

**HIELO.
REFRIGERACIÓN.
ESPECIALIDADES.**

HOSHIZAKI

La potencia de la ingeniería de precisión, la elegancia del diseño inteligente.

ÍNDICE

- SOSTENIBILIDAD 107
- CUBITOS DE HIELO 108 - 111
- HIELO PILÉ O EN PEPITAS 112 - 115
- HIELO CRESCENT 116 - 119
- HIELO ESPECIAL 120 - 122
- DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO 123
- DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA 124 - 125
- SNOWFLAKE GII - GN 2/1 126 - 129
- GAMA GRAM COMPACT 130 - 135
- ESPECIALIDADES 136 - 138
 - Vitrinas de sushi
 - Cocederos de arroz
 - Termos para comida



HEMOS TOMADO LA DECISIÓN DE INTEGRAR NUESTROS **PRODUCTOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA** EN UN ENFOQUE GLOBAL PARA CREAR UN FUTURO MEJOR Y MÁS LIMPIO.



PRODUCCIÓN

Estamos llevando a cabo un proceso de implementación de soluciones de energía renovable para nuestras plantas de producción y oficinas y nuestros almacenes.

Por ejemplo, una de nuestras principales instalaciones de producción (Vojens, Dinamarca) cuenta con calefacción generada totalmente por una planta fotovoltaica cercana.



DURABILIDAD Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Al haber introducido el hidrocarburo como refrigerante ya en el año 2002, ahora somos capaces de proporcionar la línea de soluciones de refrigeración y de fabricantes de hielo de eficiencia energética más completa. Nuestros productos combinan todos los factores que intervienen en los sistemas de refrigeración y fabricantes de hielo 100 % sostenibles. Un diseño estable y duradero juntamente con materiales de primera calidad, son dos de los principales factores para conseguir un producto fabricado para durar mucho tiempo.



TRANSPORTE

Estar presentes en casi todas las zonas geográficas nos da la oportunidad de optimizar continuamente nuestras rutas de transporte internas y externas, con lo que mejoramos los tiempos de espera y reducimos las emisiones de CO₂.



RECICLAJE

La mayor parte de los componentes de nuestras máquinas (95 %) están fabricados con materiales reciclables. De este modo, el proceso de eliminación se retroalimenta y vuelve a convertirse en un ciclo de producción



NATURAL
REFRIGERANTS

NUESTRO COMPROMISO

El aspecto más destacable de nuestro desarrollo hacia un futuro más sostenible sigue siendo nuestro compromiso de eliminar gradualmente los refrigerantes HFC de todos nuestros productos y sustituirlos por gases HC, como el R290.

SOSTENIBILIDAD

EQUIPOS DURADEROS Y FIABLES DE ALTO RENDIMIENTO

ACERCA DE LA GAMA

MATERIALES ESTABLES Y DISEÑO DURADERO



Los dispositivos están creados para durar, y su diseño incorpora extras inteligentes, como la bomba de agua magnética sin acoplamiento directo, que evita que se produzcan fugas en el circuito del agua.

BAJO CONSUMO DE ENERGÍA



El uso del refrigerante natural HC R290 recorta significativamente el consumo total de energía de nuestras máquinas de cubitos.

RANGOS DE CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN



Esta serie está formada por máquinas de cubitos con una capacidad de producción que oscila entre 22 y 240 kg al día.

LOS MÁS ESTRICTOS CRITERIOS DE HIGIENE Y FÁCIL MANTENIMIENTO



Los exteriores son de acero inoxidable. Además, el circuito cerrado de agua aporta la máxima protección contra cualquier tipo de contaminación a lo largo del proceso de formación de los cubitos. Todas las máquinas de Hoshizaki son de fácil mantenimiento.

AL CREAR LOS CUBITOS DE HIELO MÁS FAMOSOS DEL MUNDO, ENTRAN EN JUEGO TRES GRANDES FACTORES:

SABOR PERFECTO



Nuestros cubitos, sin impurezas, son el medio de enfriamiento perfecto para todos los tipos de usos culinarios; no tienen ningún sabor, por lo que no pondrán en peligro su creación.

FORMA PERFECTA



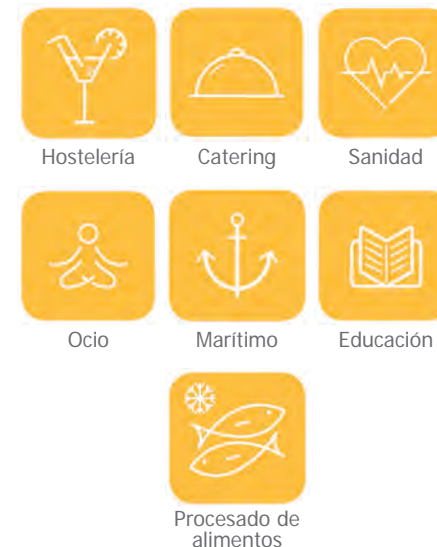
Cada cubito se crea de forma individual, dentro de una celda cerrada, con un fresco spray de agua individual, de esta forma se consiguen perfectos cubitos de hielo compactos y cuadrados.

DILUCIÓN PERFECTA

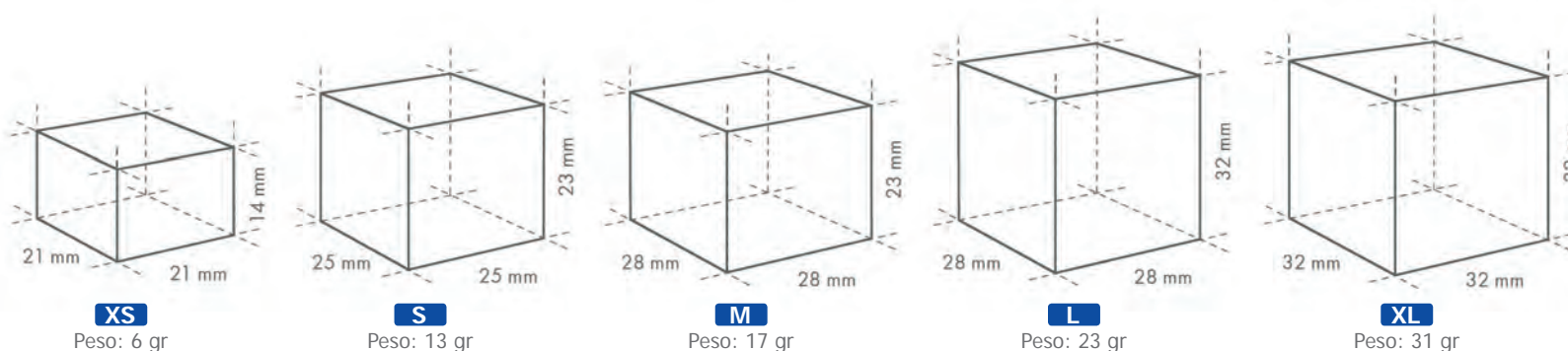


Durante el proceso de congelación, las paredes de las celdas bloquean la expansión del agua por todos los lados. Por este motivo los cubitos de hielo de Hoshizaki son tan compactos y duros, consiguiendo que se diluyan al ritmo exacto para los cócteles y las copas.

