) /
Pebbles ice maker /
Machines à ice en morceau



FHTB90AHC/WHC



FHTB57AHC/WHC



HIELO TROCEADO PEBBLES / PEBBLES ICE / GLACE EN MORCEAU PEBBLES

Serie TB: hielo troceado con almacén

TB Series: pebbles ice with storage

Séries TB: ice en morceau avec storage

Serie TBM-Modular: hielo troceado sin almacén

TBM-Modular Series: pebbles ice without storage

Série TBM-Modular: Ice en morceau sans storage

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHTB57AHC FHTB57WHC	FHTB90AHC FHTB90WHC	FHTB93AHC FHTB93WHC	FHTB142AHC FHTB142WHC	FHTB146AHC FHTB146WHC	FHTBM140AHC FHTBM140WHC	FHTBM250AHC FHTBM250WHC	FHTBM450AHC FHTBM450WHC	
Precio Price Prix									
Medidas Measures [mm] Mesures	450 620 680	500 660 690	500 660 800	738 690 851,5	738 690 1020	560 569 600	560 569 600	560 569 600	
	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patatas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables (110-150mm)								
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220V-240V/50Hz								
Material Material Matériel	AISI 304								
Condensación Condensation Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau								
Producción Production [Kg/24h] Compresseur	57	90	90	142	146	130	245	375	
Almacén Warehouse [Kg.] Stockage	10	20	30	40	50	-			
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	-					DPE240/ D1110 D1200/RB1100	DPE240/D1110/ D1200/ D1350/ D1350/RB1100 DRB1100	DPE240/D1110/D1200/ D1350/D1550/RB1100/ DRB1100/DRB1500/ DRB1200	
Potencia Power [W] Puissance	410	440	440	720	720	700	1050	1415	
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290								
Opcional Optional Options	Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC								

Serie / Series / Série **FHTB / FHTBM PEBBLES**

+Info: www.infrico.com



FHTB142AHC/WHC



FHTB146AHC/WHC



FHTBM450AHC/TM450AHC



Fabricador de hielo troceado /
Cubed ice maker /
Machines à glace en morceau

Serie / Series / Série FHT / FHTM Ice Flakes



FHT155AHC/WHC

Serie T: hielo troceado con almacén
 T Series: cubed ice with storage
 Série T: glace en morceau avec storage



FHTM160AHC/WHC
FHTM280AHC/WHC
FHTM510AHC/WHC



FHTM1000A/W

Serie TM-Modular: hielo troceado sin almacén
 TM-Modular Series: cubed ice without storage
 Série TM-Modular: glace en morceau sans storage



HIELO TROCEADO / CUBED ICE / GLACE EN MORCEAU

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHT60AHC FHT60WHC	FHT90AHC FHT90WHC	FHT155AHC FHT155WHC	FHTM160AHC FHTM160WHC	FHTM280AHC FHTM280WHC	FHTM510AHC FHTM510WHC	FHTM1000A/W
Precio Price Prix							
Medidas Measures [mm] Mesures	↔ 450 ↕ 620 ↕ 680	↔ 500 ↕ 660 ↕ 800	↔ 738 ↕ 690 ↕ 1020	↔ 560 ↕ 569 ↕ 600	↔ 560 ↕ 569 ↕ 695	↔ 560 ↕ 569 ↕ 695	↔ 934 ↕ 684 ↕ 700
	-	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables (110-150mm)		-			
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220V-240V/50Hz						400-415V/3N/50Hz
Material Matériel	AISI 304						
Condensación Condensation Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau						
Producción Production [Kg/24h] Compresseur	67	113	153	157	280	435	1000
Almacén Warehouse [Kg.] Stockage	9	30	55	-			
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	-			DPE240/ DI110 DI200/RBI100	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100	DPE240/DI110/ DI200/ DI350/ DI550/RBI100 DRBI100/DRBI500	DI550/ DRBI500
Potencia Power [W] Puissance	400	470	700	830	1100	1400	3200
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290						HFC
Opcional Optional Options	Gas refrigerante HFC / Refrigerant gas HFC / Gaz réfrigérant HFC						

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

Fabricador de hielo troceado /
Cubed ice maker /
Machines à glace en morceau

Serie / Series / Série FHTM/SPLIT Ice Flakes





HIELO TROCEADO
CUBED ICE
GLACE EN MORCEAU

Serie SPLIT: hielo troceado sin unidad condensadora
SPLIT Series: ice divided without condensed unit
Séries SPLIT: glace en morceaux sans unité de condensation



FHTM1000S SPLIT

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHTM510S SPLIT	FHTM1000S SPLIT
Precio Price Prix		
Medidas  Measures (mm) Mesures	560 569 695	765 600 695
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz	
Material Material Matériel	AISI 304	
Condensación Condensation Condenseur	Sin unidad condensadora Without condensed unit Sans unité de condensation	
Producción Production (Kg/24h) Compresseur	510	1000
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	DPE240 / DI200 / DI350 / DI550 RBI100 / DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500
Potencia Power (W) Puissance	175	350
Potencia frigorífica Refrigerating Power (W -18°C) Puissance frigorifique	2300 [evap.temp.-18°C]	4600 [evap.temp.-18°C]
Refrigerante Refrigerant Gaz	HFC	
Opcional Optional Options	 Modelos Split para gas refrigerante R744 [CO2] [FHT700SC02 (720 kg), FHTM1400SC02 (1400 kg) Split models for refrigerant R744 [CO2] [FHT700SC02 (720kg), FHTM1400SC02 (1400kg) Modèles split pour gaz R744 [CO2] [FHT700SC02 (720kg), FHTM1400SC02 (1400kg)	

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web /
 The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website /
 Les données techniques peuvent varier et seront actualisées dans les fiches techniques du produit, disponibles sur le site web.



Fabricador de hielo escama plana /
Ice maker flat flakes /
Machines à ice à pailletes

Serie / Series / Série **FHES Cold Flakes**



FHESM400A/W



FHESM2200A



FHESM 5000A

Serie ES-Modular: hielo en escama plana sin almacén
ES-Modular Series: Flat flake ice without storage
Séries ES-Modular: ice à pailletes sans storage



HIELO EN ESCAMA
FLAKE ICE
GLACE À PAILLETES

MODELO/MODELE/MODÈLE	FHESM250A FHESM250W	FHESM400A FHESM400W	FHESM600A FHESM600W	FHESM900A FHESM900W	FHESM1500A FHESM1500W	FHESM2200A -	FHESM5000A -
Precio Price A W							
Medidas Measures (mm) Mesures	870 550 600	900 588 705	900 588 705	1107 700 880	1107 700 970	1062 832 1423	1270 1400 1620
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz			400V-415V//3N/50Hz			
Material Material Matériel	AISI 304						
Condensación Condensation Condenseur	Aire / Agua Air / Water Air / Eau					Aire Air Air	
Producción Production [Kg/24h] Compresseur	250	400	620	900	1500	2300	5000
Almacén Warehouse [Kg.] Stockage	-						
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	D1200 D1350	D1350 D1550 DRBI100	D1350 D1550 DRBI100/DRBI500	D1550 DRBI500	D1550 DRBI500	-	
Potencia Power [W] Puissance	1700	2100	3000	4600	6000	7000	16000
Refrigerante Refrigerant Gaz	HFC						
Opcional Optional Options	-						

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.

Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.

Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.

Fabricador de hielo escama plana /
Ice maker flat flakes /
Machines à ice à pailletes

Serie / Series / Série FHESM/SPLIT Cold Flakes



FHESM5000S SPLIT




FHESM400S a 2200S SPLIT

Serie ES-SPLIT: hielo en escama plana sin unidad condensadora
ES-SPLIT Series: Flat flake ice without condensed unit
Séries ES-SPLIT: ice à pailletes sans unité de condensation



HIELO EN ESCAMA
FLAKE ICE
GLACE À PAILLETES

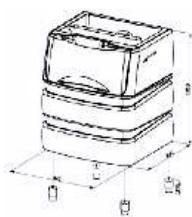
MODELO/MODELE/MODÈLE	FHESM400S SPLIT	FHESM600S SPLIT	FHESM900S SPLIT	FHESM1500S SPLIT	FHESM2200S SPLIT	FHESM5000S SPLIT
Precio Price Prix						
Medidas Measures (mm) Mesures	↔ 495 ↕ 588 ↕ 705	↔ 495 ↕ 588 ↕ 705	↔ 604 ↕ 700 ↕ 880	↔ 604 ↕ 700 ↕ 970	↔ 736 ↕ 832 ↕ 1075	↔ 1270 ↕ 1015 ↕ 1076
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz				400V-415V//3N/50Hz	
Material Material Matériel	AISI 304					
Condensación Condensation Condenseur	Sin unidad condensadora Without condensed unit Sans unité de condensation					
Producción Production (Kg/24h) Compresseur	400	620	900	1500	2300	5000
Depósito compatible Compatible deposit Dépôt compatible	DI350 / DI550 DRBI100	DI350 / DI550 DRBI100 / DRBI500	DI550 / DRBI500	DI550 / DRBI500	-	-
Potencia Power (W) Puissance	180					360
Potencia frigorífica Refrigerating Power (W -18°C) Puissance frigorifique	2200W [evap.temp. -23°C]	3500W [evap.temp. -22°C]	5000W [evap.temp. -23°C]	8550W [evap.temp. -24°C]	12000W [evap.temp. -27°C]	25000W [evap.temp. -27°C]
Refrigerante Refrigerant Gaz	HFC					
Opcional Optional Options	 Modelos Split para gas refrigerante R744 [CO2] [FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg), FHESM1500SCO2 (1520kg)]. Split models for refrigerant R744 [CO2] [FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg), FHESM1500SCO2 (1520kg)]. Modèles split pour gaz R744 [CO2] [FHESM600SCO2 (620 kg), FHESM900SCO2 (1040kg), FHESM1500SCO2 (1520kg)].					

Producción en condiciones óptimas: temperatura ambiente 21°C, temperatura agua 15°C.
Production in optimum conditions: room temperature 21°C, water temperature 15°C.
Production dans des conditions optimales: température ambiante 21°C, température de l'eau 15°C.



Almacén fabricante de hielo/
Ice maker storage /
Stockage pour machine à glaçons

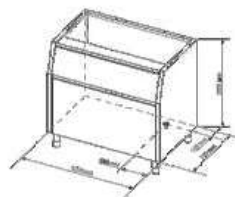
Serie / Series / Série **DPE/DI**



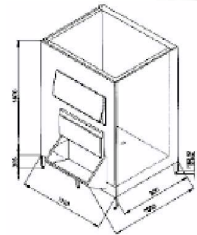
DPE240



DI200



DI350



DI550

MODELO/MODELE/MODÈLE	DPE240	DI110	DI200	DI350	DI550
Precio Price Prix					
Medidas Measures Mesures (mm)	942 795 1053	560 815 1000	870 790 1000	1250 790 1000	1110 1060 1915
	Medidas sin patas / Measurements without legs / Dimensions sans pieds Patas regulables / Adjustable legs / Pieds réglables (110-160mm)				
Material Matériel	Depósito: polietileno / Storage: polyethylene / Stockage: polyéthylène		Depósito / Storage / Stockage: AISI 304		
Almacén Warehouse Stockage (Kg.)	-				
Reserva Reserve Réserve	180	100	200	350	550
Fabricador Manufacturer Machine à glaçons	CM150 / TM160 TM280 / TM510 TM510 SPLIT FHTBM140 / FHTBM250 FHTBM450	TM160 / TM280 TM510 / TM510 SPLIT FHTBM140 FHTBM250 FHTBM450	CM150 / TM160 TM280 / TM510 TM510 SPLIT / ESM250 FHTBM140 / FHTBM250 FHTBM450	CM150 / CM300 / CM300 SPLIT TM280 / TM510 / TM510 SPLIT ESM250 / ESM400 ESM600 FHTBM250 / FHTBM450	TM510 (2) / TM510 (2) SPLIT TM1000 / TM1000 SPLIT ESM400 / ESM600 / ESM900 ESM1500 / ESM1500 SPLIT FHTBM250 / FHTBM450
Opcional Optional Options	-				

Almacén de hielo /
Ice storage /
Stockage pour glaçons

Serie / Series / Série ROLLER BIN
DOBLE ROLLER BIN



DRBI100



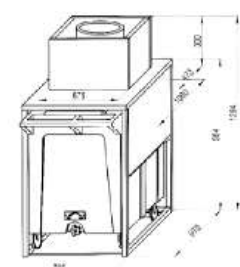
RBI100



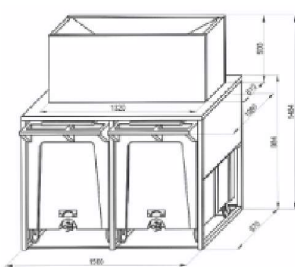
DRBI500



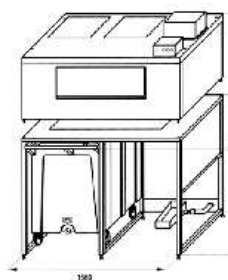
DRBI1200



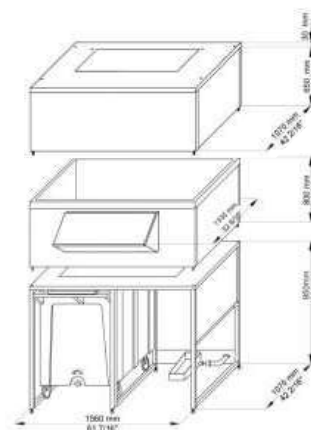
RBI100



DRBI100



DRBI500



DRBI1200

MODELO/MODELE/MODÈLE	RBI100	DRBI100	DRBI500	DRBI1200
Precio Price Prix				
Medidas Measures [mm] Mesures	795 1060 1284	1560 1060 1484	1560 1330 1810	1560 1330 2460
Material Material Matériel	Depósito / Storage / Stockage: AISI 304 Contenedor polietileno / Container in polyethylene / Container en polyéthylène			
Almacén Warehouse Stockage [Kg.]	17	50	300	1000
Reserva Reserve Réserve	108	108+108	108+108	108+108
Fabricador Manufacturer Machine à glaçons	FHTM160 FHTM280 FHTM510 / FHTM510 SPLIT FHTBM250 / FHTBM450	FHTM280 / FHTM510 FHESM400 / FHESM600 FHESM400 SPLIT / FHESM600 SPLIT FHTBM140 / FHTBM250 FHTBM450	FHTM510 (2) / FHTM510 SPLIT (2) FHTM1000 / FHTM1000 SPLIT FHESM600 / FHESM600 SPLIT FHESM900 / FHESM900 SPLIT FHESM1500 / FHESM1500 SPLIT FHTBM450	FHTM510 (2) / FHTM510 SPLIT (2) FHTBM450 FHESM600 / FHESM600 SPLIT FHESM900 SPLIT
Opcional Optional Options				



Lavavasos y lavaplatos / Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher / Lave-vaisselle

A DESTACAR

Estructura interior y exterior en acero inoxidable.
Puerta construida en doble pared.
Guías cesta embutidas, modelos LVP2535, LVP3040 y LVP3250.
Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite.
Cuba con fondo embutido, dotado con filtro en toda la anchura de la cuba.
Modelo LVP3040 con lavado superior giratorio.
Brazos de aclarado en composite.
Bombas de lavado con sistema DuoFlo excepto en el modelo LV2535, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la pérdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía, excepto en el modelo LV2535.
Dosificador de abrillantador peristáltico con regulación electrónica al igual que el dosificador detergente (opcional).
Modelos con Bomba desagüe [BD] con descarga parcial, durante el aclarado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo de lavado parte del agua de la cuba ha sido renovada.
Garantizamos un caudal en litros constantes en el aclarado independientemente de la presión del agua de red.
Mesas de entrada y salida, mesa prelavado, etc.

BENEFITS

Interior and exterior structure in stainless steel.
Door made of double wall.
Embossed rack's drives, models LVP2535, LVP3040 y LVP3250.
Lower wash arms in stainless steel and upper composite.
Welded tank, equipped with filter for the entire width of the tank.
Model LVP3040 with rotatory top wash.
Composite rinse arms.
Wash pumps with the DuoFlo system except the model LV2535, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates energy loss and noise decreases, improves performance and reduces energy consumption except in the model LV2535.
Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation as well as dosage detergent [optional].
Models with drain pump [BD] with the partial discharge, during the rinse introduce the clean water in the tank to replace the dirty, continuous contributions of clean water are made, when the washing cycle is finished part of the water of the tank has been renewed.
We guarantee a flow in constant liters in the rinsing regardless of the water pressure of network.
Tables of entrance and exit, prewash table, etc.

À SOULIGNER

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable.
Porte construite en double paroi. Bras de lavage inférieurs en acier inoxydable et composite supérieur.
Modèle LVP3040 avec lavage supérieur.
Bras de rinçage composite.
Nouvelle carte électronique commune pour toute la gamme, avec connexion USB pour sa mise à jour et sa programmation.
Sur l'écran il est possible d'afficher la température de lavage et de rinçage, ainsi que codes d'erreur.
ProSelf programme d'auto-nettoyage à effectuer à la fin de la journée.
Possibilité de régler les feeders de produits à travers la plaque chimique.
Pompes de lavage avec système DuoFlo sauf pour le modèle LV2535, système pompe avec une entrée et deux sorties, ainsi on évite la perte de puissance et le bruit diminue, améliore la performance et diminue la consommation d'énergie, sauf dans le modèle LV2535.
Dosage du liquide de rinçage électroniquement comme le dosage du produit de lavage [option].
Modèles avec pompe de vidange [BD] à décharge partielle, pendant le rinçage de l'eau propre est introduite dans le réservoir pour remplacer l'eau sale, distribution en continu d'eau propre, à la fin du cycle de lavage une partie de l'eau dans le réservoir a été renouvelée.
Nous garantissons un débit en litres constante pendant le rinçage indépendamment de la pression de l'eau du réseau.