USOS PREVISTOS



TAMAÑOS DE LOS CUBITOS



FABRICADORES DE HIELO IM - CON DEPÓSITO INTEGRADO

CUBITOS DE HIELO

- Exterior en acero inoxidable.
- Juntas de puerta extraíbles.
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia.
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad.
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación.
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable.

ESPECIFICACIONES	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Capacidad de producción	25 kg/24h	30 kg/24h	46 kg/24h	46 kg/24h	62 kg/24h	105 kg/24h
Capacidad del depósito	11.5 kg	11.5 kg	15 kg	18 kg	26 kg	38 kg
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840	1004 x 600 x 800
Patas opcionales	Patatas 90-135 mm extra	Patatas 92-127 mm extra	Patatas 92-125 mm extra	Patatas 92-125 mm extra	Patatas 92-125 mm extra	Patatas 100 mm extra
Alimentación eléctrica	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Potencia eléctrica	0.230 kW	0.230 kW	0.28 kW	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Peso bruto / neto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg
Tamaño de los cubitos	L	S L	S L	S L	S L	XS M L XL



IM 21 CNE



IM 45 CNE



IM 45 NE



IM 100 CNE

CUBITOS DE HIELO

- Exterior en acero inoxidable.
- Juntas de puerta extraíbles.
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia.
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad.
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación.
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable.

ESPECIFICACIONES	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC
Capacidad de producción	105 kg/24h	120 kg/24h	125 kg/24h	210 kg	210 kg	210 kg
Capacidad del depósito	50 kg	50 kg	50 kg	-	110 kg	-
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	704 x 506 x 1200	704 x 506 x 1200	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	704 x 665 x 1510	1084 x 700 x 500
Patas opcionales	Patatas + 70-110 mm extra	Patatas + 70-110 mm extra	Patatas + 70-110 mm extra	-	-	-
Alimentación eléctrica	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Potencia eléctrica	0.560 kW	0.615 kW	0.640 kW	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Peso bruto / neto	84/76 kg	85/76 kg	79/68 kg	89/78 kg	89/78 kg	89/78 kg
Depósitos compatibles	-	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	-	B-340SA, F-1025-52S, F-600-42S, F-650-44S, F-950-48S
Tamaño de los cubitos	XS M L XL	XS M L XL	M L	XS M L XL	XS M L	XS M L XL



IM 130 NE



IM 130 ANE



IM 240 NE



IM 240 DNE

A close-up photograph of several oysters served on a bed of crushed ice. A bright yellow lemon wedge is placed on top of one of the oysters. The background is a dark, out-of-focus surface.

**MÁXIMA VERSATILIDAD
PARA TODOS LOS USOS**

ACERCA DE LA GAMA

Un elemento importante del diseño de la tecnología de nuestra máquina de hielo en escamas es su robusto taladro, la pieza que más trabaja en cualquier fabricante de hielo en escamas.

Los mecanismos internos de los fabricantes de hielo en escamas y pepitas están diseñados para evitar incrustaciones desagradables, la calcificación y la contaminación por bacterias tanto dentro como fuera del equipo.

El taladro es de acero inoxidable, mientras que los rodamientos son de carbono. Los materiales empleados en el proceso de producción ayudan a que las máquinas funcionen a la perfección en entornos exigentes y permiten realizar las

tareas de limpieza de forma fácil y correcta. Los beneficios incluyen: mayor vida útil del producto y menores costos de mantenimiento.

Las máquinas de hielo de Hoshizaki son controladas por microcomputadora, optimizando el proceso de fabricación de hielo para rendir al máximo en diferentes circunstancias, sin tener que hacer ajustes físicos.

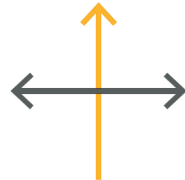
El filtro de aire se puede limpiar fácilmente y permite a los usuarios realizar las tareas de limpieza de forma regular, prolongando así la esperanza de vida del producto y reducir la frecuencia y los costes de mantenimiento.

SABOR E HIGIENE PERFECTOS



Al no tener impurezas, nuestro hielo en escamas y pepitas es el medio de enfriamiento ideal para cualquier tipo de uso culinario. Esta característica hace que este hielo sea muy popular también para aplicaciones médicas.

VERSATILIDAD



Los fabricantes de hielo de Hoshizaki pueden producir hielo en escamas o en pepitas. Ambos tipos de hielo son muy versátiles y encajan en diferentes segmentos de mercado y tipos de negocio, como hoteles, producción de alimentos, bares y restaurantes.

SOSTENIBILIDAD



Todas las máquinas de hielo en escamas y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía. Además, convierte en hielo toda el agua introducida, lo que contribuye a ahorrar agua con cada ciclo.

USOS PREVISTOS



Hostelería

Catering



Sanidad

Marítimo



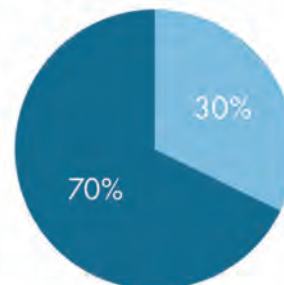
Procesado de alimentos

RELACIÓN HIELO/AGUA

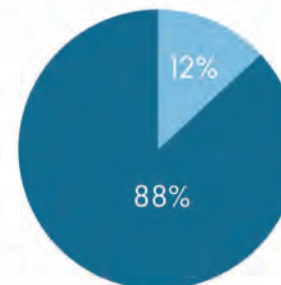
La característica principal del hielo en escamas de Hoshizaki es que evita la “quemadura por congelación” cuando se expone pescado o productos frescos. El cabezal de extrusión del interior de la máquina ejerce solo una ligera compresión para producir las típicas escamas de hielo Hoshizaki.

En cuanto al hielo en pepitas, el cabezal de extrusión ejerce una mayor compresión para ofrecer pepitas de hielo más duras y secas.

HIELO EN ESCAMAS



HIELO EN PEPITAS



HIELO
AGUA



NATURAL
REFRIGERANTS



HOSHIZAKI

113

FABRICADORES DE HIELO FM - CON DEPÓSITO INTEGRADO

HIELO PILÉ O EN PEPITAS

- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas.
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone a carne, pescado o productos frescos.
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida.
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.

ESPECIFICACIONES	FM-80KE FM-80KE-N	FM-150KE FM-150KE-N	FM-150KE-50 FM-150KE-50-N
Capacidad de producción (kg/24h)	85 kg – Hielo pilé 75 kg – Hielo en pepitas	150 kg – Hielo pilé 140 kg – Hielo en pepitas	150 kg – Hielo pilé 140 kg – Hielo en pepitas
Capacidad del depósito	26 kg – Hielo pilé 32 kg – Hielo en pepitas	26 kg – Hielo pilé 32 kg – Hielo en pepitas	57 kg – Hielo pilé 65 kg – Hielo en pepitas
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	640 x 600 x 800 mm (Patas 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Patas 89 mm)	940 x 600 x 800 mm (Patas 89 mm)
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.300 kW	0.640 kW	0.640 kW
Refrigerante	R134a – CO2e 215 kg	R134a – CO2e 315 kg	R134a – CO2e 315 kg
Peso bruto / neto	75/65 kg	82/71 kg	94/84 kg



FM-80KE



FM-150KE



FM-150KE-50

HIELO PILÉ O EN PEPITAS

- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas.
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone a carne, pescado o productos frescos.
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida.
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.

ESPECIFICACIONES	FM-170AKE-SB/ FM-170AKE-N-SB	FM-480AKE-SB/ FM-480AKE-N-SB	FM-600AKE-SB/ FM-600AKE-N-SB	FM-750AKE-SB/ FM-750AKE-N-SB	FM-1800ALKE-R452-SB/ FM-1800ALKE-R452-N-SB
Capacidad de producción (kg/24h)	170 kg – Hielo pilé 160 kg – Hielo en pepitas	500 kg – Hielo pilé 430 kg – Hielo en pepitas	600 kg – Hielo pilé 530 kg – Hielo en pepitas	750 kg – Hielo pilé 590 kg – Hielo en pepitas	1800 kg – Hielo pilé 1590 kg – Hielo en pepitas
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	763 x 762 x 780 mm	1080 x 700 x 780 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.600 kW – Hielo pilé 0.620 kW – Hielo en pepitas	1.650 kW	1.900 kW – Flake Ice 1.950 kW – Hielo en pepitas	1.880 kW – Hielo pilé 2.010 kW – Hielo en pepitas	710 W – Hielo pilé 770 kW – Hielo en pepitas
Refrigerante	R134a – CO2e 529 kg	R404A – CO2e 2352 kg	R404A – CO2e 5096 kg	R404A – CO2e 4508 kg	R452A
Peso bruto / neto	75/68 kg	102/95 kg	114/107 kg	143/133 kg	155/140 kg
Depósitos compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA.	B-140SA, B-210SA, B-340SA.	B-140SA, B-210SA, B-340SA.	B-210SA, B-340SA.	B-210SA, B-340SA



FM-170AKE-SB



FM-600AKE-SB



FM-1800ALKE-R452-SB



DESCUBRA LA NUEVA GENERACIÓN

ACERCA DE LA GAMA

El evaporador de doble cara de nuestros fabricantes de hielo Crescent es de acero inoxidable, el mejor material para garantizar una larga vida útil, seguridad alimentaria y una limpieza sin daños.

Con esta mayor y mejor superficie para hielo y otras mejoras, los fabricantes de hielo Crescent Edge pueden incluso superar a la potente generación anterior en lo que a tiempos y capacidad de producción se refiere. Los compactos parámetros de los modelos autocontenidos la convierten en la opción perfecta para espacios pequeños.

Además, el diseño inteligente, “enchufar y listo”, garantiza un montaje extremadamente rápido y sencillo.

Siempre centrados en la conveniencia operativa y en la seguridad alimentaria, todas las partes (incluyendo el filtro de aire) son fácilmente accesibles desde el frontal. Tenga en cuenta que una limpieza frecuente mejorará la vida útil de la máquina.

El proceso de fabricación de hielo totalmente automatizado y controlado digitalmente no requiere ajustes manuales y supone un verdadero ahorro de tiempo para sus empleados.



ENFRIAMIENTO DE BOTELLAS SIN DAÑOS

El hielo es duro y compacto, pero gracias a su superficie suave y redondeada, es el tipo de hielo ideal para evitar daños a las botellas y sus etiquetas.



ASPECTO APETECIBLE

Debido a que el hielo es transparente, puede exponer sus productos totalmente cubiertos y protegidos, pero igualmente visibles para el cliente.



ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS

Gracias a su 0% de impurezas, el hielo no tiene absolutamente ningún sabor y es la base óptima para sus cócteles.



TEMPERATURA ÓPTIMA

La temperatura del hielo es exactamente de 0°C, hecho que evita las desagradables "quemaduras por congelación", además es transparente, lo que permite cubrir los productos por completo, manteniendo las temperaturas ideales para los alimentos más vulnerables y delicados.



EL BORDE

La característica más inigualable del hielo Crescent de Hoshizaki es su forma única, que permite servir mezclas de bebidas sin salpicaduras. Al mismo tiempo, es el hielo más económico, ya que desplaza la bebida de forma óptima.



NO SE PEGA

Los bordes redondos del hielo evitan que se pegue, ni siquiera al utilizarlo en cubiteras para enfriar bebidas, con carne o pescado frescos o en buffets. Los productos frescos o los recipientes de un buffet se pueden reorganizar sin que la textura ni el sabor se vean afectados.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad

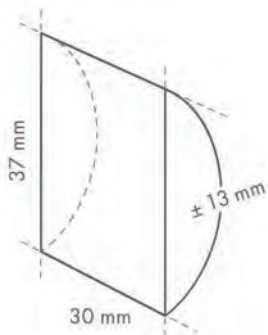


Marítimo

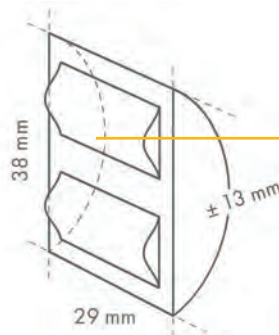


Procesado de alimentos

HIELO CRESCENT



Cubito de KM
Peso: 9 g



Cubito de KM Edge
Peso: 10 g

El nuevo hielo Crescent tiene **aletas**. Por lo demás, tiene las mismas características que la versión antigua de KM. (Es decir, claridad, pureza, temperatura, redondez.)