Serie / Series / Série **ELECTROMECAÁNICA**
ELECTROMECHANICAL
ÉLECTROMÉCANIQUE

+Info: www.infrico.com



LCP4550



Lavavasos y lavaplatos /
Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher /
Lave-vaisselle



LVP3040

LVP3250



Serie / Series / Série **ELECTROMECAÁNICA**
ELECTROMECHANICAL
ÉLECTROMÉCANIQUE

+Info: www.infrico.com



Braço lavado y aclarado superior modelo LVP3250
 Upper washing and rising arm model LVP3250
 Bras supérieur de lavage et de rinçage, modèle LVP3250



Bomba de lavado DuFlo
 Washing pump DuFlo
 Pompe de lavage DuFlo

MODELO/MODELE/MODÈLE	LV2535 LV2535 BD	LVP3040 LVP3040 BD	LVP2845 LVP2845 BD	LVP3250 LVP3250 BD LVP3250 DBD	LCP4550 LCP4550 BD LCP4550 DBD
Precio Price Prix					
Medidas Measures (mm) Mesures	401x490x595	436x535x670	525x555x715	575x605x820	724x818x1529 (2010)
Medidas de cesta Rack measures (mm) Mesures de panier	350x350	400x400	450x450	500x500	500x500
Altura útil de lavado Washing height (mm) Hauteur utile de lavage	250	300	280	325	425/440
Ciclos de lavado estándar Standard washing cycles Durée du cycle	120	120	120	90/150	90/150
Producción horaria Hourly production Production horaire	30	30	30	40/24	40/24
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	230/50/1N	230/50/1N	230/50/1N	230/50/1N	400/50/3N
Material Material Matériel	AISI 304				
Potencia Máx. funcionam. Max. operating power (W) Puissance maximale	3500				8500
Pot. resistencia cuba Power tank resist. (W) Puiss. résist. cuvette	600			2100	
Pot. resist. boiler Boiler resist. power (W) Puiss. résist. boiler	2600			3000	8000
Pot. bomba lavado Whash. pump power (W) Puiss. bombe lavé	150	200		470	
Temp. Lavado/Aclar. Wash/rinse temp. (°C) Temp. lavage/rinçage	60°C/80°C				
Capacidad cuba/boiler Tank/boiler capacity (L) Capacité cuvette	7/2,6	9/2,6	14/2,6	20/6	15/6
Consumo agua x cesta Water/rack consumpt. (L) Consumat. eau x panier	1,8			2,2	
Dotación Endowment Dotation	2 Cestos vasos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos 2 glass racks, 1 storage cutlery, 1 plate inserter 2 paniers à verre, 1 bac couverts, 1 range assiettes	2 Cestos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos 2 Racks, 1 storage cutlery, 1 plats inserter 2 paniers, 1 bac couverts, 1 range assiettes	1 Cesto vasos/1 platos, 1 contenedor cubiertos, 1 insertador platos 1 Glass rack/1 plats, 1 storage cutlery, 1 plats inserter 1 panier à verre/1 assiettes, 1 bac couverts, 1 range assiettes	1 Cesto vasos, 1 cesto platos, 1 contenedor cubiertos 1 Glass rack, 1 rack plats, 1 storage cutlery 1 panier à verre, 1 range assiettes, 1 bac couverts	
Opcional Optional Options	kit dosificador detergente / Detergent dispenser kit / Kit doseur détergent				
	Kit bomba desagüe sin descarga parcial / Drainage pump kit without partial discharge / Kit pompe de vidange sans décharge partielle				
	-	230V/1N/60Hz	-	230V/1N/60Hz	400V/3N/60Hz
	-	-	-	-	Recuperador de calor LCP4550 DBD RC



Lavavasos y lavaplatos / Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher / Lave-vaisselle

A DESTACAR

Estructura interior y exterior en acero inoxidable.
Puerta construida en doble pared.
Guía cesta estampada y embutida, modelos LVP3040E y LVP3250E.
Cuba con fondo embutido, dotado con filtro en toda la anchura de la cuba.
Brazos de lavado inferior en acero inoxidable y superior en composite, excepto en la gama de lavaplatos Cúpula que ambos son en acero inox.
Modelo LVP3040E con lavado superior giratorio.
Brazos de aclarado en composite.
Bombas de lavado con sistema DuoFlo, sistema de bomba con una entrada y dos salidas, de esta forma se elimina la pérdida de potencia y el ruido disminuye, mejora el rendimiento y disminuye el consumo de energía.
Todos los modelos con dosificador de detergente de serie.
Dosificador de abrillantador peristáltico con regulación electrónica.
Modelos con Bomba desagüe [BD] con descarga parcial.
Nueva placa de electrónica común para toda la gama, con conexión USB para su actualización y programación.
En el Display posibilidad de visionar temperatura de lavado y aclarado, códigos de errores, así como programas y fases del programa.
Cinco programas de lavado, con posibilidad de modificar tiempos.
Tres programas de tiempos 60, 120 y 150 segundos, lavado continuo y programa de auto limpieza ProSelf a realizar al final de la jornada.
Descarga automática en los modelos con bomba desagüe [BD] con descarga parcial.
Posibilidad de regular a través de la placa los dosificadores de producto químico.
Modelos con recuperador de calor, incluye bomba de Aclarado y bomba Descarga Parcial [BD]

BENEFITS

Embossed rack's drives, models LVP3040E y LVP3250E.
Welded tank, equipped with filter for the entire width of the tank. Interior and exterior structure in stainless steel.
Door made of double wall.
Lower wash arms in stainless steel and upper in composite, except in the range of dishwasher Dome that both are in stainless steel.
Model LVP3040E with rotatory top wash.
Composite rinse arms.
Wash pumps with DuoFlo system, pump system with one inlet and two outlets, this eliminates loss of power and noise decreases, improves performance and decreases energy consumption.
All models with dosage detergent as standard.
Dosing of peristaltic rinse aid with electronic regulation.
Models with drain pump [BD] with partial discharge.
New common electronics board for the whole range, with USB connection for updating and programming.
In the Display it is possible to view wash and rinse temperature, error codes as well as programs and program phases.
Five washing programs, with the possibility of changing times.
Three 60, 120 and 150 second time programs, continuous washing and ProSelf self cleaning program to be performed at the end of the day and automatic discharge in the models with partial discharge drain [BD].
Possibility of regulating through the plate the chemical dosificadores.
Models with heat recovery, including Rinse pump and Partial Discharge pump [BD].

À SOULIGNER

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable.
Porte construite en double paroi.
Bras de lavage inférieurs en acier inoxydable et composite supérieur.
Modèle LVP3040 avec lavage supérieur.
Bras de rinçage composite.
Nouvelle carte électronique commune pour toute la gamme, avec connexion USB pour sa mise à jour et sa programmation.
Sur l'écran il est possible d'afficher la température de lavage et de rinçage, ainsi que les codes d'erreur.
ProSelf programme d'auto-nettoyage à effectuer à la fin de la journée.
Possibilité de régler les doses de produit chimique.
Sur l'écran il est possible d'afficher la température de lavage et de rinçage, ainsi que codes d'erreur.
ProSelf programme d'auto-nettoyage à effectuer à la fin de la journée.
Possibilité de régler les feeders de produits à travers le contrôle électronique.
Pompes de lavage avec système DuoFlo sauf pour le modèle LV2535, système pompe avec une entrée et deux sorties, ainsi on évite la perte de puissance et le bruit diminue, améliore la performance et diminue la consommation d'énergie, sauf dans le modèle LV2535.
Tous les modèles avec dosage du produit de lavage à série.
Dosage du liquide de rinçage électroniquement.
Modèles avec pompe de vidange [BD] à décharge partielle, pendant le rinçage de l'eau propre est introduite dans le réservoir pour remplacer l'eau sale, distribution en continu d'eau propre, à la fin du cycle de lavage une partie de l'eau dans le réservoir a été renouvelée.
Nous garantissons un débit en litres constant pendant le rinçage indépendamment de la pression de l'eau du réseau.
Modèles avec récupération de chaleur, y incluant la pompe de rinçage et la pompe à décharge partielle [BD].



Serie / Series / Série **ELECTRÓNICA**
ELECTRONIC
ÉLECTRONIQUE

+Info: www.infrico.com

LCP4550ED



Lavavasos y lavaplatos /
Glasswasher, dishwasher and hood dishwasher /
Lave-vaisselle



← **Modelo LCP4550EDBDRC con Recuperador de Calor RC**

Aspira el vapor que se forma después del aclarado y lo condensa, el calor recuperado aumenta en 25°C la temperatura del agua que entra. Se obtiene un importante ahorro de energía gracias a la reducción en casi un 40% de la variación térmica que el boiler debe proporcionar al agua del aclarado. Se produce al final el ciclo y elimina la descarga de vapor al abrir la capota.

Model LCP4550EDBDRC with RC Heat Recovery

Aspirates the vapor that forms after the rinsing and condenses it, the recovered heat increases in 25°C the incoming water temperature. Significant energy savings are achieved thanks to a 40% reduction in the thermal variation that the boiler must provide to rinse water. It produces the cycle at the end and eliminates the discharge of steam when opening the canopy.

Modèle LCP4550EDBDRC avec Récupération de chaleur RC

Aspire la vapeur qui se forme suite au rinçage et la condense, la chaleur récupérée augmente de 25°C la température de l'eau entrante. On obtient une importante économie d'énergie grâce à la réduction (presque de 40%) de la variation thermique que le boiler doit proportionner à l'eau de rinçage.



LVP3250ED



Serie / Series / Série **ELECTRÓNICA** **ELECTRONIC** **ÉLECTRONIQUE**

 +Info: www.infrico.com


Capacidad bandejas
600x400 o GN 1/1
Capacity trays
600x400 or GN 1/1
Capacité plateaux
600x400 ou GN 1/1



Cuba embutida LCP 4550E
Stamped pan LCP 4550E
Cuve emboutie LCP 4550E



Cuba LCP 4560E
Pan LCP4560E
Cuve LCP 4560E

Nomenclatura / Nomenclature / Nomenclature:

E: Gama electrónica / Electronic range / Gamme électronique

D: Dosificador detergente de serie / Detergent dosing standard / Doseur détergent de série








BD: Bomba desagüe parcial de serie / Partial discharge pump standard / Pompe à vidange partielle de série

RC: Recuperador de calor / Heat recovery system / Récupération de chaleur

MODELO/MODELE/MODÈLE	LVP3040ED LVP3040EDBD	LVP3250ED LVP3250EDBD	LCP4550ED LCP4550EDBD	LCP4560ED LCP4560EDBD	LCP4550EDBDRC
Precio Price Prix					
Medidas Measures [mm] Mesures	436x535x670	575x605x820	724x818x1529 [2010]	788x835x1565 [2080]	724x818x2229
Medidas de cesta Rack measures [mm] Mesures de panier	400x400	500x500	500x500	600x500	500x500
Altura útil de lavado Washing height [mm] Hauteur utile de lavage	300	325	425 / 440	440	425 / 440
Ciclos de lavado estándar Standard washing cycles Durée du cycle	60/120/150 Autolimpieza/Self-cleaning/ Autonettoyant	60/120/150 Continuo/Autolimpieza / Continuous/Self-cleaning / Continu/Autonettoyant			
Producción horaria Hourly production Production horaire	40/30/24				
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230/50/1N		400/50/3N		
Material Material Matériel	AISI 304				
Potencia Máx. funcionam. Max. operating power [W] Puissance maximale	3500		8700	9500	8700
Pot. resistencia cuba Power tank resist. [W] Puiss. résist. cuvette	600	2100	2500	2500	2500
Pot. resist. boiler Boiler resist. power [W] Puiss. résist. boiler	2600	3000	8000		
Pot. bomba lavado Wash. pump power [W] Puiss. bombe lavé	200	470	650	1500	650
Temp. Lavado/Aclar. Wash/rinse temp. [°C] Temp. lavage/rinçage	60°C/80°C				
Capacidad cuba/boiler Tank/boiler capacity [L] Capacité cuvette	9/2,6	20/6		30/6	20/12
Consumo agua x cesta Water/rack consumpt. [L] Consomat. eau x panier	1,8	2,2		2,6	2,2
Dotación Endowment Dotation	1 Cesto vasos/1 platos, 1 conten cubiertos, 1 insertador platos 1 Glass rack/1 plats, 1 storage cutlery, 1 plats inserter 1 panier à verre/1 assiettes, 1 bac couverts, 1 range assiettes		1 Cesto vasos, 1 cesto platos, 1 contenedor cubiertos 1 Glass rack, 1 rack plats, 1 storage cutlery 1 panier à verre, 1 range assiettes, 1 bac couverts		
Opcional Optional Options	Kit bomba desagüe sin descarga parcial / Drainage pump kit without partial discharge / Kit pompe de vidange sans décharge partielle				
				Serie/Serie/Série	
	-	-	-	Recuperador de calor LCP4560E DBD RC	-










Accesorios lavaplatos cúpula / Dishwasher accesories / Accessoires lave-vaisselles

Descripción Description Description	Medidas [mm] Measures [mm] Mesures [mm]	Imagen Image Image	Código Code Code	Precio Price Prix
Mesa entrada/ salida con entrepaño 700mm Entry/ out table 700 mm Table entrée/sortie 700 mm	700x575x850		MCP80202	
Mesa con peto derecha 700mm Table right backsplash 700 mm Table avec dossier à droite 700 mm	700x715x850		MCP80200	
Mesa con peto derecha 1200mm Table right backsplash 1200 mm Table avec dossier à droite 1200 mm	1200x715x850		MCP80204	
Mesa con peto izquierda 700mm Table left backsplash 700 mm Table avec dossier à gauche 700 mm	700x715x850		MCP80201	
Mesa con peto izquierda 1200mm Table left backsplash 1200 mm Table avec dossier à gauche 1200 mm	1200x715x850		MCP80203	
Mesa con fregadero izquierda 700mm. Cuba 50x40cm Table sink left 70 mm Sink 50x40 cm Table avec évier à gauche 700 mmCuve 50x40 cm	700x715x850		MCP80205L700	
Mesa con fregadero derecha 700mm. Cuba 50x40cm Table sink right 700 mm Sink 50x40 cm Table avec évier à droite 700 mmCuve 50x40 cm	700x715x850		MCP80206L700	

Accesorios lavaplatos cúpula / Dishwasher accesories / Accessoires lave-vaisselles

+Info: www.infrico.com

Descripción Description Description	Medidas [mm] Measures [mm] Mesures [mm]	Imagen Image Image	Código Code Code	Precio Price Prix
Mesa con fregadero izquierda 1200mm. Cuba 50x40cm Table sink left 1200 mm Table avec évier à gauche 1200 mm. Cuve 50x40 cm	1200x715x850		MCP80205	
Mesa con fregadero derecha 1200mm. Cuba 50x40cm Table sink right 1200 mm Table avec évier à droite 1200 mm. Cuve 50x40 cm	1200x715x850		MCP80206	
Mesa prelavado con fregadero y orificio izquierdo de desbrado 1200mm. Cuba 50x40cm Prewash table sink left 1200 mm Table pré lavage avec évier et orifice à gauche 1200 mm. Cuve 50x40 cm	1200x715x850		MCP80207	
Mesa prelavado con fregadero y orificio derecho de desbrado 1200mm. Cuba 50x40cm Prewash table sink right 1200 mm Table pré lavage avec évier et orifice à droite 1200 mm. Cuve 50x40 cm	1200x715x850		MCP80208	
Anillo de goma para desbrado Rubber ring Joint en caoutchouc	-		199064	
Grifo ducha prelavado Prewash faucet shower Robinet pré lavage	-		799003	
Cubo residuos en inox con ruedas Waste bin inox with casters Poubelle en inox sur roulettes	-		704002	



Lavautensilios y lavaperolas / Dishwasher / Lave-ustensiles

A DESTACAR

Se trata de la solución ideal para obradores de panadería, pastelería y heladería.

Estructura en doble pared en acero Inox, este diseño nos permite reducir la dispersión térmica y acústica. Obtenemos valores de dispersión térmica de más de un -60%.

Brazos de lavado y aclarado en paralelo superior e inferior en composite, excepto en los modelos LP8570 y LP85132 que son en acero inoxidable, garantizan resultados óptimos de lavado.

Nueva placa electrónica común para todos los modelos.

Display con pantalla LCD a color, permite visionar temperatura de lavado, aclarado, códigos de errores, programas y fases del programa.

Nueve programas de lavado, cinco básicos de duración en segundos 120, 240, 360, 720, autolimpieza **ProSelf** y cuatro adicionales.

Puerto USB de conexión para actualizar el software y programación.

Diseño de la cuba con cantos redondeados y ausencia de tapón rebosadero, todos los modelos equipan bomba de desagüe, con renovación parcial del agua de lavado.

Filtro de cuba en acero inoxidable. Bombas de lavado con sistema **DuoFlo**, sistema de bomba de lavado con una entrada y dos salidas, se elimina pérdida de potencia y se consigue una disminución del ruido, mejorando el rendimiento y reduciendo el consumo a la vez que se garantiza un mejor y mayor reparto del caudal del agua de lavado.

Sistema de aclarado **UltraRinse** (presión de aclarado constante), nos permite mantener temperatura del agua constante durante la fase de aclarado, así como una presión y caudal del agua del aclarado constante independientemente de las condiciones de la red hidráulica.

De serie, dosificador de abrillantador y detergente peristálticos, con posibilidad de regularlos en el panel de mandos.

Todos los modelos equipan de serie **bomba de aclarado y bomba de desagüe** con descarga parcial, lo que significa que durante el lavado se introduce agua limpia en la cuba para sustituir la sucia, se realizan aportaciones continuas de agua limpia, cuando termina el ciclo parte del agua de la cuba ha sido renovada.

Opcional:

Soportes bandejas, contenedor cubiertos inox, insertador en forma de embudo para confitería, etc.

BENEFITS

It is the ideal solution for bakery, pastry and ice cream shops.

Structure in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce the thermal and acoustic dispersion. We obtain thermal dispersion values of more than -60%.

Upper and lower parallel wash and rinse arms in composite, except for the LP8570 and LP85132 models, which are in stainless steel, guarantee optimal washing results.

New common electronic board for all models.

Display with color LCD screen, allows to view washing temperature, rinsing, error codes, programs and phases of the program.

Nine washing programs, five basic duration in seconds 120, 240, 360, 720, **ProSelf** self-cleaning and four additional. USB connection port to update software and programming.

Design of the tank with rounded edges and absence of overflow plug, all models equipped with drain pump, with partial renewal of the washing water. Stainless steel tank filter.

Washing pumps with **DuoFlo** system, washing pump system with one inlet and two outlets, loss of power is eliminated and a reduction in noise is achieved, improving performance and reducing consumption while ensuring a better and greater distribution of the flow of the washing water.

UltraRinse rinsing system (constant rinsing pressure), allows us to maintain constant water temperature during the rinsing phase, as well as a constant rinsing water pressure and flow regardless of the conditions of the hydraulic network.

Peristaltic rinse aid and detergent dispenser as serie, with the possibility of regulating them in the control panel.

All models are equipped as serie with a **drinsing pump and drain pump** with partial discharge, which means that during the washing, clean water is introduced into the tank to replace the dirty one, continuous contributions of clean water are made, when the cycle ends part of the water in the tank It has been renovated.

Optional:

Supports trays, stainless steel covered container, funnel shaped inserter for confectionery, etc.

À SOULIGNER

C'est la solution idéale pour les boulangeries, pâtisseries et magasins de crème glacée.

Structure à double paroi en acier inoxydable, cette conception nous permet de réduire la dispersion thermique et acoustique. Nous obtenons des valeurs de dispersion thermique supérieures à -60%.

Les bras de lavage et de rinçage parallèles supérieurs et inférieurs en composite, à l'exception des modèles LP8570 et LP85132, qui sont en acier inoxydable, garantissent des résultats de lavage optimaux.

Nouvelle carte électronique commune à tous les modèles.

L'affichage avec écran LCD couleur permet de visualiser la température de lavage, le rinçage, les codes d'erreur, les programmes et les phases du programme.

Neuf programmes de lavage, cinq basiques d'une durée de 120, 240, 360, 720, auto-nettoyage **ProSelf** et quatre autres.

Port de connexion USB pour mettre à jour le logiciel et la programmation.

Conception du réservoir avec bords arrondis et absence de bouchon de trop-plein, tous les modèles équipés d'une **pompe de lavage et pompe de vidange** à série, avec renouvellement partiel de l'eau de lavage.

Filtre de réservoir en acier inoxydable.