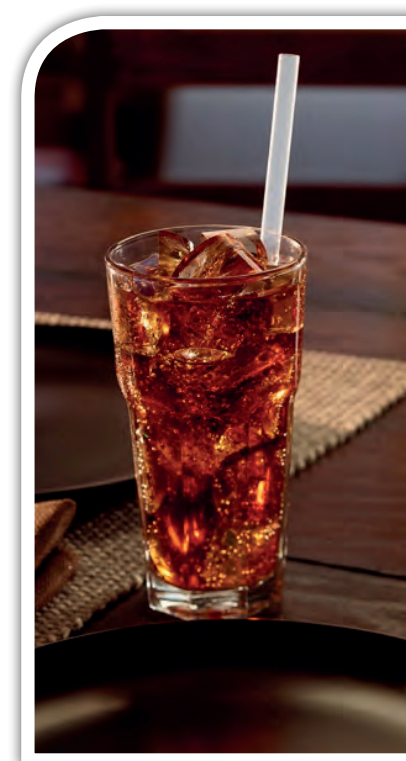
FABRICADORES DE HIELO KM - CON DEPÓSITO INTEGRADO

PRODUCEN HIELO CRESCENT EDGE

- Incrementan la eficiencia maximizando la superficie del evaporador.
- Ciclo de recolectado más rápido para mayor producción.
- El incremento de la superficie unida a una estructura más resistente y duradera.
- El diseño del evaporador consigue eliminar la mayoría de los minerales e impurezas, dando como resultado hielos individuales y cristalinos.
- Superficie de acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Capacidad de producción	43 kg	53 kg	79 kg
Capacidad del depósito	hasta 16 kg	23 kg	40 kg
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	452 x 617 x 842	605 x 617 x 842	605 x 719 x 842
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60Hz	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60Hz	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60Hz
Potencia eléctrica	50 Hz: 0.278 kW / 60 Hz: 0.224 kW	50 Hz: 0.288 kW / 60 Hz: 0.434 kW	50 Hz: 0.449 kW / 60 Hz: 0.521 kW
Refrigerante	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Peso bruto / neto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

* Temperatura del aire 10°C / Temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.



KM 40B



KM 55B



KM 80B

PRODUCEN HIELO CRESCENT EDGE

- Incrementan la eficiencia maximizando la superficie del evaporador.
- Ciclo de recolectado más rapido para mayor producción.
- El incremento de la superficie unida una estructura más resistente y duradera.
- El diseño del evaporador consigue eliminar la mayoría de los minerales e impurezas, dando como resultado hielos individuales y cristalinos.
- Superficie de acero inoxidable.



ESPECIFICACIONES	KM-201AA	KM-270AA	KMD-210AB-HC
Tipo de cubito	Cubito de media luna	Cubito de media luna	Cubito de media luna
Capacidad de producción	190 kg	265 kg	210 kg
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	560 x 625 x 610 mm	560 x 625 x 610 mm	560 x 625 x 610 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	50 Hz: 0.700 Kw	50 Hz: 0.700 Kw	0.683 kW
Refrigerante	R404A – CO2e 2039 kg	R404A – CO2e 3058 kg	R290 - CO2 147 kg
Peso bruto / neto	73/57 kg	73/57 kg	73/57 kg
Depósitos compatibles	B-140SA, B-210SA, B-340SA.	B-140SA, B-210SA, B-340SA.	B-140SA, B-210SA, B-340SA.

* Temperatura del aire 21°C / Temperatura del agua 10°C.



KM-201AA



KM-270AA



KMD-210AB-HC

COMBINACIÓN DE ESTÉTICA Y FUNCIONALIDAD

HIELO ATRACTIVO PARA SUS BEBIDAS

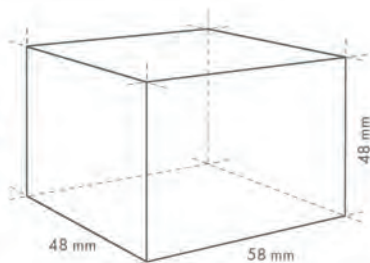
Amplíe sus horizontes creativos y las posibilidades estéticas de sus creaciones gracias a nuestros fabricantes de hielo especial, que producen hielo con formas diferentes y extraordinarias.

Son ideales sobre todo para las coctelerías que deseen diferenciarse sin poner en riesgo el sabor y la calidad de sus bebidas. Manteniendo las características de un hielo perfecto, ahora puede añadir un toque decorativo a sus cócteles. Nuestros fabricantes de hielo especial funcionan de forma parecida a nuestras famosas máquinas de cubitos de hielo.

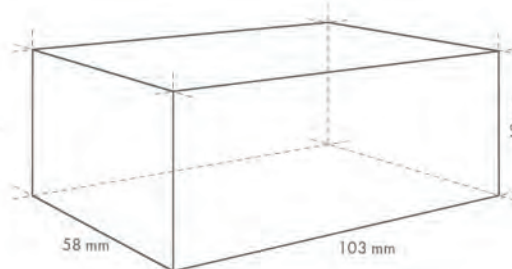
Cada forma de hielo se crea de forma separada, con un espray individual de agua. La producción se realiza dentro de una celda cerrada para que el cubito de hielo tenga la forma más compacta y precisa posible, ya sea de bola, estrella, corazón, cilindro, cubito grande o cubito alargado.

Los propietarios de un fabricante de hielo especial de Hoshizaki pueden echar la vista atrás para recordar aquellos tiempos en los que el hielo se moldeaba manualmente. Ahora disfrutan de la comodidad que supone recoger hielos con formas idénticas del depósito de almacenamiento integrado y de fácil acceso.

Tipo de hielo:
cubito grande
XXL
Peso: 120 g



Tipo de hielo:
cubito alargado
XXXL
Peso: 240 g



USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



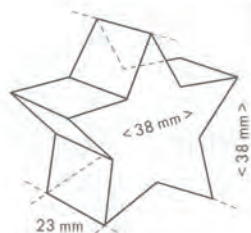
Educación



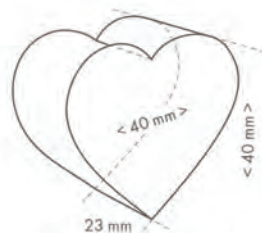
Ocio



Marítimo



Tipo de hielo: estrella
Peso: 18 g



Tipo de hielo: corazón
Peso: 25 g



Tipo de hielo: bola
Peso: 45 g



Tipo de hielo: cilindro
Peso: 42 g

Cubito grande

Hielo esférico

Hielo con forma de corazón

Hielo con forma de estrella



FABRICADORES DE HIELO IM - CON DEPÓSITO INTEGRADO

PRODUCE HIELO ESPECIAL

- La higiene y la calidad de hielo como prioridad.
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia.
- Exterior en acero inoxidable.
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación.
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable.

ESPECIFICACIONES	IM-65NE-Q	IM-65NE-LM	IM-65NE-LM103	IM-65NE-H	IM-65NE-S
Tipo de hielo	Hielo esférico	Cubito extra grande (XXL)	Cubito alargado (XXXL)	Corazón	Estrella
Capacidad de producción	26 kg	40 kg	32 kg	28 kg	22 kg
Capacidad del depósito	17 kg	26 kg	26 kg	26 kg	26 kg
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Patas opcionales	Patas suma 90-152 mm	Patas suma 90-152 mm	Patas suma 90-152 mm	Patas suma 90-152 mm	Patas suma 90-152 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.390 kW	0.400 kW	0.400 kW	0.400 kW	0.400 kW
Refrigerante	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260kg	R134a – CO2e 260kg
Peso bruto / neto	66/53 kg	66/53 kg	66/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-LM



ESPECIFICACIONES	IM-65NE-C	IM-100NE-C	IM-240DNE-C IM-240DWNE-C IM-240XWNE-C
Tipo de cubito	Cubito cilíndrico	Cubito cilíndrico	Cubito cilíndrico
Capacidad de producción	55 kg	85 kg	240/480/720 kg
Capacidad del depósito	26 kg	50 kg	-
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	633 x 506 x 840 mm	704 x 506 x 1200 mm	1084 x 700 x 500 mm
Patas opcionales	90-125 mm	70-100 mm	-
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.400 kW	0.630 kW	1.330 kW
Refrigerante	R134a -CO2e 286 kg	R134a - CO2e 364 kg	R404A - CO2e 1961 kg
Peso bruto / neto	61/53 kg	85/76 kg	101/89 kg
Depósitos compatibles	-	-	B-340SA, F650, 950/1025



IM 100 NE-C



IM 240 DNE-C

DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO

- El exterior de acero inoxidable facilita la limpieza y proporciona una apariencia atractiva y duradera.
- Aislamiento de los depósitos en espuma de poliuretano.
- Interior tratado con el agente antimicrobiano Hoshiguard.
- Los depósitos de Hoshizaki son robustos, higiénicos y fáciles de instalar, y adecuados para almacenar todo tipo de cubitos de hielo (cúbico, esférico, media luna, picado).

Modelo	Capacidad del depósito (aprox.)	Dimensiones mm (An x Pr x Al)	Peso bruto / neto
B-140SA	144 kg	560 x 820 x 1016 (Patás suma 90 mm)	49/37 kg
B-210SA	217 kg	781 x 820 x 1016 (Patás suma 90 mm)	57/47 kg
B-340SA	348 kg	1220 x 820 x 1016 (Patás suma 90 mm)	86/64 kg
F-300-22	136 kg	559 x 800 x 1016	58 kg
F-425-30	195 kg	762 x 800 x 1016	74 kg
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019	70 kg
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016	80 kg
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270	105 kg
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270	112 kg



B-210SA



B-340SA

EQUIPOS PARA UN ENFRIAMIENTO RÁPIDO

AGUA Y HIELO: ¿EXISTE UNA MEJOR COMBINACIÓN?

Con los DISPENSADORES DCM, el usuario puede elegir entre las siguientes opciones:

- Solo cubito de hielo
- Cubito de hielo y agua
- Solo agua

La capacidad de producción de estos dispensadores de hielo/agua compactos, pero al mismo tiempo potentes, oscila entre 60 kg/día, para negocios más pequeños, y 230 kg/día, para lugares de un tamaño considerable, como parques de atracciones, complejos hoteleros y entornos de servicio rápido a gran escala.

Normalmente, los dispensadores Hoshizaki se utilizan donde haga falta servir combinaciones de hielo y agua de forma rápida, eficiente y segura desde el punto de vista alimentario.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Educación



Procesado de alimentos

EL HIELO DE LOS DISPENSADORES



Tipo de hielo cubilete
Peso 3 gramos

DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA

- Los dispensadores DCM-60KE y DCM-120KE proporcionan las siguientes combinaciones: dispensar cubitos de hielo, cubitos de hielo y agua o solo agua.
- La distribución de agua / hielo es posible en múltiples entornos, tales como residencias de ancianos, autoservicios, restaurantes comunitarios y de comidas rápidas, máquinas expendedoras de bebidas, parques de atracciones.

ESPECIFICACIONES	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)	DCM-230HE
Tipo de hielo	Cubilete + Agua	Cubilete + Agua	Cubilete + Agua
Capacidad de producción	60 kg	125 kg	230 kg
Capacidad del depósito	1.9 kg	4 kg	18 kg
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)	660 x 571 x 1016 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/230V/50Hz
Potencia eléctrica	0.280 Kw	0.480 kW	0,815 kW
Refrigerante	R134a – CO2e 300 kg	R134a – CO2e 300 kg	R404A – CO2e 2078 kg
Peso bruto / neto	56/47 kg	66/57 kg	120/108 kg
Sistema de distribución (de serie)	Palanca	Palanca	-
Opcional	Pulsador	Pulsador	-



DCM 60KE



DCM 120KE



DCM 230

**FIABLES. DURADEROS.
ASEQUIBLES.**

SEGURIDAD ALIMENTARIA, HIGIENE Y ERGONOMÍA

- 1 Tirador ergonómico que se extiende por toda la altura del dispositivo
- 2 Altura inferior a 2 m, ideal para edificios y cocinas con techos bajos
- 3 Las juntas magnéticas dobles aisladas y desmontables permiten una limpieza fácil y una dispersión mínima del calor
- 4 Acero inoxidable AISI 304 de alto grado
- 5 Puerta reversible para mayor flexibilidad
- 6 Interior y repisas fáciles de limpiar, con función antiinclinación al extraerlas
- 7 La base interior con esquinas redondeadas permite una limpieza sencilla

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



L: Patas 130 mm - C: Ruedas 130 mm
Se puede instalar sobre un pedestal
desmontando las patas o las ruedas.



USOS PREVISTOS



Hostelería

Catering



Eduación

Ocio



Sanidad

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN SNOWFLAKE GII – 2/1 GN

- Gastronorm dimensiones GN 2/1.
- Sistema de enfriamiento tropicalizado que soporta hasta +40°C.
- Puertas reversibles para mayor flexibilidad.
- Cierre de puerta
- Pantalla de lectura fácil.
- Condensador sin necesidad de limpieza.
- Asa ergonómica.
- Juntas desmontable.