Brazos de lavado acero inoxidable
Stainless steel washing arm
Bras de lavage en acier inoxydable



Auto limpieza de la cuba
Self-cleaning drum
Auto-nettoyage de la cuve



Cuba estampada
Printed drum
Cuve emboutie



Gran capacidad de trabajo
High working capacity
Grande capacité de travail



Opcional Optional Options	Soporte 8 bandejas prof. máx. 4cm para LP [50x50cm] Support 8 trays max. depth 4cm for LP [50x50cm] Support 8 plateaux profond. maxi 4cm pour LP [50x50cm]	Soporte Inox 5 bandejas para LP prof. máx. 6,5cm [50x50cm] Support stainless steel 5 trays for LP max. depth 6,5cm [50x50cm] Support inox 5 plateaux profond. maxi 6,5 cm pour LP [50x50cm]
	Contenedor cubiertos inox LP Cutlery storage stain. steel LP Récipient couverts inox LP	Insertador embudo para confitería LP Funnel inserter for pastry LP Inserteur entonnoir à boulangerie LP

Serie / Series / Série LP

 +Info: www.infrico.com


MODELO/MODELE/MODÈLE	LP4060	LP6561	LP8561	LP8570	LP85132
Precio Price Prix					
Medidas Measures (mm) Mesures	600x700 [1135] x1228	719x782 [1180] x1727 [1997]	719x782 [1330] x1927 [2243]	853x857 [1400] x1959 [2274]	1465x857 [1400] x1959 [2274]
Medidas de cesta Rack measures (mm) Mesures de panier	500x600	550x610		700x700	1320x700
Altura útil de lavado Washing height (mm) Hauteur utile de lavage	405 / 380	650 / 600	850 / 800		
Ciclos de lavado estándar Standard washing cycles Durée du cycle	9 Ciclos, 5 básicos 120, 240, 360, autolimpieza y 720 9 Cycles, 5 basic cycles 120, 240, 360, self-cleaning and 720 9 Cycles, 5 basiques 120, 240, 360, autonettoyage et 720				
Producción horaria Hourly production Production horaire	30				
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	400/50/3N				
Material Material Matériel	AISI 304				
Potencia Máx. funcionam. Max. operating power [W] Puissance maximale	9800	7500		10700	15900
Pot. resistencia cuba Power tank resist. [W] Puiss. résist. cuvette	2100	3000		8000	10500
Pot. resist. boiler Boiler resist. power [W] Puiss. résist. boiler	7000	6000		8000	10500
Pot. bomba lavado Whash. pump power [W] Puiss. bombe lavé	700	1500		3000	2 x 2700
Temp. Lavado/Aclar. Wash/rinse temp. [°C] Temp. lavage/rinçage	55°C a 65°C/80°C a 85°C				
Capacidad cuba/boiler Tank/boiler capacity [L] Capacité cuvette	23/7	37/12		68/12	131/17
Consumo agua x cesta Water/rack consumpt. [L] Consomat. eau x panier	2,4	3		4	6
Dotación Endowment Dotation	1 Cesto universal inoxidable 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable	1 Cesto universal inoxidable 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable	1 Cesto universal inoxidable 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable	1 Cesto universal inoxidable 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable	1 Cesto universal inoxidable 1 Universal stainless steel rack 1 Panier universal inoxydable
Opcional Optional Options	-	Recuperador de calor LP8561 RC	Recuperador de calor LP8570 RC	Recuperador de calor LCP4560E DBD RC	Recuperador de calor LP85132 RC



Túneles de lavado y arrastre / Rack conveyor dishwasher / Tunnels de lavage

A DESTACAR

Estructura fabricada en doble pared en acero inox, este diseño nos permite reducir el ruido y la pérdida de calor. Puertas en doble pared con aislamiento.

Altura útil de carga 450mm, nos permite lavar objetos de mayor tamaño.

Diseño realizado para facilitar su limpieza, cuba de lavado embutida sin tubos interiores con sistema de doble y triple filtro de suciedad del agua, con recogida de residuos.

Filtrado secuencial exclusivo en los modelos TA31111 y TA31112, se trata de la combinación de filtros y de otros filtros de cajón, ambos en la cuba, estos sistemas nos permiten realizar un filtrado progresivo del agua del lavado quedando depositadas todas las partículas de diámetro superior a 1mm. Estos filtros de cajón son extraíbles.

En la aspiración de cada bomba hay otro filtro de seguridad para el agua.

Modelos TA31102 y TA31112 con módulo de prelavado de 820mm de longitud y cuba de 70L, sistema de lavado compuesto por 3 brazos y una bomba de lavado de doble flujo de 1500W.

Módulo de lavado de longitud 1150mm con una cuba de 70 l y sistema de lavado de 5 brazos con bomba de lavado de doble flujo.

Bomba de lavado con sistema DuoFlow, se elimina la división del flujo obteniendo menores pérdidas de carga y menor ruido.

Modelo TA31101 y TA31102 con dos programas de lavado, TA31111 y TA31112 con cuatro programas de lavado.

Sistema de aclarado con presión de red de agua entre 2 y 4.

Brazos de aclarado fabricados en composite, disponen en su interior unas canalizaciones que aseguran el flujo de agua con la menor carga posible. Boquillas fabricadas en acero.

Modelos TA31111 y TA31112 con sistema de aclarado ProRinse, que utiliza una bomba de aclarado de 200W que garantiza una presión y caudal constante del agua del aclarado sean cuales sean las condiciones de suministro de la red. Estos modelos concretos disponen del aclarado proporcional que permite variar la cantidad del agua del aclarado en función del programa de lavado permitiendo hasta un ahorro del consumo del agua del 25%.

Modelo TA31111
Lavado y aclarado con accesorios opcionales
Model TA31111
Washing and rinsing with optional accessories
Modèle TA31111
lavage et rinçage avec accessoires en options

BENEFITS

Structure made in double wall in stainless steel, this design allows us to reduce noise and loss of heat. Double wall doors with insulation. Useful loading height 450mm, allows us to wash larger objects.

Designed to facilitate cleaning, built-in wash tub without internal tubes with double and triple filter system of dirt from the water, with waste collection.

Exclusive sequential filtering on the TA31111 and TA31112 models, this is the combination of filters and other drawer filters, both in the tank, these systems allow us to perform a progressive filtering of the washing water, leaving all particles with a diameter greater than 1mm. These drawer filters are removable.

In the suction of each pump there is another filter of safety for the water.

Models TA31102 and TA31112 with prewash module of 820mm length and 70L tub, washing system composed of 3 arms and a dual flow washing pump of 1500W.

Wash module of length 1150mm with a tank of 70 l and system of washing of 5 arms with pump of washing of double flow.

Wash pump with DuoFlow system, eliminates the division of the flow obtaining smaller losses of load and less noise.

Model TA31101 and TA31102 with two washing programs, TA31111 and TA31112 with four washing programs.

Rinse system with water supply pressure between 2 and 4 bar.

Rinse arms made of composite, have pipes inside that ensure the flow of water with the lowest possible load. Nozzles made of steel.

Models TA31111 and TA31112 with ProRinse rinse system, which uses a 200W rinse pump to ensure a constant pressure and flow rate of the rinse water regardless of the supply conditions of the network. These specific models have a proportional rinse that allows the amount of rinse water to be varied depending on the washing program, allowing up to 25% water consumption savings.

À SOULIGNER

Structure à double paroi en acier inoxydable, cette conception nous permet de réduire les pertes de bruit et de chaleur. Portes à double paroi avec isolation.

Hauteur utile 450 mm, nous permet de laver des objets plus gros.

Conçu pour faciliter le nettoyage, bac de lavage embouti sans tubes intérieurs avec système double et triple filtre de la saleté de l'eau, avec la collecte des déchets.

Filtrage séquentiel exclusif sur les modèles TA31111 et TA31112, il s'agit de la combinaison de filtres et d'autres filtres à tiroir, tous deux installés dans le réservoir. Ces systèmes nous permettent d'effectuer un filtrage progressif de l'eau de lavage en laissant toutes les particules présentes dans le réservoir [diamètre supérieur à 1mm]. Ces filtres à tiroir sont amovibles.

Dans l'aspiration de chaque pompe, il y a un autre filtre de sécurité de l'eau.

Modèles TA31102 et TA31112 avec module de pré-lavage de 820mm de long et réservoir de 70L, système de lavage composé de 3 bras et d'une pompe de rinçage à double flux de 1500W.

Module de lavage de 1150 mm de long avec cuvette de 70 l et système de lavage à 5 bras avec pompe de lavage à double flux.

Pompe de lavage avec système DuoFlow, la division du flux est éliminée, ce qui permet d'atténuer les pertes de charge et le bruit.

Modèles TA31101 et TA31102 avec deux programmes de lavage, TA31111 et TA31112 avec quatre programmes de lavage.

Système d'allègement avec une pression du réseau d'eau comprise entre 2 et 4 bras d'allègement en composite, ils comportent des canaux intérieurs qui assurent le débit d'eau avec la charge la plus faible possible.

Buses en acier.

Les modèles TA31111 et TA31112 avec le système de rinçage ProRinse, qui utilise une pompe de rinçage 200 W, garantissent une pression et un débit constants de l'eau de rinçage quelles que soient les conditions d'alimentation du réseau. Ces modèles disposant d'un rinçage proportionnel qui permet de faire varier la quantité d'eau de rinçage en fonction du programme de lavage, permettant ainsi d'économiser jusqu'à 25% de la consommation d'eau.



Serie / Series / Série TA

 +Info: www.infrico.com

Modelo TA31102/31112
Prelavado, lavado y aclarado
con accesorios opcionales.

Model TA31102/31112
Pre-washing, washing and rinsing with
optional accessories.

Modèle TA31102/31112 Prélavage,
 lavage et rinçage avec accessoires
 en options.



MODELO/MODELE/MODELE	TA31101	TA31102	TA31111	TA31112	
	Lavado y Aclarado Wash, Rinse Lavage, Rinçage	Prelavado, Lavado, Aclarado Pre-wash, Wash, Rinse Prélavage, Lavage, Rinçage	Lavado y Aclarado Wash, Rinse Lavage, Rinçage	Prelavado, Lavado, Aclarado Pre-wash, Wash, Rinse Prélavage, Lavage, Rinçage	
Precio Price Prix					
Medidas Measures [mm] Mesures	1150x770x1615 [2088]	1968x770x1615 [2088]	1150x770x1615 [2088]	1968x770x1615 [2088]	
Medidas de cesta Rack measures [mm] Mesures de panier	500x500				
Altura útil de lavado Washing height [mm] Hauteur utile de lavage	450				
Productividad máxima Max. productivity Productivité max. [cestas/h. racks/h. paniers/h]	Máx. capacidad / Max. capacity / Max. capacité	120	200	160	270
	Baja velocidad / Low speed / Faible vitesse	60	110	60	110
	Tercera velocidad / 3rd speed / 3ème vitesse	-	-	120	200
	Vasos / glasses / verres	-	-	80	135
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	400/50/3N				
Potencia Total Max. power [W] Puissance maximale	Agua caliente / Hot water / Eau chaude 50°	22000	29500	22000	29700
	Agua fría / Cold water / Eau froide 10°	28500	41000	31700	41200
	Agua fría con recuperador de calor / Cold water with heat recovery / Eau glacée avec récupération de chaleur	24700	34200	24900	34400
Pot. resistencia cuba Power tank resist. [W] Puiss. résist. cuvette	10500				
Pot. resist. boiler Boiler resist. power [W] Puiss. résist. boiler	9500/1600/12000	15500/27000/20000	9500/19000/12000	15500/27000/20000	
Pot. bomba lavado / Whashing / Pre-washing pump power / Puissance bombe lavage / pré-lavage [W]	1500 / -	1500 / 1500	1500 / -	1500 / 1500	
Temp. Lavado/Aclar. Wash/rinse temp. Temp. lavage/rinçage [°C]	Máx. capacidad / Max. capacity / Max. capacité	60°C/82°C		63°C/82°C	
	Baja velocidad / Low speed / Faible vitesse	60°C/82°C		63°C/82°C	
	Tercera velocidad / 3rd speed / 3ème vitesse	-		60°C/82°C	
	Vasos / glasses / verres	-		60°C/65°C	
Consumo agua x cesta Water/rack consumpt. [L] Consomat. eau x panier	160	270	140-200	240-320	
Capacidad cuba/boiler Tank/boiler capacity [L] Capacité cuvette	70/17				
Dotación Endowment Dotation	1 Cesto platos, 1 cesto plano, 1 contenedor cubiertos / 1 Plats rack, 1 flat rack, 1 storage cutlery / 1 panier assiettes, 1 range plat, 1 bac couverts				



Accesorios lavavajillas de arrastre / Tunnels of wash accesories / Accessoires tunnels de lavage

Descripción Description Description	Medidas (mm) Measures [mm] Mesures [mm]	Imagen Image Image	Código Code Code	Precio Price Prix
Prelavado en ángulo Angle pre-wash Prélavage en angle TA31102, TA31112 (P)	990x820x1565		P	
Modulo secado Túnel Arrastre Drying module Tunnel conveyor Module séchage tunnel TA (A)	600x770x177,5		A	
Modulo secado Túnel Arrastre Drying module Tunnel conveyor Module séchage tunnel TA (L)	600x770x1775		L	
Modulo secado en ángulo Angle drying module Module séchage en angle TA (B)	820x879x1775		B	
Modulo secado en ángulo Angle drying module Module séchage en angle TA (I)	820x879x1775		I	
Extractor vapor Steam extractor Extracteur de vapeur (E)	Diámetro 25- h 21 Diameter 25- h 21 Diamètre 25- h 21		E	
Recuperador de calor condensador de vahos Vapour condenser heat recovery unit Récupérateur de chaleur ou condensateur de buées TA (R)	Diámetro 25- h 21 Diameter 25- h 21 Diamètre 25- h 21		R	
Kit aumento resistencia calderín 9,5Kw (W) Kit to increase boiler resistance 9,5Kw (W) Kit supplément résistance 9,5Kw (Réf. W)	-		W	
Dosificador de detergente y abrillantador TA (Y) Detergent and rinse aid dosing unit TA (Y) Doseur de détergent et brillant TA (Réf. Y)	-		Y	
Interruptor Bloqueo emergencia (X) Emergency lock switch (X) Interrupteur blocage urgence (Réf. X)	-		X	
Reducción de presión con manómetro Pressure reduction with gauge Réduction de pression avec manomètre TA 31101, Ta31102 (N)	-		N	
Sonda nivel producto químico Chemical level sensor Sonde niveau produit chimique	-		999257	
Kit micro interruptor final de carrera Limit switch micro kit Kit micro interrupteur fin de course	-		75861	

Cuba embutida
Stamped pan
Cuve emboutie



Filtro
Filter
Filtre



Bomba lavado Duoflow
Washing pump Duoflow
Pompe lavage Duoflow



**Otras medidas o modelos consultar
disponibilidad y precio.**

For any other measurement or models,
consult availability and price.

Autres dimensions et modèles,
nous consulter.

Accesorios lavavajillas de arrastre / Tunnels of wash accesories / Accessoires tunnels de lavage

+Info: www.infrico.com

Descripción Description Description	Medidas [mm] Measures [mm] Mesures [mm]	Imagen Image Image	Código Code Code	Precio Price Prix
Mesa entrada/salida con entrepaño 700-1100mm Entry/ out table 700-1100 mm Table entrée/sortie 700-1100 mm	700x700x850		75482	
	1100x700x850		75483	
Mesa entrada/salida para secado 700-1100mm Entry/out table for drying 700-1100mm Table entrée/sortie pour séchage 700-1100mm	700x700x850		75484	
	1100x700x850		75485	
Mesa esquina para máquina con salida izquierda Corner table for machine with left exit Table angle avec sortie à gauche	600x650x850		75480	
Mesa esquina para máquina con salida derecha Corner table for machine with right exit Table angle avec sortie à droite	600x650x850		75481	
Mesa con fregadero [50x40cm] Máquina salida derecha 1200-1500-1800mm Sink table (50x40cm) Machine right exit 1200-1500-1800mm Table avec évier (50x40cm) sortie à droite 1200-1500-1800mm	1200x700x850		75451	
	1500x700x850		75452	
	1800x700x850		75453	
Mesa con fregadero [50x40cm] máquina salida izquierda 1200-1500-1800mm Sink table (50x40cm) Machine left exit 1200-1500-1800mm Table avec évier (50x40cm) sortie à gauche 1200-1500-1800mm	1200x700x850		75456	
	1500x700x850		75457	
	1800x700x850		75458	
Mesa prelavado con fregadero [50x40cm] y desbrascado para máquina salida derecha 1200-1500-1800mm Sink prewash table (50x40cm) Machine right exit 1200-1500-1800mm Table pré-lavage avec évier (50x40cm) sortie à droite 1200-1500-1800mm	1200x700x850		75446	
	1500x700x850		75447	
	1800x700x850		75448	
Mesa prelavado con fregadero [50x40cm] y desbrascado para máquina salida izquierda 1200-1500-1800mm Sink prewash table (50x40cm) Machine left exit 1200-1500-1800mm Table pré-lavage avec évier (50x40cm) sortie à gauche 1200-1500-1800mm	1200x700x850		75441	
	1500x700x850		75442	
	1800x700x850		75443	
Mesa rodillos con cuba y patas 1100-1600-2100- -2600mm (Elemento de cierre +45mm) Roller table with tank and legs 1100-1600-2100- -2600mm (closing element +45mm) Table à rouleaux avec cuve et pieds 1100-1600- -2100mm (élément fermeture +45mm)	1145x630x875		717066	
	1645x630x875		717067	
	2145x630x875		717086	
	2645x630x875		717087	
Mesa rodillos con cuba y patas sobre ruedas 1100-1600-2100mm (Elemento de cierre +45mm) Roller table with bowl and legs on casters 1100-1600-2100mm (closing element +45mm) Table à rouleaux avec cuve et pieds sur roulettes 1100-1600-2100mm (élément fermeture +45mm)	1145x630x875		717069	
	1645x630x875		717070	
	2145x630x875		717088	
Curva con rodillos 90° Roller curve 90° Table courbe à rouleaux 90°	1100x1100x875		717068	



Congelador tapa abatible /
Lid chest freezer /
Congélateur avec couvercle battant

Serie / Series / Série **HF**



HF 500 AL HC

Controlador digital
 Adjustable thermostat
 Thermostat réglable



MODELO/MODELE/MODÈLE	HF 240 AL HC	HF 320 AL HC	HF 400 AL HC	HF 500 AL HC	HF 550 AL HC	HF 700 AL HC
Precio Price Prix						
Medidas Measures (mm) Mesures	830 660 860	990 660 860	1170 660 860	1400 660 860	1600 660 860	1570 751 1027
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz					
Material Material Matériel	Ext: Chapa galvanizada plastificada blanco / Galvanised steel white plastic coated / Tôle galvanisée plastifiée blanc. Int: Cuba interior en aluminio / Aluminium inner tank / Cuve intérieure en aluminium					
Capacidad Capacity Capacité	176	220	285	344	439	664
Nº Cesta [serie/opción] Nº baskets [standard/optional] Nº Paniers [série/option]	2/0	2/1	2/2	2/3	2/4	2/4
Compresor Compressor Compresseur	1/9	1/9	1/7	1/6	1/3	1/3
Temperatura Temperature (32°C) Température	-17°C / -25°C					
Condensación Condensation Condenseur	Estática / Static / Statique					Ventilada / Ventilated / Ventilée
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique					
Desescarche Defrost (Kg.) Dégivrage	Manual/ Manual / Manuel					
Capac. Congelación Freezing capacity Puissance congélation	12	16	18	20	24	42
Potencia Power Puissance	133	130	161	180	195	220
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R600a					R290
Clase energética Energy class Classe énergétique	F				-	
Opcional Optional Options	Cesta / Basket / Panier Cesta / Basket / Panier HF 700					