ESPECIFICACIONES	SUR-65BG-C	SUF-65BG-C	SUR-135BG-C	SUF-135BG-C
Código de producto	877000813	877010813	878000813	878010813
Rango de temperatura	-2 / +8°C	-20 / -10°C	-2 / +8°C	-20 / -10°C
Volumen, bruto	560 L	560 L	1310 L	1310 L
Volumen, neto utilizable	403 L	398 L	810 L	800 L
Dimensiones (An x Pr x Al) mm con ruedas	654 x 840 x 1996	654 x 840 x 1996	1344 x 840 x 1996	1344 x 840 x 1996
Peso (bruto)	131 kg	140 kg	220 kg	240 kg
Potencia frigorífica -10°C	316 Watt	-	595 Watt	-
Potencia frigorífica -30°C	-	434 Watt	-	654 Watt
Alimentación eléctrica	230V, 50Hz	230V, 50Hz	230V, 50Hz	230V, 50Hz
Potencia eléctrica	0,17 kW	0,40 kW	0,32 kW	0,80 kW
Clase de eficiencia energética	D	D	D	F
Consumo de energía / año (AEC)	953 kWh	2559 kWh	1201kWh	4831kWh
Clase climática	5	5	5	5
Fluido frigorífico	"R 290 0,068 kg / CO2e 0.204kg"	R290	"R 290 0,142 kg / CO2e 0.312kg"	"R 290 0,142 kg / CO2e 0.426kg"
MATERIAL Interior / Exterior	Acero Inoxidable AISI 304		Acero Inoxidable AISI 304	
Numero de niveles	22 niveles con intervalo de 60mm		22 niveles con intervalo de 60mm	
Estantes	3 estantes GN 2/1		6 estantes GN 2/1	

CÓDIGO	EXTRAS
760660013	Parrillas con respaldo en inoxidable para armarios
760660009	Parrillas con respaldo platicada para armarios
760660014	Soporte estantes para armarios de dos puertas - izquierda
760660015	Soporte estantes para armarios de dos puertas - derecha
760660007	Juego de 4 patas
760660022	Juego de 4 ruedas



SUR / SUF-65



SUR / SUF-65



SUR / SUF-135



SUR / SUF-135

**FIABLES. DURADEROS.
ASEQUIBLES.**

ENFRIADO DE CALIDAD DE CONFIANZA

- La gama Snowflake GII Refrigeration está diseñada para ayudar a quienes trabajan bajo presión a diario, en la vorágine de una cocina comercial con espacio limitado.
- Esta serie incluye frigoríficos y congeladores de una o dos puertas, encimeras refrigeradas y abatidores/congeladores.
- La gama Snowflake GII se fabrica utilizando la mejor ingeniería y tecnología de diseño, así como un estricto proceso de garantía de calidad que llevan a cabo nuestros equipos en Dinamarca y Japón.

HIGIENE Y ERGONOMÍA

Raíles telescópicos de cajones extralargos.

1



Condensador extraíble para fácil limpieza.

2



USOS PREVISTOS



Hostelería

Catering

Sanidad

Educación

Ocio

Superficie de trabajo con salpicadero (opcional).



Secciones de 2 o 3 cajones opcionales:

— An. 330 x P. 543 x Al. 201 mm (interior)

— An. 330 x P. 543 x Al. 101 mm (interior)

SNOWFLAKE GII – SCR – MESAS

- Múltiples combinaciones de puertas y cajones.
- Opción de incorporar 2 o 3 cajones.
- Junta desmontable
- Asa ergonómica integrada
- Carriles telescópicos extralargos

ESPECIFICACIONES	SCR-130CG-LR-L1	SCR-180CGRC-LRR-L1	SCR-225CGRC-LLRR-L1
Código de producto	879000800	879020800	879040800
Rango de temperatura	-2 / +8°C	-2 / +8°C	-2 / +8°C
Volumen, bruto	300 L	500 L	625 L
Volumen, neto utilizable	171 L	257 L	343 L
Dimensiones (An x Pr x Al) mm con ruedas	1314 x 700 x 830-880	1780 x 700 x 830-880	2246 x 700 x 830-880
Peso (bruto)	112 kg	141 kg	174 kg
Potencia frigorífica -10°C	316 Watt	377 Watt	464 Watt
Potencia frigorífica -30°C	0,16 Kw	0,19 kW	0,24 kW
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Potencia eléctrica	0,16 Kw	0,19 kW	0,24 kW
Clase de eficiencia energética	C	C	C
Consumo de energía / año (AEC)	905 kWh	927 kWh	1059 kWh
Clase climática	5	5	5
Fluido frigorífico	R290 0,055 kg/ CO2e 0.165 kg	R290 0,079 kg/ CO2e 0.237 kg	R290 0,095 kg / 0.287 kg
MATERIAL Interior / Exterior	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Numero de secciones	2	3	4
Número de estantes	4 estantes GN 1/1	6 estantes GN 1/1	8 estantes GN 1/1
Numero de niveles	5 niveles con un intervalo de 110 mm	5 niveles con un intervalo de 110 mm	5 niveles con un intervalo de 110 mm

CÓDIGO	EXTRAS
760660007	Juego de 4 patas para mesas de 850mm (L1)
760660117	Juego de 4 patas H900mm (L2)
760660011	Juego de 4 ruedas para mesas de 850mm (C1)
760660012	Juego de 4 ruedas para mesas de 900mm (C2)
760660001	Encimera con splashback de 100mm para SCR-130CH
760660002	Encimera con splashback de 100mm para SCR-180CH
760660003	Encimera con splashback de 100mm para SCR-225CH
760660120	Sección suplementaria de 2 cajones 1/2 en lugar de puerta
760660121	Sección suplementaria de 3 cajones 1/3 en lugar de puerta
760660004	Soporte de estantes - izquierda
760660005	Soporte de estantes - derecha
760660010	Parrillas sin respaldo inox
760660008	Parrillas sin respaldo plastificado

Opción de secciones con 2 o 3 cajones GN 1/1
 2 cajones (330 x 543x 201 mm) 1/2 drawers
 3 cajones (330 x 543x 101 mm) 1/3



SCR 130



SCR 180



SCR 225

VERSÁTILES, FLEXIBLES Y ROBUSTOS

ES MUY VERSÁTIL Y AHORRA ESPACIO

- La gama COMPACT ofrece una variedad de productos muy versátiles: no importa si se va a instalar de forma independiente, en combinación lateral o vertical con otros equipos o fijado a la pared, se pueden cumplir todos los requisitos. El modelo COMPACT 210 cabe debajo de la encimera. Sin embargo, como dispositivo independiente, ofrece espacio de trabajo adicional en su "tablero".

CONFIGURACIONES



COMBINACIÓN EN COLUMNA: combine el refrigerador y congelador COMPACT 210. Esta configuración se puede instalar en el sitio o encargar ya montada como una sola unidad.