Conservadora puerta corredera / Sliding doors conservator / Congélateur avec couvercle coulissant

Serie / Series / Série HF



HF 400 TCG

Controlador digital
Adjustable thermostat
Thermostat réglable



Mod. TCC
Tapa ciega
Solid lid
Couvercle plein



Mod. TCG
Tapa cristal con llave
Glass lid with key
Couvercle en verre avec clé

MODELO/MODELE/MODÈLE	HF 300 TCGHC HF 300 TCC HC	HF 400 TCGHC HF 400 TCC HC	HF 500 TCGHC HF 500 TCC HC
Precio Price Prix			
Medidas Measures [mm] Mesures	1063 670 900	1283 670 900	1503 670 900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220V-240V/50Hz		
Material Material Matériel	Ext: Chapa galvanizada plastificada blanco / Galvanised steel white plastic coated / Tôle galvanisée plastifiée blanc. Int: Cuba interior en aluminio / Aluminium inner tank / Cuve intérieure en aluminium		
Capacidad Capacity Capacité [L]	256	327	398
Nº Cesta [serie/opción] Nº baskets (standard/optional) Nº Paniers [série/option]	Mod. TCG 2/2 Mod. TCC -	Mod. TCG 2/3 Mod. TCC -	Mod. TCG 2/4 Mod. TCC -
Compresor Compressor Compresseur	1/6	1/3	1/3
Temperatura Temperature [32°C] Température	-18°C / -24°C		
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée		
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique		
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Manual/ Manual / Manuel		
Capac. Congelación Freezing capacity Puissance congélation	23	25	27
Potencia Power [W] Puissance	135	190	190
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R600a		
Clase energética Energy class Classe énergétique	F		
Opcional Optional Options	Cesta / Basket / Panier TCG		



Congeladores tapa abatible -70°C / -60°C

Lid Chest freezers -70°C / -60°C

Congélateurs avec couvercle battant -70°C / -60°C

**IDEAL PARA ALMACENAR
ATÚN PARA SUSHI**



Controlador digital
Adjustable thermostat
Thermostat réglable

**IDEAL FOR STORING
TUNA FISH FOR SUSHI**



**IDÉAL POUR CONSERVER
LE THON POUR LE SUSHI**



Controlador digital
Adjustable thermostat
Thermostat réglable

MODELO MODELE MODÈLE	NEW -70°C		-60°C			
	UL100	PRO 11	PRO 21	PRO 31	PRO 41	PRO 60
Precio Price Prix						
Temperatura Temperature Température	-40°C/-70°C	-30°C/-60°C				
Medidas Measures Mesures	610 x 650 x 850 mm.	725 x 655 x 865 mm.	1055 x 655 x 865 mm.	1305 x 655 x 865 mm.	1505 x 655 x 865 mm.	1705 x 655 x 865 mm.
Medidas Measures Mesures	460 x 440 x 487 mm.	520 x 450 x 650 mm.	850 x 450 x 650 mm.	1100 x 450 x 650 mm.	1300 x 450 x 650 mm.	1540 x 450 x 650 mm.
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220-240V/50Hz	220V/50Hz				
Controlador Controller Régulateur	Danfoss Digital [Sin alarma/Without alarm/Sans alarme]	Dixell Digital con alarma acustica / Contacto libre para conectar a alarma externa / Dixell Digital with acoustic alarm / Free contact for connection to external alarm / Dixell Digital avec alarme sonore / Contact libre pour connexion à une alarme externe				
Aislamiento Isolation Isolation	70	102,5				
Capacidad Capacity Capacité	99	130	226	300	360	481
Nº Cesta [serie/opción] Nº baskets [standard/optional] Nº Paniers [série/option]	1/0	0/2	0/3	0/4	0/5	-
Condensación Condensing Condensation	Condensador interior en parte trasera, condensador estatico en la trasera y ventilador de apoyo al compresor / Inner rear condenser, rear static condenser and compressor support fan / Condenseur intérieur à l'arrière, condenseur statique à l'arrière et ventilateur de support du compresseur.					
Evaporador Cooler Évaporateur	Estático [tubo de aluminio] / Static [aluminium tube] / Statique [tube d'aluminium]					
Desescarche Defrost Dégivrage	Manual / Manual / Manuel					
Potencia Power Puissance	480	375	455	544	587	612
Consumo Consumption Consommation	6	4,3	5	5,2	6,1	9,2
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290 + R170		R600a + R1150			
Opcional Optional Options	-					

Serie / Series / Série **PRO**

NEW



UL100

NEW



UL100



PRO 11



PRO 21



PRO 31



PRO 41



PRO 60



Conservadora expositora puerta cristal / Horizontal freezer with glass LID / Conservateur panoramique congélation

Serie / Series / Série **IL**

Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 60 mm de espesor >=42,5Kg/m³.

Evaporador y condensador en tubería de cobre.

Condensador libre mantenimiento.

Controlador digital.

Tapas correderas de cristal, marco calentado para evitar bloqueo de tapas.

Injected insulation (100% CFC'S free) with 60 mm thickness >=42,5Kg/m³.

Evaporator and condensator in copper.

Free maintenance condenser. Digital controller.

Sliding glass lid, heated frame to avoid blocking of lids

Isolation (100% sans CFC `S), 60 mm d'épaisseur >=42,5Kg/m³.

Évaporateur et condensateur avec tuyauterie en cuivre.

Thermostat réglable.

Thermomètre analogique.

Dessus portes coulissantes vitrées, encadrement chauffé pour éviter le blocage des portes vitrées.

Serie / Series / Série **CHE**

Aislamiento (100% libre de CFC'S), con 70 mm de espesor >=42,5Kg/m³.

Evaporador y condensador en tubería de cobre.

Condensador de libre mantenimiento. Controlador digital.

Tapas correderas de cristal (Mod. TC) o tapa abatible (Mod. TA), con marco calentado para evitar el bloqueo de tapas.

Iluminación interior.

Injected insulation (100% CFC'S free) with 70 mm thickness >=42,5Kg/m³.

Evaporator and condensator in copper.

Free maintenance condenser. Digital controller.

Sliding glass lid (TC) or lift lid (TA), heated frame to avoid blocking of lids.

Internal illumination.

Isolation (100% sans CFC'S), 70 mm d'épaisseur >=42,5Kg/m³.

Évaporateur et condensateur avec tuyauterie en cuivre.

Condenseur en libre maintenance. Contrôleur digital.

Dessus portes coulissantes (Mod. TC) ou couvercle battant (Mod. TA), avec encadrement chauffé pour éviter le blocage des portes vitrées.

Éclairage intérieur.

MODELO/MODELE/MODÈLE	IL 1500 HC	IL 2000 HC	IL 2500 HC	CHE 1500 TC HC	CHE 2000 TC HC	CHE 1770 TC HC
Precio Price Prix						
Medidas Measures (mm) Mesures	↔ ↕ ↗ ↘ 1550 960 780	2050 960 780	2500 960 780	1500 880 940	2000 880 940	1770 840 900
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220V-240V/50Hz					
Material Material Matériel	Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco. Exterior and interior of galvanized steel, white plastic coated. Extérieur et intérieur en tôle galvanisée en PVC blanc.					
Capacidad Capacity Capacité	459	652	805	350	518	370
Nº Cesta [serie/opción] Nº baskets (standard/optional) Nº Paniers (série/option)	[1/3]=4	[1/5]=6	[1/7]=8	0/5	0/6	n/d
Divisoria Alta-Baja Divider High-Low Diviseur Haut-Bas		-		1/1	1/1	1/1
Compresor Compressor Compresseur	2 [1/5]	2 [1/5]	2 [1/5]	2 [1/5]	2 [1/5]	2 [1/5]
Temperatura Temperature Température	-18°C / -22°C			-18°C / -22°C		
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée					
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique					
Desescarche Defrost Dégivrage	Manual/ Manual / Manuel					Semiautomático / Semi-automatic / Semi-automatique
Consumo Consumption (Kwh/24h) Consommation	3,9	4,5	4,9	7,5	8,4	9
Potencia Power Puissance	305	345	345	526	526	549
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290					
Clase energética Energy class Classe énergétique	C	B	C	E	D	E
Opcional Optional Options	Porta precios/Carries prices/Porte prix			Porta precios/Carries prices/Porte prix		
	Barra divisoria/Divider bar/Barre de div. grille séparation			Kit unión / Union kit / Kit union		
	Cesta/Basket/Panier Cesta pequeña/Small Basket/Petit panier Cubeta plástico/Plastic Basket/Cuve plastique Divisoria alta/High Divider/Grille sépar. haute Divisoria baja/Small divider/Grille sépar. basse			Antracita exterior, consultar Ext. Anthracite, to consult Anthracite extérieur, consulter		
	Cesta / Basket / Panier					

Serie / Series / Série **IL**
Serie / Series / Série **CHE**

+Info: www.infrico.com



IL2000HC










CHE2000TCHC(4) + CHE1770TCHC

CHE 1770 TC HC

TC: Tapa corredera
TC: Sliding lid
TC: Couvercle coulissant



Conservadora expositora puerta cristal curvada /
Conservative of curved glass crystal door /
Conservateur panoramique pour surgelés

MODELO MODELE MODÈLE							
	EHC				EHC D		
Precio Price Prix							
Temperatura Temperature Température	-16°C/-24°C						
MOD.	EHC1500 DEHC	EHC2000 DEHC	EHC2200 DEHC	EHC2500 DEHC	EHC1970 DET HC		
Precio Price Prix	MIXTO						
Temperatura Temperature Température							
Medidas Measures Mesures	1520 x 920 x 790 mm.	2020 x 920 x 790 mm.	2200 x 920 x 790 mm.	2500 x 920 x 790 mm.	1990 x 920 x 790 mm.	2150 x 1465 x 930 mm.	1470 x 811 x 902 mm.
Clase Climática Climatic class Classe climatique	3 L1 [25°C/60% Hr] 3 M1 [25°C/60% Hr]						
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230V/1ph/50Hz						
Controlador Controller Régulateur	Digital						
Material Material Matériel	Chapa de acero galvanizado, recubierta de PVC / Galvanized sheet steel, PVC coated / Tôle d'acier galvanisée, revêtement en PVC						
Aislamiento Isolation Isolation	70mm [42,5kg/m ³] / Free CFC's / Zero ODP-GWP						
Capacidad Capacity Capacité	400	580	630	750	430	1255	334
Compresor Compressor Compresseur	2 [1/5] 2 [1/3+]	2 [1/5] 2 [1/3+]	2 [1/5] 2 [1/3+]	2 [1/5] 2 [1/3+]	2 [1/5] 2 [1/5]	2 [1/3]	2 [1/5]
Nº Cesta [serie/opción] Nº baskets (standard/optional) Nº Paniers [série/option]	0/3	0/5	0/6	0/7	-	-	-
Divisoria [serie/opción] Divider (standard/optional) Diviseur [série/option]	1/7	2/7	2/7	2/7	2/7	4/6	2/3
Condensación Condensing Condensation	Ventilado / Ventilated / Ventilé						
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique						
Evaporación Evaporation Évaporation	Estática / Static / Estatique						
Potencia Power Puissance	598 759	662 777	662 777	681 796	656 771	672	413
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	-						
Consumo Consumption Consommation	6,10 7,30	6,40 7,50	7,00 7,80	7,80 8,30	6,70 8,80	9,2	4,10
Clasif. energética Energy classific. Classif. énergétique	D D	C D	C D	C D	C D		C
Refrigerante Refrigerant Gaz	R-290						
Opcional Optional Options	Cesta / Basket / Panier					Porta precios / Ticket strip / Porte prix	
	Parrilla divisoria / Divider wire / Grille de séparation						
	Kit unión / Assembly kit / Kit union						
	Porta precios / Ticket strip / Porte prix						
	Rodapie / Skirting board / Plinthe						
	Consultar / To consult / Consulter						

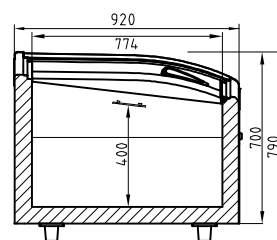
Serie / Series / Série **EHC / EHC D**
 Serie / Series / Série **EHC R**

Decor. Exterior
 Decor. Exterior
 Décor. Ext.

Ral 9016 Blanco White Blanc	Negro exterior, consultar Ext. black, to consult Noir extérieur, consulter	Antracita exterior, consultar Ext. Anthracite, to consult Anthracite extérieur, consulter
---	--	---



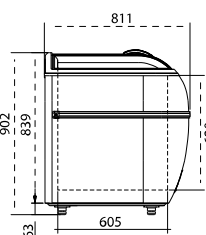
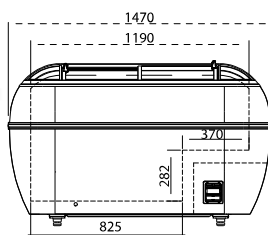
Lineal ECH1970 DETHC + ECH2000 DEHC
 ECH1970 DETHC + ECH2000 DEHC Linear assembly
 Assemblage lineaire ECH1970 DETHC + ECH2000 DEHC



EHC2500 DEHC



EHC1470 DEHC

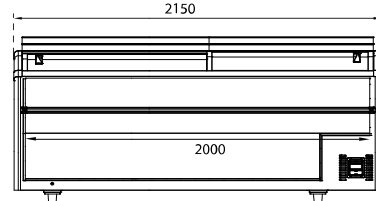
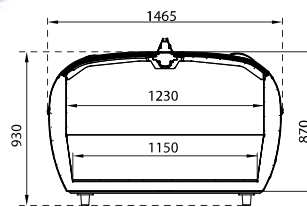


Decor. Exterior
 Decor. Exterior
 Décor. Ext.




Ral 9016 Blanco White Blanc	Negro exterior, consultar Ext. black, to consult Noir extérieur, consulter	Antracita exterior, consultar Ext. Anthracite, to consult Anthracite extérieur, consulter
---	--	---



Lineal EHCD2150 DEHC
 EHCD2150 DEHC Linear assembly
 Assemblage lineaire EHCD2150 DEHC



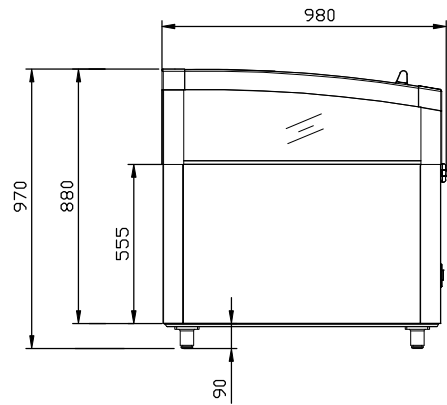
Expositora conservadora horizontal VISION, compresor VSC /
Horizontal conservative display VISION, VSC compressor /
Conservateur panoramique Vision, compresseur VSC

MODELO MODELE MODÈLE	 EHCV 2000 VSC	 EHCV 2500 VSC	 EHCV 2000 TVSC	
Precio Price Prix				
Temperatura Temperature Température	[°C]	+10°C/-22°C		
Medidas Measures Mesures	[mm]	1953 x 980 x 970 mm.	2500 x 980 x 970 mm.	1983 x 980 x 970 mm.
Clase Climática Climatic class Classe climatique	[°C]	3 L1 [25°C/60% Hr] 3 M1 [25°C/60% Hr]		
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique		220-240V/50-60Hz		
Controlador Controller Régulateur		Dixell Digital		
Material Material Matériel	[EXT/INT]	Chapa de acero galvanizado, recubierta de PVC / Galvanized sheet steel, PVC coated / Tôle d'acier galvanisée, revêtement en PVC		
Aislamiento Isolation Isolation	[mm]	70mm [42,5kg/m ³]		
Capacidad Capacity Capacité	[L]	613	821	613
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	1 1/4HP VSC regulación capacidad inverter / 1 1/4HP VSC inverter capacity control / 1 1/4HP VSC contrôle de la capacité inverter		
N° Puertas Doors Portes		2	2	2
Divisoria [serie/opción] Divider [standard/optional] Diviseur [série/option]		2/7	2/7	2/7
Condensación Condensing Condensation		Ventilado / Ventilated / Ventilé		
Desescarche Defrost Dégivrage		Automático / Automatic / Automatique		
Evaporación Evaporation Evaporation		Estática / Static / Estatique		
Potencia Power Puissance	[W]	1300	1300	1300
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	1000	1000	1000
Consumo Consumption Consommation	[kWh/ 24h]	10,6	11,8	10,6
Clasif. energética Energy classific. Classif. énergétique		D	D	D
Refrigerante Refrigerant Gaz		R-288		
Opcional Optional Options	Parrilla divisoria / Divider wire / Grille de séparation			
	Porta precios / Ticket strip / Porte prix			

NEW

Serie / Series / Série **EHC VISION VSC**

EHCV2000VSC



EHCV VSC/TVSC

EHCV2500VSC



**Decor. Exterior /
Exterior Decor./
Décoration Ext.**

**Ral 9016
Blanco
White
Blanc**

**Negro,
consultar
Black,
to consult
Noir,
consulter**

**Antracita,
consultar
Anthracite,
to consult
Anthracite,
consulter**



Armario de refrigeración y congelación / Chillers and freezers / Congélateur vertical

A DESTACAR

Modelos con puerta ciega SD con tirador integrado en la puerta (RV200ISD y FS200ISD) y modelos con puerta de cristal GD con tirador en acero inoxidable (RV200IGD y FS200IGD).

Puerta de cristal con doble cristal en los modelos de refrigeración, triple cristal templado y calefactado en los modelos de baja temperatura.

Modelos de refrigeración RV con dos estantes regulables y modelos de congelación FS dos estantes no regulables.

Termostato digital.

Cerradura con llave de serie.

Iluminación Led en el modelo de refrigeración con puerta de cristal.

Reguladores en la parte frontal y rodillo en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.

BENEFITS

Models with blind door SD with integrated door handle (RV200ISD and FS200ISD) and models with glass door GD with handle in stainless steel (RV200IGD and FS200IGD).

Glass door with double glazing in the cooling models, triple tempered glass and heated in the low temperature models.

RV refrigeration models with two adjustable shelves and FS freezing models, two non-adjustable shelves.

Digital thermostat.

Lock with serial key.

LED lighting in the cooling model with glass door.

Regulators on the front and roller on the back for easy movement.

À SOULIGNER

Modèles avec porte pleine SD avec poignée intégrée dans la porte (RV200ISD et FS200ISD) et modèles avec porte vitrée GD avec poignée en acier inoxydable (RV200IGD et FS200IGD).

Porte avec double vitrage dans les modèles de réfrigération, triple vitrage avec verre trempé et chauffée dans les modèles à basse température.

Modèles de réfrigération RV avec deux niveaux réglables et modèles de congélation FS, deux niveaux non réglables.

Thermostat numérique.

Serrure avec clé de série.

Éclairage Led pour les modèles de réfrigération avec porte vitrée.

Régulateurs frontal et petits rouleaux à l'arrière pour faciliter le déplacement.

MODELO/MODELE/MODÈLE	RV 200 ISD	RV 200 IGD	FS 200 ISD	FS 200 IGD
Precio Price Prix				
Medidas Measures (mm) Mesures	600 620 835	600 620 835	600 620 835	600 620 835
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	230V / 50Hz			
Material Material Matériel	Exterior en acero inoxidable e interior en termoconformado ABS. Exterior in stainless steel and interior in ABS thermoformed. Extérieur en acier inoxydable et intérieur en thermoformage ABS.			
Capacidad Capacity Capacité	150	150	150	150
Estantes Shelves Étagères	2 regulables en altura 2 height adjustable 2 réglables en hauteur	2 regulables en altura 2 height adjustable 2 réglables en hauteur	2 fijas 2 fijas 2 fijas	2 fijas 2 fijas 2 fijas
Medidas estantes Shelves dimens. (mm) Mesures étagères	410x500		450x500	
Puerta Door Porte	Ciega / Solid	Cristal / Glass	Ciega / Solid	Cristal / Glass
Temperatura Temperature Température	0°C / +8°C	+2°C / +8°C	-18°C / -21°C	-18°C / -21°C
Condensación Condensation Condenseur	Estática / Static / Statique			Estática con ventilador Static with cooler Statique avec ventilateur
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilado / Ventilated / Ventilé Roll-bond		Estática / Static / Statique	
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique		Manual / Manual / Manuel	
Consumo Consumption (Kwh/24h) Consommation	1,7	3,2	1,66	2,8
Potencia Power Puissance	140	140	80	150
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R600a			R290
Opcional Optional Options				

Serie / Series / Série **MINI ARMARIO**

+Info: www.infrico.com



RV200ISD



RV200IGD



FS200ISD



FS200IGD

Cerradura
Door lock
Serrure



Interruptor
Switch
Interrupteur



Control digital
Digital control
Contrôle digital



Armario de refrigeración y congelación 400L / 400L Chillers and freezers / Congélateur vertical 400L

A DESTACAR

Modelos con puerta ciega SD con tirador integrado en la puerta (RV400ISD y FS400ISD) y modelos con puerta de cristal GD con tirador en acero inoxidable (RV400IGD y FS400IGD).

Puerta de cristal con doble cristal en los modelos de refrigeración, triple cristal templado y calefactado en los modelos de baja temperatura.

Termostato digital.

Cerradura con llave de serie.

Iluminación Led en modelos con puerta de cristal.

BENEFITS

Models with blind door SD with integrated door handle (RV400ISD and FS400ISD) and models with glass door GD with handle in stainless steel (RV400IGD and FS400IGD).

Glass door with double glazing in the cooling models, triple tempered glass and heated in the low temperature models.

Digital thermostat.

Lock with serial key.

LED lighting in the models with glass door.

À SOULIGNER

Modèles avec porte pleine SD avec poignée intégrée dans la porte (RV400ISD et FS400ISD) et modèles avec porte vitrée GD avec poignée en acier inoxydable (RV400IGD et FS400IGD).

Porte avec double vitrage dans les modèles de réfrigération, triple vitrage avec verre trempé et chauffée dans les modèles à basse température.

Thermostat numérique.

Serrure avec clé de série.

Éclairage Led pour les modèles avec porte vitrée.



MODELO/MODELE/MODÈLE	RV 400 SD	RV 400 GD	FS 400 SD	FS 400 GD
Precio Price Prix				
Medidas Measures Mesures	INT ↔ ↕ (mm)	600 685 1890	600 723 1890	600 723 1890
Medidas Measures Mesures	EXT ↔ ↕ (mm)	480 540 1680	480 540 1680	470 533 1665
Temperatura Temperature Température	[32°C]	2°C / +10°C	M1: -1°C / +5°C	L1: -15°C / -18°C
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique		230V / 50Hz		
Material Material Matériel	Exterior en acero gris, puerta ciega Inox, puerta cristal con marco de aluminio, interior en termoconformado ABS. Exterior in steel grey, solid door Stainless steel, glass door aluminium frame, interior in ABS thermoformed. Extérieur en acier gris, porte aveugle en Inox, porte vitrée avec cadre en aluminium, intérieur thermoformé en ABS.			
Capacidad Capacity Capacité	[L]	400		
Controlador Controller Régulateur		Digital		
Iluminación Lighting Éclairage	No	Led horizontal parte superior / Top horizontal LED / Top horizontal LED		No Led Vertical / Vertical LED / Led Verticale
Estantes Shelves Étagères	4 Regulables/Adjustable/Réglable + 1 base		6	
Medidas estantes Shelves dims. Mesures étagères	6 [476x481x40] + 1 [476x292x40]		Nivel del evaporador / Evaporator layer / Niveau de l'évaporateur 414x410	
Puerta Door Porte	Ciega / Solid	Cristal / Glass		Ciega / Solid Cristal / Glass
Condensación Condensation Condenseur	Estática / Static / Statique			
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilado / Ventilated / Ventilé Roll-bond		Estática / Static / Statique	
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique		Manual/ Manual / Manuel	
Consumo Consumption Consommation	[Kwh/24h]	1,71	1,96	1,98 4,77
Potencia Power Puissance	[W]	200	200	400 450
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R600a		R290	
Opcional Optional Options		-		Cestas / Baskets / Paniers 60mm [7Uds]

NEW

Serie / Series / Série **400L**

+Info: www.infrico.com

RV400SD



RV400GD



Cerradura
Door lock
Serrure



Control digital
Digital control
Contrôle digital



FS400SD



FS400GD



Congelador vertical / Freezer / Congélateur vertical

A DESTACAR

Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión (100% libre de CFC'S), con 55 mm de espesor.

Los modelos CV 130HC de serie con parrillas, el resto de modelos de serie con cajones extraíbles.

Panel de mandos (Termostato HC, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida).

BENEFITS

Injected polyurethane isolation to high pressure (100% free one of CFC'S), with 55 mm thickness.

Models CV 130 HC of the series with grills, the rest of models of series with removable drawers.

Control panel (Thermostat, pilot network, pilot alarm and fast freeze switch).

À SOULIGNER

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (100% sans CFC'S), avec 55 mm d'épaisseur.

Les modèles CV 130 HC sont de série avec grilles, les autres modèles sont avec tiroirs amovibles de série.

Panneau de commande (Thermostat, réseau pilote, alarme pilote et interrupteur congélation rapide).

Dans des modèles CV 220 et CV 330 ouverture de porte 135° pour extraction tiroirs.

MODELO/MODELE/MODÈLE	CV 130 HC CV 130 I HC	CV 220 HC	CV 330 HC
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	540 600 870	540 600 1340	540 600 1920
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-240/50		
Material Material Matériel	Exterior chapa plastif. blanca [CV130IHC en chapa inox]. Interior termoconformado Exterior white plastic-coated sheet [CV130IHC in stainless steel inox]. Thermoformed interior Extérieur plastifié blanc [CV130IHC en tôle inox.] Intérieur thermoformé		
Capacidad Capacity [L] Capacité	112	157	233
Estantes Shelves Étagères	3+1	7	9 [2 abatibles]
Temperatura Temperature [32°C] Température	-18°C / -23°C		
Condensación Condensation Condenseur	Estática / Static / Statique		
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique		
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Manual/ Manual / Manuel		
Compresor Compressor [HP] Compresseur	1/9	1/6	1/9+1/8
Potencia Power [W] Puissance	80	110	80+100
Capacid. congelación Freezing capacity [Kg/24h] Pouvoir congélation	7	12	24
Refrigerante Refrigerant Gaz	HC R600a		
Opcional Optional Options	CV130 I HC 4 cajones / 4 drawers / 4 tiroirs:	Apertura puerta 135° para extracción de cajones. Door opening 135° for extraction of drawers. Ouverture de porte 135° pour extraction de tiroirs.	Chapa color inox. Plate color inox Tôle couleur inox. Apertura puerta 135° para extracción de cajones. Door opening 135° for extraction of drawers. Ouverture de porte 135° pour extraction de tiroirs.

Serie / Series / Série **CV**

+Info: www.infrico.com



CV 130 INOX HC

Parrillas
Grills
Grilles



Cajones en opción
Drawers optional
Tiroirs en option

Puertas abatibles
Tilt forward doors
Portes battantes



CV 330 HC

[9 cajones]
[9 drawers]
[9 tiroirs]



CV 220 HC

[7 cajones]
[7 drawers]
[7 tiroirs]



Armario expositor heladería y pastelería / Exhibiting cupboard for ice-cream and pastry / Armoire d'exposition pour la glace et la pâtisserie

A DESTACAR

Exposición de 1 a 4 caras en cristal.
Estantes interiores en cristal de 530x450 mm [Mod. L03505, L03702, L07700].
Evaporador estático de 5 niveles en armarios heladería [L03500/3700/7703].
Estantes giratorios de diámetro 460 mm [Mod. L03701].
Ruedas en todos los modelos.
Iluminación interior LED.

BENEFITS

Four face glass exhibition.
Interior shelves in glass of 530x450 [Mod. L03505, L03702, L07700].
5-level static evaporator in ice cream cabinets [L03500/3700/7703].
Rotating shelved with a 460 diameter [Mod. L03701].
Castors in all of the models.
LED lighting.

Á SOULIGNER

Quatre faces vitrées.
Étagères intérieures vitrées, 530x450mm [Mod. L03505, L03702, L07700].
Évaporateur statique à 5 niveaux dans les armoires à glace [L03500/3700/7703].
Étagères tournantes 460mm [Mod. L03701].
Roulettes sur tous les modèles.
Éclairage intérieur LED.

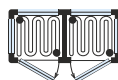
HELADERÍA / ICE-CREAM / GLACE



L03500



L03700



L07703



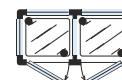
L03505




L03702



L03701



L07700

MODELO/MODELE/MODÈLE	L03500	L03700	L07703	L03505	L03702	L03701	L07700
Precio Price Prix							
Medidas Measures (mm) Mesures	700 650 1900	700 650 1900	1320 650 1900	700 650 1900	700 650 1900	700 650 1900	1320 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50						
Material Matériel	Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata. Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations. Structure en aluminium anodisé avec décoration en argent de série.						
Capacidad Capacity Capacité	420	420	420+420	420	420	420	420+420
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	1	4	4	1	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	2	1	1	1	2
Estantes Shelves Étagères	5 fijos + 1 móvil 5 fixed + 1 mobile 5 fixes + 1 amovible		5+5 fijos + 1+1 móvil 5+5 fixed + 1+1 mobile 5+5 fixes + 1+1 amovible	5 móvil 5 mobile 5 amovible	5 móvil 5 mobile 5 amovible	6 giratorios 6 rotating 6 tournantes	5+5 móvil 5+5 mobile 5+5 amovible
Temperatura Temperature [30°C] Température	-15°C / -24°C			+2°C / +10°C [40%-60% HR]			
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée						
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique						
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Manual/ Manual / Manuel			Automático / Automatic / Automatique			
Compresor Compressor Compresseur	1/2	1/2	1/2 + 1/2	1/4	1/4	1/4	1/4 + 1/4
Potencia Power [W] Puissance	471	511	942	365	365	395	730
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290						
Opcional Optional Options	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc  Largo / wide / Longueur 700: Largo / wide / Longueur 1320:						

Serie / Series / Série **LO**

+Info: www.infrico.com

HELADERÍA / ICE-CREAM / GLACE



L03500



L03700

PASTELERÍA / PASTRY / PÂTISSERIE



L03702



L07700



Armario expositor SOFT AIR pastelería (opcional chocolate y bombones) / Exhibiting cupboard pastry SOFT AIR [chocolates optional] / Armoire d'exposition pâtisserie SOFT AIR [en option pour le chocolat et les bonbons]

Línea de vitrinas con refrigeración ventilada, con régimen de temperatura -2°C a +15°C.
5 Parrillas por puerta regulables en altura de medida 530x450mm, o estantes de cristal sin incremento de precio.
Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450mm. [mod. L03905, L03902, L07900].
Estantes giratorios de 460mm de diámetro [Lo3901].
Iluminación interior LED.
Ruedas en todos los modelos.

Line of showcases with ventilated cooling, with temperature range -2°C to +15°C.
5 Shelves adjustable in height of measurement 530x450mm, or glass shelves without supplement.
Interior shelves in chrome grille 530x450mm. [mod. L03905, L03902, L07900].
Rotating shelves 460mm diameter [Lo3901].
Interior LED lightning.
Wheels on all models.

Ligne de vitrines à refroidissement ventilée, avec régime de température -2°C à +15°C.
5 Étagères réglables en hauteur, 530x450mm, ou étagères en verre sans frais supplémentaires.
Étagères intérieures en grille chromée 530x450mm. [mod. L03905, L03902, L07900].
Étagères rotatives de 460 mm de diamètre [Lo3901].
Éclairage LED intérieur.
Roulettes sur tous les modèles.



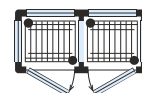
L03905



L03902



L03901



L07900

MODELO/MODELE/MODÈLE	L03905	L03902	L03901	L07900
Precio Price Prix				
Medidas Measures (mm) Mesures	700 650 1900	700 650 1900	700 650 1900	1320 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50			
Material Material Matériel	Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata. Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations. Structure en aluminium anodisé avec décoration en argent de série.			
Capacidad Capacity Capacité	420	420	420	420+420
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	1	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	2
Estantes Shelves Étagères	5	5	6 giratorios 6 rotating 6 tournantes	5+5
Temperatura Temperature [30°C] Température	-2°C / +15°C			
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée			
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilada / Ventilated / Ventilée			
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Compresor Compressor [HP] Compresseur	1/2	1/2	1/2	1/2 + 1/2
Potencia Power [W] Puissance	1014	1044	1074	1044+1044
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290			
Opcional Optional Options	Opción chocolate y bombones / Chocolate option / Chocolate et bonbons en option Temp: +15°C / +18°C [40% / 60% HR]			
	Opción quesos / Cheese option / Option fromages			
	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: black; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: white; border: 1px solid black;"></div> </div> Largo / wide / Longueur 700: Largo / wide / Longueur 1320:			

Serie / Series / Série **LO SOFT AIR**

+Info: www.infrico.com



L07900



L03902



Armario expositor heladería y pastelería (No-Frost) / Exhibiting cupboard for ice-cream and pastry (No-Frost) / Armoire d'exposition pour la glace et la pâtisserie (No-Frost)

A DESTACAR

Este sistema de refrigeración permite la inserción en la misma vitrina, tanto productos de pastelería como de heladería, simplemente regulando la temperatura del termostato.

Exposición desde 1 hasta 4 caras en cristal.

Organización interior compuesta de 5 parrillas por puerta, regulables en altura, excepto el Modelo LO 3701VNP con 6 estantes giratorios en cristal.

Estantes interiores en rejilla cromada de 530x450 mm.

Estantes interiores en rejilla cromada de 730x450 mm. [ancho 900].

Estantes giratorios de diámetro 460 mm [Mod. LO3701VNP].

Ruedas en todos los modelos.

Iluminación interior LED.

BENEFITS

This refrigeration system allows insertion in the display of bakery products as well as ice cream, simply regulating the temperature of the thermostat.

Exhibit of 1 to 4 glass sides.

Interior organisation made up of 5 glass shelves by door, able to regulate in height, except Model LO 3701VNP with 6 rotating shelves in glass.

Interior shelves in chrome grill of 530x450 mm.

Interior shelves in chrome grill of 730x450 mm. [width 900].

Rotating shelved with a 460 diameter [Mod. LO3701VNP].

Castors in all of the models.

LED lighting.

À SOULIGNER

Ce système permet d'utiliser l'armoire, à la fois, pour pâtisserie et glaces, en modifiant simplement la température du thermostat

Quatre faces vitrées.

5 grilles par porte, réglables en hauteur sauf modèle LO3701VNP avec 6 étagères tournantes en verre.



Étagères intérieures chromées de 530x450mm.

Étagères intérieures chromées de 730x450mm. [largeur 900].

Étagères tournantes de 460 mm de diamètre [Mod. LO3701VNP].

Roulettes sur tous les modèles.

Éclairage intérieur LED.

MODELO/MODELE/MODÈLE	LO3500VNP	LO3700VNP	LO3701VNP	LO7703VNP	LO9311VNP	LO9314VNP	LO9324VNP
Precio Price Prix							
Medidas Measures (mm) Mesures	700 650 1900	700 650 1900	700 650 1900	1320 650 1900	900 650 1900	900 650 1900	1720 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50						
Material Material Matériel	Estructura en aluminio anodizado con decoración de serie en Plata. Anodised aluminium structure with round forms, and with silver series decorations. Structure en aluminium anodisé avec décoration en argent de série.						
Capacidad Capacity Capacité	420	420	420	420+420	600	600	600+600
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	1	4	4	4	1	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	2	1	1	2
Estantes Shelves Étagères	5	5	6 giratorios 6 rotating 6 tournantes	5+5	5	5	5+5
Temperatura Temperature Température	+5°C / -20°C						
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée						
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilada / Ventilated / Ventilée						
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique						
Compresor Compressor Compresseur	1	1	1	1+1	1	1	1+1
Potencia Power Puissance	912	952	982	1824	865	905	1730
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290						
Opcional Optional Options	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc  Largo / wide / Longueur 700: Largo / wide / Longueur 1320:				Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc  Largo / wide / Longueur 900: Largo / wide / Longueur 1720:		

Serie / Series / Série **LO (No-Frost)**

+Info: www.infrico.com



LO 7703 VNP



LO 3500 VNP



L09324VNP



L09311VNP



Armario expositor para heladería / Exhibiting cupboard for ice-cream / Armoire d'exposition pour la glace

A DESTACAR

Sistema NO-FOG antiempañamiento en la puerta.
Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.
Estantes no regulables en altura, con 4 niveles en el modelo [S] y 5 niveles en el modelo [L].
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

NO-FOG anti-glare system on the door.
Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.
Shelves not adjustable in height, with 4 levels in the model [S] and 5 levels in the model [L].
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

À SOULIGNER

Système NO-FOG dans les portes (Glaces et No-Frost).
Étagères non réglables en hauteur, 4 niveaux en modèle [S] et 5 niveaux en modèle [L].
Thermostat SOFT TOUCH avec écran graphique de 2.8" avec clavier tactile interactif.
Roulettes sur tous les modèles.
Quatre faces vitrées.
Finition standard SILVER QUARTZ.