FIJADO A LA PARED: se puede fijar a la pared para facilitar la limpieza utilizando un kit de fijación a la pared.



COMBINACIÓN LATERAL: a menudo, los refrigeradores y congeladores de la misma altura se colocan uno junto al otro.



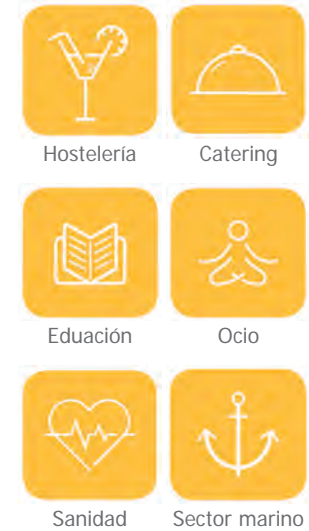
COMBINACIÓN CON HORNO MICROONDAS: el tablero del modelo COMPACT 310 es una ubicación ideal para un horno microondas, ya que se encuentra a la altura ergonómica de trabajo adecuada.

SEGURIDAD ALIMENTARIA. HIGIENE, ERGONOMÍA Y BUEN ENTORNO DE TRABAJO

- 1 Bajo nivel de ruido
- 2 El sistema de circulación de aire garantiza temperaturas estables
- 3 Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
- 4 Tirador integrado que se extiende por toda la altura del dispositivo. Cómodo de agarrar y acceso fácil para la limpieza
- 5 Acero inoxidable sin níquel (modelos de acero inoxidable); sin riesgo de reacciones alérgicas
- 6 Repisas diseñadas para evitar salpicaduras y desperdicios: equipadas con un sistema que impide que se inclinen
- 7 Descongelación automática
- 8 Revestimiento interno ABS de una pieza: sin huecos ni acumulación de contaminación
- 9 Pedales de apertura de puertas para manejarla sin manos (accesorio opcional, no incluido con el modelo COMPACT 210)



USOS PREVISTOS



CÁMARA CON PUERTA DE CRISTAL



La puerta está equipada con luces LED para iluminar a la perfección los productos almacenados



GRAM COMPACT 210

GRAM COMPACT 210

- Distribución eficiente de aire para una mejor conservación del producto.
- Puerta apertura a derechas reversible con cerradura.
- Puerta reversible (excepto puertas de cristal).
- 3 estantes rev. gris incluidos.
- Desescarche automático con reevaporación de condensados.

COMPACT	K 210 RG	F 210 RG	K 210 LG	F 210 LG	KG 210 RG	KG 210 LG
Código de producto	862100441	862120441	862100461	862120461	862110441	862110461
Rango de temperatura	+2 / +12°C	-22 / -5°C	+2 / +12°C	-22 / -5°C	+2 / +12°C	-+2 / +12°C
ESPECIFICACIONES	COMPACT K 210		COMPACT F 210		COMPACT KG 210	
Volumen, bruto	125 ltr.		125 ltr.		125 ltr.	
Volumen, neto utilizable	76 ltr.		76 ltr.		76 ltr.	
Dimensiones mm (An x Pr x Al) con ruedas	595 x 640 x 830		595 x 640 x 830		595 x 640 x 830	
Peso (bruto)	46 kg		46 kg		52 kg	
Potencia frigorífica -10°C	154 Watt		-		154 Watt	
Potencia frigorífica -30°C	-		156 Watt		-	
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz		230V, 50 Hz		230V, 50 Hz	
Potencia eléctrica	99 Watt		120 Watt		103 Watt	
Clase de eficiencia energética	A		B		Aún no reglamentado	
Consumo de energía / año (AEC)	322 kWh		905 kWh		Aún no reglamentado	
Nivel sonoro	35,8 dB(A)		38.6 dB(A)		34.3 dB(A)	
GWP	3		3		3	
Fluido frigorífico	R 600a /0.03 kg/CO2e 0.10 kg		R 600a/0.04 kg/CO2e 0.11 kg		R 600a/0.03 kg/CO2e 0.10 kg	
MATERIAL Acabado exterior	Inox		Blanco		Inox - Blanco	
MATERIAL Acabado interior	ABS Gris		ABS Blanco		ABS Blanco	
Estantes	3 Grises		3 Blancos		3 Blancos	

CÓDIGO	EXTRAS
818721001	Estante rev. blanco (486x433 mm)
818721002	Estante inclinado rev. blanco (486x395 mm)
818721019	Estante de fondo rev. blanco (486x300 mm)
818721025	Bandeja perforada blanca (486 x 433 mm)
818721027	Bandeja inferior perforada blanca (486 x 300 mm)
818721020	Estante rev. gris (486x433 mm)
818721021	Estante de fondo rev. gris (486x300 mm)
818721006	Estante inox (486x433 mm)
818721007	Estante de fondo inox (486x300 mm)
818721022	Cesta revestida blanca (486x433 mm)
818721029	Cesta baja blanca (486x300x216 mm)
818721024	Cesta revestida gris (486x433x140 mm)
819581000	Kit de superposición (no montado) incl Patas
819581001	Kit de superposición (no montado)
819581002	Kit de superposición (no montado), incl. Ruedas
819581003	Suspensión mural
818899905	Ruedas H=125 mm
819581011	Patas (H=100-130 mm)
819581050	Placa superior inox



COMPACT 210 RG



COMPACT 210 LG



COMPACT KG 210 CG



COMPACT 210 LG

GRAM COMPACT 310

- Puerta con cerradura, apertura a derechas
- Puerta reversible (excepto puertas de cristal)
- 4 estantes rev. gris incluidos

COMPACT	K 310 RG	F 310 RG	K 310 LG	F 310 LG	KG 310 RG	KG 310 LG
Código de producto	863100441	863120441	863100461	863120461	863110441	863110461
Rango de temperatura	+2 / +12°C	-22 / -5°C	+2 / +12°C	-22 / -5°C	+2 / +12°C	-2 / +12°C
ESPECIFICACIONES	SUR-65BG-C		SUR-135BG-C		SUR-135BG-C	
Volumen, bruto	218 ltr.		218 ltr.		218 ltr.	
Volumen, neto utilizable	152 ltr.		152 ltr.		152 ltr.	
Dimensiones mm (An x Pr x Al) con ruedas	595 x 640 x 1290		595 x 640 x 1290		595 x 640 x 1290	
Peso (bruto)	61 kg		62 kg		68 kg	
Potencia frigorífica -10°C	154 Watt		-		154 Watt	
Potencia frigorífica -30°C	-		204 Watt		-	
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz		230V, 50 Hz		230V, 50 Hz	
Potencia eléctrica	99 Watt		141 Watt		114 Watt	
Clase de eficiencia energética	C		C		Aún no reglamentado	
Consumo de energía / año (AEC)	345 kWh		886 kWh		Aún no reglamentado	
Nivel sonoro	35.5 dB(A)		dB(A)		35.4 dB(A)	
GWP	3		3		3	
Fluido frigorífico	R 600a/0.04 kg/CO2e 0.12 kg		R 600a/0.04 kg/CO2e 0.11 kg		R 600a/0.04 kg/CO2e 0.12 kg	
MATERIAL Acabado exterior	Inox		Blanco		Inox - Blanco	
MATERIAL Acabado interior	ABS Gris		ABS Blanco		ABS Blanco	
Estantes	4 Grises		4 Blancos		4 Blancos	