L06114S



L06114L



L08114S



L08114L

MODELO/MODELE/MODÈLE	L06114S	L06114L	L08114S	L08114L
Precio Price Prix				
Medidas Measures (mm) Mesures	650 650 1500	650 650 1900	850 650 1500	850 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50			
Material Material Matériel	Triple cristal sin perfilera de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo. Triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior. Triple vitrage avec verres à faible émissivité.			
Capacidad Capacity Capacité	300	450	450	600
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	4	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1
Estantes Shelves Étagères	4 fijos 4 fixed 4 fixes	5 fijos 5 fixed 5 fixes	4 fijos 4 fixed 4 fixes	5 fijos 5 fixed 5 fixes
Temperatura Temperature [30°C] Température	-15°C / -24°C			
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée			
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique			
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Manual / Manual / Manuel			
Potencia Power [W] Puissance	501	719	632	829
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290			
Opcional Optional Options	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="background-color: black; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> <div style="background-color: white; width: 20px; height: 20px; border: 1px solid black;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="text-align: center;">Mod. L650mm x H1500mm: Mod. L650mm x H1900mm:</div> <div style="text-align: center;">Mod. L850mm x H1500mm: Mod. L850mm x H1900mm:</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">Modelos con 1,2,3 caras de cristal. Barra iluminación LED adicional Módulo para canalizar</div> <div style="text-align: center;">Models 1,2,3 faces of glass. Additional LED strip Modular model</div> <div style="text-align: center;">Modèles avec 1,2,3 faces vitrées. Éclairage LED supplémentaire. Module canalisable.</div> </div>			

Serie / Series / Série **VITRA**

+Info: www.infrico.com



**[850mm longitud,
altura 1900mm]**
[850mm width,
height 1900mm]
[850mm longueur,
hauteur 1900mm]

Standard
[Silver quartz]

L08114L



**[650mm longitud,
altura 1500mm]**
[650mm width,
height 1500mm]
[650mm longueur,
hauteur 1500mm]

Standard
[Silver quartz]

L06114S



Blanco perla
White pearl
Blanc perle



Negro opal
Black opal
Noir opal



Termostato
Soft touch
Thermostat



Armario expositor para pastelería / Exhibiting cupboard for pastry / Armoire d'exposition pour pâtisserie

A DESTACAR







Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm [mod. 650mm], y de medida 710x450mm [mod. 850mm].
3 niveles en el modelo S y 5 niveles en el modelo L. Modelo L06215S con 4 estantes de cristal giratorios.
Modelo L06215L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm [mod. 650mm], and of measurement 710x450mm [mod. 850mm].
3 levels in model S and 5 levels in model L.
Model L06215S with 4 rotating glass shelves.
Model L06215L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 460mm.
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

Á SOULIGNER

Étagères non réglables en hauteur, 4 niveaux en modèle [S] et 5 niveaux en modèle [L].
Étagères réglables en hauteur, 510x450mm [mod. 650], et 710x450 [mod. 850].
3 niveaux [mod. S], et 5 niveaux [mod. L].
Mod. L06215S avec 4 étagères tournantes en verre, et mod. L06215L avec 6 étagères tournantes en verre, 460mm Ø
Quatre faces vitrées et finition standard SILVER QUARTZ.

MODELO/MODELE/MODÈLE	 L06214S	 L06214L	 L06215S	 L06215L	 L08214S	 L08214L
Precio Price Prix						
Medidas Measures (mm) Mesures	650 650 1500	650 650 1900	650 650 1500	650 650 1900	850 650 1500	850 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50					
Material Material Matériel	Triple cristal sin perifería de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo. Triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior. Triple vitrage avec verres à faible émissivité.					
Capacidad Capacity Capacité	300	450	300	450	450	600
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	4	4	4	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1	1	1
Estantes Shelves Étagères	3	5	4 giratorios 4 rotating 4 tournantes	6 giratorios 6 rotating 6 tournantes	3	5
Temperatura Temperature Température [30°C]	+2°C / +10°C					
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée					
Evaporación Evaporation Évaporateur	Estática / Static / Statique					
Desescarche Defrost Dégivrage [Kg.]	Automático / Automatic / Automatique					
Potencia Power Puissance [W]	365	975	395	1005	365	975
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290					
Opcional Optional Options	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: black; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: white; border: 1px solid black;"></div> </div> Mod. L650mm x H1500mm: Mod. L650mm x H1900mm: Mod. L850mm x H1500mm: Mod. L850mm x H1900mm:					

Serie / Series / Série **VITRA**

+Info: www.infrico.com

**[650mm longitud,
altura 1500mm]**
[650mm width,
height 1500mm]
[650mm longueur,
hauteur 1500mm]



L06215S



L06214L

**[650mm longitud,
altura 1900mm]**
[650mm width,
height 1900mm]
[650mm longueur,
hauteur 1900mm]



Armario expositor SOFT AIR pastelería [opcional chocolate y bombones] / Exhibiting cupboard pastry SOFT AIR [chocolates optional] / Armoire d'exposition pâtisserie SOFT AIR [en option pour le chocolat et les bonbons]

A DESTACAR









Línea de vitrinas con refrigeración ventilada, con régimen de temperatura -2°C a +15°C.
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm, modelos de longitud 650mm y de medida 710x450mm, modelos de longitud 850mm, 3 niveles en el modelo "S" y 5 niveles en el modelo "L".
Disponibile en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.
Iluminación interior LED.

BENEFITS

Line of showcases with ventilated cooling, with temperature range -2°C to +15°C.
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm, models of length 650mm and of measurement 710x450mm, models of length 850mm, 3 levels in model "S" and 5 levels in model "L".
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.
Interior LED lightning.

Á SOULIGNER

Ligne de vitrines à refroidissement ventilée, avec régime de température +15°C à +18°C.
Étagères réglables en hauteur, 510x450mm (mod. largeur 650), et 710x450 (mod. largeur 850).
3 niveaux (mod. S), et 5 niveaux (mod. L).
Quatre faces vitrées et finition standard SILVER QUARTZ.
Éclairage LED intérieur.

MODELO/MODELE/MODÈLE	 L06414S	 L06414L	 L08414S	 L08414L
Precio Price Prix				
Medidas Measures (mm) Mesures	650 650 1500	650 650 1900	850 650 1500	850 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-240/50			
Material Material Matériel	Triple cristal sin perfilera de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo. Triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior. Triple vitrage avec deux verres à faible émissivité.			
Capacidad Capacity Capacité	300	450	450	600
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	4	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1
Estantes Shelves Étagères	3	5	3	5
Temperatura Temperature [30°C] Température	-2°C / +15°C			
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée			
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilada / Ventilated / Ventilée SOFT AIR			
Desescarche Defrost [Kg.] Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique			
Potencia Power [W] Puissance	922	922	997	997
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290			
Opcional Optional Options	Opción chocolate y bombones / Chocolate option / Chocolate et bonbons en option Temp: +15°C / +18°C [40% / 60% HR]			
	Opción quesos / Cheese option / Option fromages			
	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  Mod. L650mm x H1500mm:  Mod. L650mm x H1900mm: </div> <div style="text-align: center;">  Mod. L850mm x H1500mm:  Mod. L850mm x H1900mm: </div> </div>			

Serie / Series / Série **VITRA SOFT AIR**

+Info: www.infrico.com

**(650mm longitud,
altura 1900mm)**
(650mm width,
height 1900mm)
(650mm longueur,
hauteur 1900mm)



L06414L



L08414L

**(850mm longitud,
altura 1500mm)**
(850mm width,
height 1500mm)
(850mm longueur,
hauteur 1500mm)



Armario expositor para heladería-pastelería NO-FROST / Exhibiting cupboard for ice-cream and pastry NO-FROST / Armoire d'exposition pour la glace et la pâtisserie NO-FROST

A DESTACAR

Fabricado en triple cristal sin perfiles de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo.
Sistema NO-FOG antiempañamiento en la puerta.
Iluminación con doble tira de LED con luz continua, mejora la visibilidad del producto expuesto.
Estantes de cristal regulables en altura de medida 510x450mm (mod. 650mm), y de medida 710x450mm (mod. 850mm).
3 niveles en el modelo S y 5 niveles en el modelo L.
Modelo L06315S con 4 estantes de cristal giratorios.
Modelo L06315L con 6 estantes de cristal giratorios, diámetro del estante 460mm.
Disponible en 4 caras de cristal con terminación de serie en SILVER QUARTZ.

BENEFITS

Made of triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior.
NO-FOG anti-glare system on the door.
Double LED strip lighting with continuous light, improves the visibility of the exposed product.
Glass shelves adjustable in height of measurement 510x450mm (mod. 650mm), and of measurement 710x450mm (mod. 850mm).
3 levels in model S and 5 levels in model L.
Model L06315S with 4 rotating glass shelves.
Model L06315L with 6 rotating glass shelves, shelf diameter 460mm.
Available in 4 sides of glass with standard decoration in SILVER QUARTZ.

Á SOULIGNER

Fabriquée en triple vitrage avec deux verres à faible émissivité.
Système NO-FOG dans les portes.
Étagères non réglables en hauteur, 4 niveaux en modèle [S] et 5 niveaux en modèle [L].
Étagères réglables en hauteur, 510x450mm (mod. 650), et 710x450 (mod. 850).
3 niveaux (mod. S) et 5 niveaux (mod. L).
Mod. L06315S avec 4 étagères tournantes en verre, et mod. L06315L avec 6 étagères tournantes en verre, 460mm Ø
Quatre faces vitrées et finition standard SILVER QUARTZ.

MODELO/MODELE/MODÈLE	L06314S	L06314L	L06315S	L06315L	L08314S	L08314L
Precio Price Prix						
Medidas Measures (mm) Mesures	650 650 1500	650 650 1900	650 650 1500	650 650 1900	850 650 1500	850 650 1900
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220/50					
Material Matériel	Triple cristal sin perfiles de aluminio, cristal exterior e interior bajo emisivo. Triple glass without aluminum profiles, exterior glass and low emissive interior. Triple vitrage avec deux verres à faible émissivité.					
Capacidad Capacity Capacité	300	450	300	450	450	600
Caras de cristal Glass sides Faces vitrées	4	4	4	4	4	4
Puertas Doors Portes	1	1	1	1	1	1
Estantes Shelves Étagères	3	5	4 giratorios 4 rotating 4 tournantes	6 giratorios 6 rotating 6 tournantes	3	5
Temperatura Temperature Température	+5°C / -20°C					
Condensación Condensation Condenseur	Ventilada / Ventilated / Ventilée					
Evaporación Evaporation Évaporateur	Ventilada / Ventilated / Ventilée					
Desescarche Defrost Dégivrage	Automático / Automatic / Automatique					
Potencia Power Puissance	833	997	863	1027	991	1415
Refrigerante Refrigerant Gaz	R290					
Opcional Optional Options	Acabado blanco o negro / White or black finish / Finition noir ou blanc <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;"> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: black; border: 1px solid black;"></div> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: white; border: 1px solid black;"></div> </div> Mod. L650mm x H1500mm: Mod. L650mm x H1900mm: Mod. L850mm x H1500mm: Mod. L850mm x H1900mm:					

Serie / Series / Série **VITRA NO-FROST**

+Info: www.infrico.com

[650mm longitud,
altura 1900mm]
[650mm width,
height 1900mm]
[650mm longueur,
hauteur 1900mm]

Negro/Black/Noir
Opcional
Optional
Option



L06314L

[650mm longitud,
altura 1900mm]
[650mm width,
height 1900mm]
[650mm longueur,
hauteur 1900mm]



L06314L



Murales calientes / Hot display cabinet / Murale d'exposition chaude

A DESTACAR

Tecnología de doble recuperación y circulación del aire caliente para un correcto mantenimiento de los productos envasados.

Sistema de cortina de aire caliente en el frontal así como en cada balda que dispone de una regulación y ventilación del aire caliente.

Costados laterales panorámicos con efecto espejo.

Tope de fijación del cristal frontal templado en cada estante para evitar la caída del producto.

Facilidad de desplazamiento al disponer de 4 ruedas, dos con freno.

Termostato digital regulable entre 20°C a 90°C para el mantenimiento del producto a temperatura reglamentaria de 63°C al corazón del producto. Norma HACCP.

Iluminación mediante tubo led en la parte posterior a ambos lados.

HDC60L: 5 Niveles de exposición en INOX (4 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 580x480mm.

HDC100S: 3 Niveles de exposición en INOX (2 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

HDC100L: 5 Niveles de exposición en INOX (4 estantes + cuba) no regulables en altura e inclinación con superficie de exposición 980x480mm.

BENEFITS

Double recovery technology and hot air circulation for a correct maintenance of the packaged products.

Hot air curtain system on the front, as well as on each shelf, with hot air regulation and ventilation.

Panoramic side panels with mirror effect.

Tempered front glass fixing stop on each shelf to prevent the product from falling.

Easy to move as it has 4 castors, two with brakes.

Digital thermostat adjustable from 20°C to 90°C to maintain the product at the regulatory temperature of 63°C at the heart of the product. HACCP Standard.

Illumination by LED tube at the back on both sides.

HDC60L: 5 stainless steel display levels (4 shelves + tank) not adjustable in height and inclination with display surface 580x480mm.

HDC100S: 3 stainless steel display levels (2 shelves + tank) not adjustable in height and inclination with display surface 980x480mm.

HDC100L: 5 stainless steel display levels (4 shelves + tank) not adjustable in height and inclination with 980x480mm display surface.

À SOULIGNER

Double technologie de récupération et circulation d'air chaud pour un entretien correct des produits emballés.

Système de rideau d'air chaud à l'avant, ainsi que sur chaque étagère, avec régulation et ventilation de l'air chaud.

Panneaux latéraux panoramiques avec effet miroir.

Butée de fixation en verre trempé sur chaque étagère pour empêcher le produit de tomber.

Facile à déplacer car il possède 4 roues, dont deux avec freins.

Thermostat numérique réglable de 20°C à 90°C pour maintenir le produit à la température réglementaire de 63°C au cœur du produit. Norme HACCP.

Iluminación par tube LED à l'arrière, sur les deux côtés.

HDC60L : 5 niveaux d'affichage INOX (4 étagères + réservoir) non réglables en hauteur et en inclinaison avec une surface d'affichage de 580x480mm.

HDC100S : 3 niveaux d'affichage INOX (2 étagères + réservoir) non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.

HDC100L : 5 niveaux d'affichage INOX (4 étagères + réservoir) non réglables en hauteur et en inclinaison avec surface d'affichage 980x480mm.



HDC 60 L



HDC 100 S



HDC 100 L

MODELO/MODELE/MODÈLE	HDC 60 L	HDC 100 S	HDC 100 L
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	604 x 812 x 1973	1005 x 812 x 1529	1005 x 790 x 1970
Temperatura Temperature Température	+63°C		
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	230/1ph/20A	400/3ph/9A	400/3ph/21A
Material Material Matériel	Exterior: acero lacado negro / Interior: acero Inox / Trasera: Inox sin puerta Exterior: black lacquered stainless / Interior: stainless steel / Back: stainless steel without door. Extérieur: acier laqué noir / Intérieur: acier inox / Arrière: acier inox sans porte		
Niveles de exposición Exposure levels Niveaux d'exposition	5	3	5
Iluminación Lighting Éclairage	Barras laterales en Led / Led sidebars / Barres laterales Led		
Control temperatura Temp. control Contrôle de la températ.	Digital		
Consumo instantáneo Instant. consumption Consommation instant.	4,5	6,3	8,3
Consumo medio Average consumption Consommation moyenne	2,3	3,1	4,1
Opcional Optional Options	Opción 60Hz		

Serie / Series / Série **HDC**

HDC 100 L



HDC 100 S



Doble recuperación y circulación del aire caliente

Double recovery technology and hot air circulation

Double technologie de récupération et circulation d'air chaud

Doble iluminación lateral LED
LED light at the back on both sides

Double éclairage LED à l'arrière, sur les deux côtés



HDC 60 L



Carros calientes de distribución /
Heated banquet trolleys /
Chariot distributeur maintien au chaud



HT1021



HT1021



HT2021



HT4021

MODELO/MODELE/MODÈLE

	HT1021	HT2021	HT4021
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	910 827 1160	910 827 1816	910 1517 1816
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	230V/50-60Hz		
Material Material Matériel	Ext: Chapa galvanizada plastificada blanco / Galvanised steel white plastic coated / Tôle galvanisée plastifiée blanc. Int: Cuba interior en aluminio / Aluminium inner tank / Cuve intérieure en aluminium		
Capacidad Capacity (L) Capacité	310	550	1300
Nº Guías Nº Slides Nº Guides	5 GN2/1	11 GN2/1 22 GN1/1	11+11 GN2/1 22+22 GN1/1
Puerta Door Porte	1 puerta ciega abatible 270º apertura 1 hinged blind door, 270º opening 1 porte aveugle, battant 270º		
Temperatura Temperature (32ºC) Température	+50ºC / +80ºC		
Distancia entre bandejas Distance between trays Distance entre bacs	57mm		
Cajón calefactor Heating drawer Tiroir chauffant	Extraíble con resistencia y depósito de agua Removable with heating element and water tank Amovible avec élément chauffant et réservoir d'eau		
Vapor Steam Vapeur	No		
Control digital Digital control Contrôle numérique	Temperatura / Alarmas HACCP Temperature / HACCP Alarms Température / Alarmes HACCP		
Potencia Power (W) Puissance	2.000		
Opcional Optional Options	Parrillas / Grills / Grilles		

NEW

Serie / Series / Série **HT**



HT2021



HT4021



Horno microondas profesional / Professional microwave oven / Four micro-ondes professionnel

A DESTACAR

Capacidad útil 34L. Para bandejas GN 2/3 y platos de gran diámetro.

HM1001M: Dispone de dial temporizador electrónico con función AutoReset, manual sin programas. 5 niveles de potencia. Guía de menú para elementos de uso frecuente.

HM1401P / HM1802P: Modelos digitales de membrana táctil. Funcionamiento manual o con programas. 5 niveles de potencia y 3 etapas de cocción. Tiempo de cocción máximo de 60 minutos y 100 programas automáticos. Opción de ingreso de tiempo y botón de cantidad múltiple x2 que permite cocinar diferentes porciones.

HM1001M y HM1401P con magnetrón y antena giratoria inferior.

HM1802P con dos magnetrones, dos antenas giratorias inferior y superior. Iluminación de la cámara. Señal acústica de final de ciclo de cocción. Posibilidad de montaje apilado de dos microondas [x2].

Filtro de aire en la parte frontal.

BENEFITS

Useful capacity 34L. GN 2/3 trays or large diameter plates.

HM1001M: 6 minute electronic timer dial with AutoReset function, manual without programs. 5 power levels by turning the dial counterclockwise. Menu guide for frequently used items.

HM1401P / HM1802P: Digital models of touch membrane. Manual operation or with programs. 5 power levels and three cooking stages. Maximum cooking time of 60 minutes and 100 automatic programs. Time entry option and multiple quantity button x2 that allows cooking different portions.

HM1001M / HM1401P with a magnetron, with a lower rotating antenna.

HM1802P with two magnetrons, with two lower and upper rotating antennas. Camera lighting. Acoustic signal at the end of the cooking cycle. Possibility of stacking two microwaves [x2]. Front air filter.

À SOULIGNER

Capacité utile 34L. Plateaux GN 2/3 ou des plaques de grand diamètre.

HM1001M: minuterie électronique, 6 minutes avec AutoReset, manuel sans programmes. 5 niveaux de puissance. Notice des différents menus pour les éléments les plus fréquemment utilisés.

HM1401P/HM1802P: Mod. numériques à membrane tactile à fonctionnement manuel ou programmable. 5 niveaux de puissance, 3 niveaux de cuisson. Temps de cuisson maximum de 60 minutes et 100 programmes automatiques. Option: saisie du temps et bouton qui multiplie par 2 la quantité permettant de cuire différentes portions.

HM1001M/HM1401P avec magnétron et antenne rotative inférieure.

HM1802P Deux magnétrons, deux antennes rotatives inférieures et supérieures. Eclairage intérieur. Alarme de fin de cycle. Possibilité de superposer 2 micro-ondes. Filtre à air frontal.

MODELO/MODELE/MODÈLE	HM1001M	HM1401P	HM1802P
Precio Price Prix			
Medidas Measures [mm] Mesures	EXT: 553x488(494)x343 INT: 370x385x230	EXT: 553x488(494)x343 INT: 370x385x230	EXT: 574x528(535)x368 INT: 360x409x225
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220/50		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable		
Magnetrones Magnetrons Magnetrons	1	1	2
Niveles potencia Power levels Niveaux de puissance	5	5	5
Etapas de cocción Cooking stages Étapes de la cuisson	1	3	3
Tipo de control Control type Type de contrôle	Dial / Dial / Cadran	Membrana Táctil / Tactil membrane / Membrane tactile	
Descongel. por tiempo Defrosting by time Dégivrage par le temps	No	Sí/Yes/Oui	
Opción ingreso tiempo Time input option Option de saisie des temps	Sí/Yes/Oui		
Máx. tiempo cocción Max. cooking time [min] Temps cuisson max.	6	60	
Ajuste porción múltiple Multiple portion settings Possibilité plusieurs portions	No	Sí/Yes/Oui x 2	
Ajuste porción múltiple Multiple portion settings Possibilité plusieurs portions	Tiempo/Time/Temps	Tiempo-Programas/Time-Programs/Temps-Programmes	
Función cocción express Express cooking function Fonction cuisson express	Sí/Yes/Oui		
Potencia Power [W] Puissance	1000	1400	1800
Consumo Consumption [W] Consommation	1600	1900	2800
Opcional Optional Options	-		

Serie / Series / Série **MICROONDAS**

+Info: www.infrico.com



HM1001M



HM1401P



HM1802P



Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web / The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website / Les données techniques peuvent varier et seront actualisées dans les fiches techniques du produit, disponibles sur le site web.



Horno eléctrico para panadería / Electric bakery oven / Fours pour la boulangerie

Serie / Series / Série **HE**

Armario caliente fermentador / Fermentation ovens / Armoire de fermentation

Serie / Series / Série **FERMENTADOR**

A DESTACAR (HE)

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente.
Termostato seguridad.
Iluminación interior.

BENEFITS (HE)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle.
Security thermostat.
Interior lighting.

À SOULIGNER (HE)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière.
Thermostat de sécurité.
Éclairage intérieur.

A DESTACAR (FERMENTADOR)

Puerta abatible de cristal.
Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS (FERMENTADOR)

Self-closing glass door.
Avalabel water deposit and humidity kit.

À SOULIGNER (FERMENTADOR)

Porte battante en verre.
Récipient disponible pour déposer de l'eau et fournir de l'humidité.



HE304



HE424



F 848

HORNOS HE

FERMENTADOR

MODELO/MODELE/MODÈLE	HE304	HE424	HE424G	F848
Precio Price Prix				
Medidas Measures [mm] Mesures	EXT: 590x675x540 INT: 450x340x345	EXT: 640x720x540 INT: 500x410x345	EXT: 640x720x540 INT: 500x410x345	640 640 975
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230V-50-60Hz			
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable			
Temperatura Temperature Température	+50°C / +250°C			30°C / +85°C
Capacidad Capacity Capacité	4 bandejas/trays/bacs 430x340 4GN2/3	4 parrillas/shelves/grilles 480x340 4GN2/3	4 parrillas/shelves/grilles 480x340 4GN2/3	8 trays 480x340
Grill Electrical Grill Grill	-	-	Serie/Series/Série	-
Kit bandejas GN GN Trays kit Kit bacs GN	Serie/Series/Série			-
Espacio entre bandejas Shelves distance Espace entre les grilles	80 mm			-
Temporizador Timer Minuterie	0-120 min. Modo continuo / Continuous mode / Mode continu Alarma fin de ciclo / Cycle alarm / Alarme pour fin de cycle			-
Motor Engine Moteur	2			-
Potencia Power Puissance [W]	3100W	3100W	3100W	700
Opcional Optional Options	Apertura puerta lateral / Door side opening / Ouverture porte latérale Consultar/To consult/Consulter Humidificador / Humidity kit / Humidificateur Soporte horno HE424 [8 guías] / Hold up over HE424 [8 slides] / Support four HE424 [8 glissières]			-

Horno eléctrico para panadería 600x400 / Electric bakery oven 600x400 / Fours pour la boulangerie 600x400

Serie / Series / Série **HE 600x400**

Armario caliente fermentador / Fermentation ovens / Armoire de fermentation

Serie / Series / Série **FERMENTADOR**

A DESTACAR (HE 600x400)

Puerta con doble cristal serigrafiado en color gris con tirador y apertura batiente. Termostato seguridad. Iluminación interior. Micro de puerta [en modelos HE604/604PLUS/HE604PLUSG].

BENEFITS (HE 600x400)

Double glass door with grey stamped color and integrated handle. Security thermostat. Interior lighting. Micro Switch on the door [modelos HE604/HE604PLUS/ HE604PLUSG].

À SOULIGNER (HE 600x400)

Porte avec double vitrage sérigraphié en gris avec poignée et ouverture à charnière. Thermostat de sécurité. Éclairage intérieur. Microrupteur sur la porte [modèles HE604/HE604PLUS/HE604PLUSG].

A DESTACAR (FERMENTADOR)

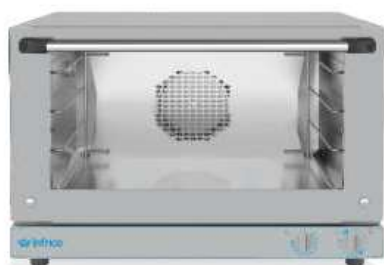
Puerta abatible de cristal. Recipiente disponible para depositar agua y aportar humedad.

BENEFITS (FERMENTADOR)

Self-closing glass door. Availabel water deposit and humidity kit.

À SOULIGNER (FERMENTADOR)

Porte battante en verre. Récipient disponible pour déposer de l'eau et fournir de l'humidité.



HE604



HE604PLUS

HORNOS HE 600x400



F 860

FERMENTADOR

MODELO/MODELE/MODÈLE	HE603	HE604	HE604PLUS	HE604PLUSG	F860
Precio Price Prix					
Medidas Measures [mm] Mesures	EXT: 760x800x465 INT: 620x450x270	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	EXT: 760x800x545 INT: 620x450x350	820 700 975
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	230V-50-60Hz	400/230V-50-60Hz			230V-50-60Hz
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable Ext/Int: stainless steel Ext/Int: acier inoxydable				
Temperatura Temperature Température	+50°C / +250°C				30°C / +85°C
Capacidad Capacity Capacité	3 parrillas/shelves/grilles (600x400)	4 parrillas/shelves/grilles (600x400) 4GN 1/1	4 parrillas/shelves/grilles (600x400) 4GN 1/1	4 parrillas/shelves/grilles (600x400) 4GN 1/1	8 trays 600x400
Grill Electrical Grill Grill	-	-	-	Serie/Series/Série	-
Kit bandejas GN GN Trays kit Kit bacs GN	-	Serie/Series/Série			-
Espacio entre bandejas Shelves distance Espace entre les grilles	80 mm				-
Temporizador Timer Minuterie	0-120 min. Modo continuo / Continuous mode / Mode continu Alarma fin de ciclo / Cycle alarm / Alarme pour fin de cycle				-
Motor Engine Moteur	1		2		-
Potencia Power Puissance [W]	3900W	5700W	6300W	6300W	1400
Opcional Optional Options	Apertura puerta lateral / Door side opening / Ouverture porte latérale Consultar/To consult/Consulter				
	Humidificador / Humidity kit / Humidificateur				
	Soporte horno HE603/604/604PLUS / Hold up over HE603/604/604PLUS / Support four HE603/604/604PLUS				



Envasadora al vacío de aspiración externa / External aspiration vacuum packaging machine / Machine sous vide à aspiration extérieure.

Serie / Series / Série **VACE**

A DESTACAR

Bomba auto-lubricante.
Panel de mandos digital con tres programas establecidos, proceso de embasado automático controlado electrónicamente.
Tiempo de vacío regulable, establecido a 15 y 30 segundos con posibilidad de regularlo manualmente.
Tiempo de soldadura ajustable de 1 a 7 segundos.
Vac stop permite parar en cualquier momento una fase del proceso pasando a la siguiente.
Funciona con bolsas gofradas.

BENEFITS

Self-lubricating pump.
3 programs set, automatic vacuum process controlled.
Removable vacuum time, set from 15 to 30 seconds with manual remove possibility.
Vac stop allow stop the machine in time phase of the processes.
Embossed bags.

À SOULIGNER

Pompe auto lubrifiante.
Commande digitale avec 3 programmes.
Contrôle sous vide automatique, réglé à 15 et 30 secondes avec possibilité de réglage manuel.
Temps de soudure réglable de 1 à 7 secondes.
Vac stop permet d'arrêter à tout moment une phase du processus en passant à la suivante.
Il fonctionne avec des sacs gofrés.

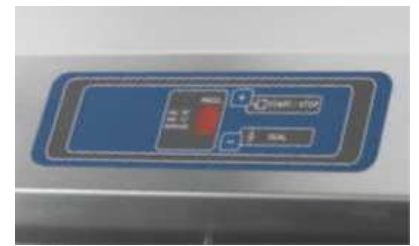
VACE30



VACE40



Panel de mandos digital
Digital control
Tableau de bord digital



MODELO/MODELE/MODÈLE	VACE30	VACE40
Precio Price Prix		
Medidas Measures (mm) Mesures	385x254x125	485x254x125
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220-230/50-60Hz	
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304	
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	20	40
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	300	400
Bolsa Bag Sac	Gofrada / Embossed / Gaufré	
Potencia Power Puissance	270	450
Opcional Optional Options	-	

Máquina termoselladora / Thermosealer machine / Machines thermo-soudeuses

Serie / Series / Série TSB

A DESTACAR

Sellado y corte simultaneo del film.

Sistema de frenado de retroceso del film, facilitando la colocación de las barquetas.

Modelo TSB150 incluye dos moldes:

- 1 molde para una barqueta 192x137 mm.
- 1 molde para dos barquetas 96x137 mm.

Modelo TSB 290 incluye dos moldes:

- 1 molde para una barqueta 1/2 GN [320x265 mm].
- 1 molde para dos barquetas 1/4 GN [265x162 mm].

El molde para dos barquetas esta provisto de una guía central para facilitar el corte del film.

Se suministra con bobina de film de de 300 metros de longitud y 150 mm de ancho [TSB150].

TSB290 no incluye bobina.

Profundidad máxima de la barqueta 100 mm.

BENEFITS

Cutting and welding simultaneous.

Stopping system of filme regression helping the positioning.

Model TSB150 includes:

- 1 mold for 1 tank 192x137 mm.
- 1 mold for 2 tanks 96x137 mm.

Model TSB150 includes:

- 1 mold for 1 tank 1/2 GN [192x137 mm].
- 1 mold for 2 tanks 1/4 GN [265x162 mm].

The mold provide with a centred guide to help culting the film.

Provided with Roll 300 m long and 150 mm width [TSB150].

TSB290 without roll.

Maximum depth 100 mm.

À SOULIGNER

Soudure et découpes simultanées.

Système de frein et retour du film.

Modèle TSB150 comprend:

- 1 Moule de dimensions de 192x137 mm.
- 1 Moule de dimensions de 96x 137 mm.

Modèle TSB290 comprend:

- 1 Moule pour barquettes 1/2 GN [320x265 mm].
- 1 Moule pour barquettes 1/4 GN [265x162 mm].

Le moule pour deux barquettes est équipé d'une glissière centrale pour faciliter la découpe du film.

Il est livré sur une bobine de film de 300 mètres de long et 150 mm de large [TSB150].

Le TSB290 n'a de bobine.

Profondeur maximale de la barquette: 100mm.



Bobina de film y dos moldes de serie

Film roll and two standard moulds

Bobine de film et deux moules de série

TSB150



TSB290

MODELO/MODELE/MODÈLE	TSB150	TSB290
Precio Price Prix		
Medidas Measures (mm) Mesures	230x500x180	380x650x180
Tensión/Frecuencia Electrical data (V/Hz) Tension électrique	220-230/50-60Hz	
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 Ext/Int: stainless steel AISI 304 Ext/Int: acier inoxydable AISI 304	
Ancho bobina Roll width Largeur bobine	150	200
Potencia Power Puissance	400	1400
Opcional Optional Options	[TSB 150] Bobina de longitud 150 m y ancho 150 mm Provide with Roll 150 m long and 150 mm Bobine de longueur 150 mm et largeur 150 mm.	[TSB 290] Bobina de longitud 200 m y ancho 280 mm Roll 200 m of length and 280 mm Bobine de longueur 200 mm et largeur 280 mm.



Envasadora al vacío (Tiempo) / Vacuum packaging machine (Time) / Machine sous vide (Temps)

Serie / Series / Série VACT

A DESTACAR

Vacuometro [excepto Mod. VACT6A]. Regulación tiempo de vacío. Regulación tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Stop Vacío. Indicador luminoso del proceso activo. Modelos de sobremesa Bomba DVP de alto rendimiento. Modelos de pie Bomba Busch.

BENEFITS

Vacuum meter [except Mod. VACT6A]. Vacuum gauge time control. Sealing time control. Progressive atmosphere entry. Stop vacuum. Lighting alarm of active process. DVP pump high performance. BUSCH pump in the stand models.

À SOULIGNER

Vacuomètre [sauf mod. VACT6A]. Réglage temps sous vide. Réglage temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Arrêt sous vide. Indicateur lumineux du processus actif. Modèles à poser Pompe DVP haute performance. Modèles sur pieds avec pompe Busch.



VACT 6A



VACT 8A



VACT 12A / VACT 20A

Cuba embutida
Stamped pan
Cuve emboutie



Tapa metacrilato transparente
con bisagras en acero inox

Transparent methacrylate lid
with stainless steel hinges.

Couvercle transparent en méthacrylate
avec charnières en inox



MODELO/MODELE/MODÈLE	MODELOS SOBREMESA / DESKTOP MODELS / MODÈLES À POSER						MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED		
	VACT6A	VACT8A	VACT12A	VACT20A	VACT20B	VACT20BB	VACT40AB	VACT63AB	VACT100AB
Posición barra soldadura Sealing bar position Position barre de soudure									
Precio Price Prix									
Medidas EXT. → Measures INT. ↓ Mesures	340x480x325 280x355x90	410x455x360 350x350x120	480x560x440 450x420x180	480x560x440 450x420x180	610x575x440 550x470x180	610x575x440 550x470x180	800x575x1040 680x470x200	800x575x1040 680x470x200	1000x705x1040 880x600x200
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-230/50-60						400/50-60		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couvercle méthacrylate								
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	6m³DVP	8m³DVP	12m³DVP	20m³DVP	20m³DVP	20m³DVP	40m³BUSCH	63m³BUSCH	100m³BUSCH
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	270	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure	1						2		
Potencia Power Puissance [W]	260	350	540	750	750	750	1120	1500	2250
Opcional Optional Options	-								

Envasadora al vacío (Sensor) / Vacuum packaging machine (Sensor) / Machine sous vide (Capteur)

Serie / Series / Série VACS

A DESTACAR

50 programas. Regulación porcentual de vacío. Tiempo extra de vacío. Entrada gas inerte regulable porcentualmente. Tiempo de soldadura. Entrada de atmósfera progresiva. Programa especial para el sistema Gastro vac en los modelos de Sobremesa con Bomba DVP. Stop Vacío. Auto-calibración. Bomba Busch de alto rendimiento en modelos con pre-bomba. Entrada Gas inerte de serie. Auto-clean oil, sistema de autolimpieza del aceite de la bomba.

BENEFITS

50 programmes. Vacuum percentage control. dditional extra vacuum time. Gas entry percentage control. Sealing time control. Special gastro vac programe in with DVP pump. Stop vacuum. High performace BUSH pump in model with pump pre-install. Inert gas standard. Pre-Install gastro vac system for external countriners vacuum. Self-calibration for a perfect vacuum, providing atmosphere presion.

À SOULIGNER

50 programmes. Réglage partiel du sous vide. Temps extra du sous vide. Temps de soudure. Entrée d'atmosphère progressive. Programme spécial pour le système gastro-vac. Arrêt sous vide avec DVP. Auto-calibrage. Pompe Busch haute performance sur les modèles pré-installé. Système gastro vac pré-installé faire le vide extérieur dans des récipients Gastronorm pour les modèles à poser. Huile auto-nettoyante, système auto-nettoyant pour huile de pompe.



Barra soldadura sin conexiones con doble soldadura

Welding bar without connections and double welding

Barre de soudure sans connexion (double barres)



VACS 8A













VACS 20BB



VACS 63AB



	MODELOS SOBREMESA / DESLTOP MODELS / MODÈLES À POSER					MOD. DE PIE / FLOOR MOD. / MOD. SUR PIED		
Posición barra soldadura Sealing bar position Position barre de soudure								
MODELO/MODELE/MODÈLE	VACS8A	VACS10A	VACS20A	VACS20B	VACS20BB	VACS40AB	VACS63AB	VACS100AB
Precio Price Prix								
Medidas EXT.  Measures INT. 	410x455x360	480x560x440	480x560x440	610x575x440	610x575x440	800x575x1040	800x575x1040	1000x705x1040
Tensión/Frecuencia Electrical data [V/Hz] Tension électrique	220-230/50-60					400/50-60		
Material Material Matériel	Ext/Int: acero inoxidable AISI 304 / Tapa metacrilato Ext/Int: stainless steel AISI 304 / Methacrylate lid Ext/Int: acier inoxydable AISI 304 / Couvercle méthacrylate							
Capacidad bomba Bomb capacity Pompe à vide	8m ³ DVP	10m ³ DVP	20m ³ DVP	20m ³ DVP	20m ³ DVP	40m ³ BUSCH	63m ³ BUSCH	100m ³ BUSCH
Longitud soldadura Welding wide Barre de soudure	340	410	410	450	450	580+450	580+450	780+580
Nº Barras soldadura N. welding bars Nº barres de soudure	1					2		
Potencia Power Puissance (W)	440	540	750	750	750	1120	1500	2250
Opcional Optional Options	Gastro VAC							



Plancha a gas / Gas griddles / Plancha à gaz

Serie / Series / Série **PG**

A DESTACAR

PV:

Encendido con piezo eléctrico. Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo. Toma de gas por el lateral izquierdo o derecho. Pies regulables en altura.

NS/NC:

Encendido tren de chispas a batería. Quemador en forma de herradura con doble salida de llama, logrando una temperatura uniforme en toda la placa. Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal. Válvulas de gas con dos intensidades de calor, máximo y mínimo [serie NS] y válvula de gas termostática con regulación de 100°C a 300°C. [serie Cromo duro]. Entrada de gas por la parte trasera derecha, liberando los laterales de conexiones externas. Pies regulables en altura.

BENEFITS

PV:

Electric piezo ignition. Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking. Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum. Gas connection at left or right hand side. Adjustable legs. Hole in the plate with integrated grease trap drawer on the front.

NS/NC:

Ignition by sparks to battery. Burner with double exit flame, obtaining an uniform temperature for controlled cooking. Intergrated fat collection drawer in the front. Gas valves with two intensities of heat, maximum and minimum [serie NS] and thermostatic gas valves with regulation from 100°C to 300°C [serie Chromo duro]. Gas connection at the back. Adjustable feet.

À SOULIGNER

PV:

Allumage électrique. Brûleur en forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, pour obtenir une température uniforme sur toute la plaque. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximum et minimum. Entrée de gaz sur le côté gauche ou droit. Pieds réglables en hauteur.

NS/NC:

Allumage par étincelles. Brûleur en forme de fer à cheval avec double sortie de flamme, pour obtenir une température uniforme sur toute la plaque. Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale. Valves de gaz avec deux intensités de chaleur, maximum et minimum [série NS] et valve de gaz thermostatique réglable de 100° à 300°C [série chrome dur]. Entrée du gaz à l'arrière droit laissant libre deux côtés externes pour les connexions. Pieds réglables en hauteur.



MODELO/MODELE/MOÛLE	PG45PV	PG60PV	PG75PV	PG90PV	PG60NS	PG80NS	PG100NS	PG60NC	PG80NC	PG100NC
Precio Price Prix										
Medidas Measures Mesures										
EXT.	460	610	760	910	600	800	1000	600	800	1000
INT.	435	435	435	435	440	440	440	440	440	440
	190	190	190	190	180	180	180	180	180	180
Material Material Matériel	Placa acero pavonado 6mm, negro Treated stainless steel plate 6 mm, black Chrome plate 15 mm, welded splashback				Placa acero laminado 15mm, peto perimetral inox Laminated steel plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback			Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback		
Kcal/h	3526	7052	7482	10922	7052	10578	12814	7052	10578	12814
N° quemadores N° of burners N° brûleurs	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
N° válvulas N° of valves N° valves	1	2	2	3	2	3	3	2	3	3
Superficie útil Usable area Surface utile	440x390	590x390	740x390	890x390	595x430	795x430	995x430	595x430	795x430	995x430
Potencia Power Puissance	(W) 4100	8200	8700	12700	8200	12300	14900	8200	12300	14900
Opcional Optional Options	-									

Plancha eléctrica / Electrical griddles / Plancha électrique

Serie / Series / Série PE

A DESTACAR

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Orificio dispuesto en la placa con cajón recogedor de grasas integrado en el frontal.
Termostatos con conmutador incorporado con variación de temperatura entre 50°C y 300°C.
Pies regulables en altura.

BENEFITS

Heater elements plated in stainless steel.
Integrated fat collection drawer in the front.
Thermostat with variation of temperature from 50°C to 300°C.
Adjustable feet.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable.
Tiroir récupérateur de graisses installé en partie frontale.
Thermostats avec commutateur incorporé qui permet une variation entre 50° et 300°C.
Pieds réglables en hauteur.



MODELO/MODELE/MODÈLE	PE60PV	PE75PV	PE60NS	PE80NS	PE60NC	PE80NC
Precio Price Prix						
Medidas EXT. ↔ Measures Mesures INT. ↓	610 435 190	760 435 190	600 435 180	800 435 180	600 435 180	800 435 180
Material Material Matériel	Placa acero pavonado 6mm, negro Treated stainless steel plate 6 mm, black Chrome plate 15 mm, welded splashback		Placa acero laminado 15mm, peto perimetral inox Laminated steel plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback		Placa en cromo duro 15mm, peto perimetral inox Chrome plate 15 mm, welded splashback Chrome plate 15 mm, welded splashback	
Nº quemadores Nº of burners Nº brûleurs	2	2	2	3	2	3
Nº válvulas Nº of valves Nº valves	2	2	2	3	2	3
Superficie útil Usable area Surface utile	590x390	740x390	595x430	795x430	595x430	795x430
Potencia Power Puissance (W)	4000	4000	4000	5300	4000	5300
Opcional Optional Options	-					



Grill eléctrico / Electrical grill / Grille panini électrique

Serie / Series / Série **GR**

A DESTACAR

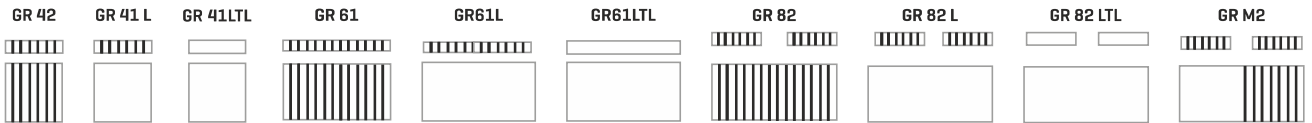
Todas las placas superiores son acanaladas, excepto los modelos "TL" que son lisas.
Termostato independiente regulable hasta 250°C.
Termostato de seguridad.
Señalizador luminoso, que se apaga cuando la placa ha alcanzado la temperatura deseada.
Recogedor grasas frontal.

BENEFITS

All superior plates are grooved, except the models "TL" who are smooth.
Adjustable thermostat at 250°C.
Safety thermostat.
Pilot light which turns off when reaching the desired temperature.
Frontal greases collector.

À SOULIGNER

Toutes les plaques supérieures sont rainurées, sauf les modèles "TL" qui sont lisses.
Thermostat indépendant réglable jusqu'à 250°C.
Thermostat de sécurité.
Signal lumineux, qui s'éteint quand la plaque a atteint la température souhaitée.
Tiroir récupérateur de graisses en position frontale.



GR 42



GR 82

MODELO/MODELE/MODÈLE	GR 42	GR 41 L	GR 41 LTL	GR61	GR61L	GR61LTL	GR82	GR82L	GR82LTL	GRM2
Precio Price Prix										
Medidas Measures (mm) Mesures	400 430 240	400 430 240	400 430 240	510 430 240	510 430 240	510 430 240	690 430 240	690 430 240	690 430 240	690 430 240
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	230/50-60									
Superf. placa inferior Surface low plate Surface plaque inférieur	255 x 245			365 x 245			550 x 245			
Temperatura Temperature [°C] Température	+30°C / +250°C									
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable / Placas acanaladas o lisas de hierro fundido Stainless steel body / Flat or grooved iron plates Structure en acier inoxydable / Plaques rainurées ou lisses en fonte									
Potencia Power [W] Puissance	1800	1800	1800	3000	3000	3000	3600	3600	3600	3600
Opcional Optional Options	-									

Freidora eléctrica / Electrical fryer / Friteuse électrique

Serie / Series / Série **FR**

A DESTACAR

Resistencias blindadas de acero inoxidable.
Cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.

En los modelos con grifo, cubeta con fondo inclinado para su perfecto vaciado.

Grifo de media pulgada de paso total.

Termostato regulable hasta 195°C.

Termostato de seguridad en todos los modelos.

BENEFITS

Heater covered by stainless steel.

Lift out control panel for easy cleaning.

Models with tap are equipped with slanting tank for easy empty.

Tap 1/2".

Adjustable thermostat at 195°C.

Safety thermostat in all models.

À SOULIGNER

Résistances blindées en acier inoxydable.

Tête détachable pour un nettoyage facile du réservoir.

Pour les modèles avec robinet, cuve à fond incliné pour une vidange parfaite.

Robinet d'un demi pouce de passage total.

Thermostat réglable jusqu'à 195 ° C.

Thermostat de sécurité sur tous les modèles.



MODELO/MODELE/MODÈLE	FR 6L	FR 66L	FR 8L G	FR 88L G	FR 10L G	FR 1010L G	FR 10L GT	FR 1010L GT
Precio Price Prix								
Medidas Measures [mm] Mesures	↔ ↕ ↕	260 355 320	520 355 320	260 395 315	520 395 315	260 445 315	520 445 315	260 445 315
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	230/50						400+N/50	
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable							
Capacidad [Aceite] Capacity [Oil] Capacité [Huile]	6	6+6	8	8+8	10	10+10	10	10+10
Grifo Tap Robinet	No / No / Non			Sí / Yes / Oui				
Cesta Basket Panier	↔ ↕ ↕	210x210x100	210x210x100	220x240x100	220x240x100	220x280x100	220x280x100	220x280x100
Nº cestas Nº baskets Nº paniers	1	2	1	2	1	2	1	2
Potencia Power Puissance	[W]	3000	3000x2	3500	3500x2	4500	4500x2	6000
								6000x2



Salamandra / Salamander / Salamandre

A DESTACAR

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, como bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos y preparados.



Gratinar verduras, patatas y hortalizas. Ultimar platos al horno como lasañas, canelones y pasteles salados... Mantener calientes platos listos para servir.



Gratinate vegetables, potatoes and vegetables. Finishing baked dishes such as lasagne, cannelloni and savoury pies... Keeping ready-to-serve dishes warm.



Gratiner des légumes, des pommes de terre. Finir des plats au four tels que lasagnes, cannellonis, flans, quiches... Maintenir à température des plats prêts à servir à table.



Gratinar pescados, moluscos y crustáceos. Asar a la parrilla o acabar de hacer carnes: hamburguesas, bistecs, salchichas y milanesas... Caramelizar y ultimar postres.



Gratinating fish, molluscs and crustaceans. Grilling or finishing meats: hamburgers, steaks, sausages and breaded meats... Caramellising and finishing desserts.



Gratiner le poisson, les mollusques, les crustacés. Griller ou finir la viande: hamburger, steaks, wurstel, côtelettes... Caraméliser et finir les desserts.

BENEFITS

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus.

They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes and preparations.

Á SOULIGNER

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats et de leurs préparations.



BASIC



CLÁSICA / CLASSIC / CLASIQUE



MODELO/MODELE/MODÈLE	BASIC			CLÁSICA / CLASSIC / CLASIQUE			
	SE 40 BM	SE 60 BM	SE 60 BT	SE 40 M	SE 60 M	SE 60 T	SE 80 T
Precio Price Prix							
Medidas Measures [mm] Mesures	↔ 400 ↗ 450 ↓ 500	600 450 500	600 450 500	400 548 500	600 548 500	600 548 500	800 548 500
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220-240/50-60HZ	220-240/50-60HZ	400 2N/50-60HZ	220-240/50-60HZ	220-240/50-60HZ	380-415 3N / 50-60HZ	400 3N / 50-60HZ
Potencia Power Puissance	[KW] 2	4	4	2	4	4	6

Serie / Series / Série **SALAMANDRA**

+Info: www.infrico.com



**ULTRA-RÁPIDA /
ULTRARAPID /
ULTRA-RAPIDE**

Resistencias infrarrojas.
20" para alcanzar la temperatura máxima, 5" estando en funcionamiento.
Excelente uniformidad de cocción.
2 zonas de cocción independientes (mod. 60), y seleccionables completas o individuales.

Infrared heaters.
20" to reach maximum temperature, 5" in operation.
Excellent cooking uniformity.
2 independent cooking zones (mod. 60), selectable full or individual.

Résistances à infrarouges.
20" pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche, 5" en cours de fonctionnement.
Parfaite uniformité de cuisson.
2 zones de cuisson indépendantes (mod. 60), sélectionnables comme complètes ou individuelles.



NEW

**ULTRA-RÁPIDA CONTACT /
ULTRARAPID CONTACT /
ULTRA-RAPIDE CONTACT**



Función de contacto: barra de detección de placa.
Contact function: plate detection bar.
Fonction de contact : barre de détection des plaques.



**GAS /
GAS /
GAZ**



**ULTRA-RÁPIDA /
ULTRARAPID /
ULTRA-RAPIDE**

NEW

**ULTRA-RÁPIDA CONTACT /
ULTRARAPID CONTACT /
ULTRA-RAPIDE CONTACT**

**GAS /
GAS /
GAZ**

MODELO/MODELE/MODÈLE	SEUF 40 M	SEUF 60 M	SEUF 60 T	SEUF 40 M	SEUF 60 M	SEUF 60 T	SG 4
Precio Price Prix							
Medidas Measures (mm) Mesures	↔ 400 ↗ 548 ↕ 500	600 548 500	600 548 500	400 548 500	600 548 500	600 548 500	750 400 460
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220-240/50-60HZ		380-415 3N / 50-60HZ	220-240/50-60HZ		380-415 3N / 50-60HZ	
Potencia Power Puissance	2	4	4	2	4	4	7.4



Tostador de túnel eléctrico / Electric tunnel toaster / Toaster à tunnel électrique

Serie / Series / Série **TTV/TH**

A DESTACAR

Modelo TTH3000, apto para tostar, gratinar o calentar.
Modelo TTV2400 y TTV4000, apto para tostar.
Resistencias blindadas.
Selector cuatro posiciones.
Regulador velocidad cinta.
Cajón recogemigas.

BENEFITS

Model TTH3000 for toasting, browning and heating.
Model TTV2400 and TTV4000 for toasting.
Recovered heater elements on model.
Selector four positions.
Adjustable speed of the band.
Crumbs drawer.

À SOULIGNER

Modèle TTH3000, adapté pour griller, gratiner ou réchauffer.
Modèle TTV2400 et TTV4000, adapté pour grâter.
Résistances blindées.
Sélecteur quatre positions.
Régulateur vitesse de tapis.
Tiroir ramasse-miettes.



MODELO/MODELE/MODÈLE	TTV2400	TTH3000	TTV4000
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	480 510 410	750 420 250	570 620 400
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	230/50-60		400/ 230/50-60
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable		
Nº resistencias Nº heater elements Nº brûleurs	2	2	2
Ancho de cinta Wide of band Largueur du tapis	260	200	360
Altura entrada alimentos Height of opening Hauteur entrée des aliments	70	70	70
Potencia Power Puissance (W)	1400+1400	1500+1500	2000+2000
Opcional Optional Options		-	

Tostador eléctrico / Electrical toaster / Toaster électrique

Serie / Series / Série T

A DESTACAR

E:

Temporizador regulable 15 minutos, en los modelos T6ECT y T12ECT.

Los modelos sin temporizador T6EST y T12EST, cuentan con interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Dos resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

T6/T12:

Temporizador regulable 15 minutos.

Interruptores independientes para cada nivel de resistencias.

Tres resistencias por planta, protegidas por tubo de cuarzo de material atóxico.

Cajón recogemigas.

BENEFITS

E:

Adjustable time setting up to 15 minutes, the model T6ECT y T12ECT.

Models without time setting T6EST and T12EST, have independant switches for each heater zone.

Two heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

T6/T12:

Adjustable time setting up to 15 minutes.

Independant switches for each heater zone.

Three heater elements for each zone, quartz recovered.

Crumbs drawer.

À SOULIGNER

E:

Temporisateur réglable 15 minutes.

Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.

T6/T12:

Les modèles sans temporisateur ont des interrupteurs indépendants pour chaque niveau de résistances.

Deux résistances par niveau, protégées par un tube en quartz non toxique.

Tiroir ramasse-miettes.




T6E CT



T6



T12

MODELO/MODELE/MODÈLE	T6E ST	T12E ST	T6E CT	T12E CT	T6	T12
Precio Price Prix						
Medidas  Measures (mm) Mesures	480 260 240	480 260 370	480 260 240	480 260 370	525 305 325	525 305 445
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	230/50				230/50-60	
Material Material Matériel	Estructura en acero inoxidable Stainless steel body Structure en acier inoxydable					
Nº resistencias Nº heater elements Nº résistance	4	6	4	6	6	9
Temporizador Timer Temporisateur	No / No / Non			Sí / Yes / Oui		
Nº interruptores Nº switches Nº d'interrupteurs	2	3	0	1	2	3
Potencia Power Puissance [W]	2000	3000	2000	3000	2000	2750
Opcional Optional Options	-					



**Termo de leche /
Milk urns /
Termo de lait**

Serie / Series / Série TL

A DESTACAR

Calentador al baño María, ideal para leche, café, consumé, té, etc.
Deposito en acero inox desmontable mediante rosca.
Termostato autorregulable.
Interruptor luminoso puesta en marcha.
Grifo regulable en dos posiciones.

BENEFITS

Bain Marie heating, ideal for milk, coffee, consommé, tea, etc.
Deposit in detachable steel inox by means of spiral.
Self-regulatory thermostat.
Beginning luminous switch.
Adjustable faucet in two positions.

À SOULIGNER

Mise en température par bain-marie, idéal pour lait, café, consommé, thé, etc.
Réservoir en acier inox démontable (système à visse).
Thermostat autoréglable.
Interrupteur lumineux mise en marche.
Robinet réglable dans deux positions.



TL 6



TL 66

MODELO/MODELE/MODÈLE	TL 3	TL 6	TL 66
Precio Price Prix			
Medidas Measures (mm) Mesures	232 232 430	265 265 525	525 265 525
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220-230/50		
Material Material Matériel	Int/Ext: acero inoxidable AISI 304 Int/Ext: Stainless steel AISI 304 Int/Ext: acier inoxydable AISI 304		
Capacidad Capacity Capacité	3	6	6+6
Potencia Power Puissance	1000	1500	1500 +1500
Opcional Optional Options	Sujección tapa para uso como termo de chocolate. Attachment covers for use like chocolate thermus. Fixation du couvercle pour utilisation comme thermos à chocolat.		

Cortadora de fiambre / Sharpening slicers / Trancheuse professionnelle

Serie / Series / Série CS / CSCEV

A DESTACAR

Avance del producto por gravedad.
Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro.
Espesor máximo de corte 14 - 16 mm.
Afilador fijo en la gama "S".
Interruptor marcha-para con relé, que no permite, en caso de interrupción de la corriente, el funcionamiento de la máquina sin el rearme del mismo [GAMA SCEV].
Fácil limpieza de todos sus componentes.

BENEFITS

Professional ventilated motor.
Tempered ground hard chromium-plate professional blade.
Slicing thickness up to 14 - 16 mm.
Fixed sharpener in range "S".
Start and stop switch with relay to avoid the automatic restarting of the machine in the case of electrical power shortage [RANGE SCEV].
Easy cleaning of all components.

À SOULIGNER

Avancée du produit par gravité.
Moteur ventilé professionnel avec transmission par courroie.
Lame concave.
Épaisseur maximale de coupe 14 - 17 mm.
Rémouleur fixe dans la gamme "S".
Interrupteur marche-arrêt avec un relais qui ne permet pas, en cas de coupure de courant, le fonctionnement de la machine sans reprogrammation [SCEV].
Nettoyage facile de tous ses composants.



C220 SCEV



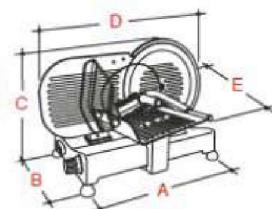
C250 S



C300 SCEV



C 350 SCEV



Afilador con doble esmeril.
Sharpener with double emery
Rémouleur avec double émeri.



Modelo SCEV con bloqueo de carro deslizante que permite desmontar la bandeja de alimentos y su cojinete.

Model SCEV with block of sliding carriage which allows to disassemble the food tray and its bearing
Modèle SCEV avec verrouillage du chariot coulissant qui permet de démonter le plateau à aliments et son roulement.



Prensa producto con protección en plexiglas

Food-holder arm with protection in plexiglass

Presse avec protection en plexiglas



MODELO/MODELE/MODÈLE	C 220 S C 220 SCEV	C 250 S C 250 SCEV	C 275 S -	C 300 S C 300 SCEV	- C 350 SCEV
Precio Price Prix					
Dimens. A (mm)	385	385	400	438	487
Dimens. B (mm)	245	245	250	298	355
Dimens. C (mm)	355	365	390	420	515
Dimens. D (mm)	425	475	685	520	685
Dimens. E (mm)	400	410	555	450	555
Tensión/Frecuencia Power supply [V/Hz] Tension/Fréquence	220/50				
Material Material Matériel	Estructura fundición de aluminio anodizado [C275 S aluminio lacado] Structure anodized aluminium [C275 S laquered aluminium] Structure aluminium anodisé [C275 S aluminium laqué]				
Diámetro cuchilla Diameter slicer Diamètre lame (mm)	220	250	275	300	350
Potencia Power Puissance [W]	170	190	150	250	400
Capacidad corte (mm) Cutting capacity Épaisseur de tranches ±5	200 125	195 145	225 180	245 195	280 220