CÓDIGO	EXTRAS
818721001	Estante rev. blanco (486x433 mm)
818721002	Estante inclinado rev. blanco (486x395 mm)
818721019	Estante de fondo rev. blanco (486x300 mm)
818721025	Bandeja perforada blanca (486 x 433 mm)
818721027	Bandeja inferior perforada blanca (486 x 300 mm)
818721020	Estante rev. gris (486x433 mm)
818721021	Estante de fondo rev. gris (486x300 mm)
818721006	Estante inox (486x433 mm)
818721007	Estante de fondo inox (486x300 mm)
818721022	Cesta revestida blanca (486x433 mm)
818721029	Cesta baja blanca (486x300x216 mm)
819581003	Suspensión mural
818899905	Ruedas H=125 mm
819581011	Patas (H=100-130 mm)
819581050	Placa superior inox
819581052	Pedal de apertura de puerta



COMPACT 310 RG



COMPACT 310 LG



COMPACT KG 310 CG



COMPACT KG 310 LG



GRAM COMPACT 410

GRAM COMPACT 410

- Distribución eficiente de aire para una mejor conservación del producto.
- 6 estantes rev. gris incluidos
- Puerta doble cristal reversible apertura a derechas.
- Desescarche automático con reevaporación de condensados.
- Puerta reversible (excepto puertas de cristal)

COMPACT	K 410 RG	F4210 RG	K 410 LG	F 410 LG	KG 410 RG	KG 410 LG
Código de producto	864100441	864120441	864100461	864120461	864110441	864110461
Rango de temperatura	+2 / +12°C	-22 / -5°C	+2 / +12°C	+2 / +12°C	+2 / +12°C	--2 / +12°C
ESPECIFICACIONES	COMPACT K 410		COMPACT F 410		COMPACT KG 410	
Volumen, bruto	346 ltr.		346 ltr.		346 ltr.	
Volumen, neto utilizable	265 ltr.		265 ltr.		265 ltr.	
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	595 x 640 x 1875 mm		595 x 640 x 1875 mm		595 x 640 x 1875 mm	
Peso (bruto)	75 kg		78 kg		84 kg	
Potencia frigorífica -10°C	207 Watt		-		317 Watt	
Potencia frigorífica -30°C	-		212 Watt		-	
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz		230V, 50 Hz		230V, 50 Hz	
Potencia eléctrica	103 Watt		141 Watt		177 Watt	
Clase de eficiencia energética	C		C		Aún no reglamentado	
Consumo de energía / año (AEC)	383 kWh		1044 kWh		Aún no reglamentado	
Nivel sonoro	35.1 dB(A)		39.4 dB(A)		36.3 dB(A)	
GWP	3		3		3	
Fluido frigorífico	R 600a/0.05 kg / CO2e 0.15 kg		R 600a/0.05 kg/ CO2e 0.14 kg		R 600a/0.05 kg/ CO2e 0.15 kg	
MATERIAL Acabado exterior	Inox		Blanco		Inox - Blanco	
MATERIAL Acabado interior	ABS Gris		ABS Blanco		ABS Blanco	
Estantes	6 Grises - 6 Blancos		6 Grises - 6 Blancos		6 Blancos	

CÓDIGO	EXTRAS
818721001	Estante rev. blanco (486x433 mm)
818721002	Estante inclinado rev. blanco (486x395 mm)
818721019	Estante de fondo rev. blanco (486x300 mm)
818721025	Bandeja perforada blanca (486 x 433 mm)
818721027	Bandeja inferior perforada blanca (486 x 300 mm)
818721020	Estante rev. gris (486x433 mm)
818721021	Estante de fondo rev. gris (486x300 mm)
818721006	Estante inox (486x433 mm)
818721007	Estante de fondo inox (486x300 mm)
818721022	Cesta revestida blanca (486x433 mm)
818721024	Cesta revestida gris (486x433x140 mm)
818721029	Cesta baja blanca (486x300x216 mm)
819581003	Suspensión mural
818899905	Ruedas H=125 mm
819581011	Patas (H=100-130 mm)
819581050	Placa superior inox
819581052	Pedal de apertura de puerta



COMPACT 410 RG



COMPACT 410 LG



COMPACT KG 410 CG



COMPACT 410 LG

GRAM COMPACT 610

- Distribución eficiente de aire para una mejor conservación del producto.
- 4 estantes rev. gris incluidos
- Puerta doble cristal reversible apertura a derechas.
- Desescarche automático con reevaporación de condensados.
- Puerta reversible (excepto puertas de cristal)

COMPACT	K 610 RG	F 610 RG	K 610 LG	F 610 LG	KG 610 RG	KG 610 LG
Código de producto	866100041	866100241	866100061	866100261	866140041	866140061
Rango de temperatura	+2 / +12°C	-25 / -5°C	+2 / +12°C	-25 / -5°C	+2 / +12°C	-2 / +12°C
ESPECIFICACIONES	COMPACT K 610		COMPACT F 610		COMPACT KG 610	
Volumen, bruto	583 ltr.		583 ltr.		583 ltr.	
Volumen, neto utilizable	436 ltr.		436 ltr.		436 ltr.	
Dimensiones mm (An x Pr x Al) con ruedas	695 x 875 x 2010 mm		695 x 875 x 2010 mm		695 x 875 x 2010 mm	
Peso (bruto)	110 kg		113 kg		122 kg	
Potencia frigorífica -10°C	354 Watt		-		422 Watt	
Potencia frigorífica -30°C	-		512 Watt		-	
Alimentación eléctrica	230V, 50 Hz		230V, 50 Hz		230V, 50 Hz	
Potencia eléctrica	291 Watt		485 Watt		300 Watt	
Clase de eficiencia energética	COMPACT K 610		D		Aún no reglamentado	
Consumo de energía / año (AEC)	489 kWh		2566 kWh		Aún no reglamentado	
Nivel sonoro	44.2 dB(A)		48.6 dB(A)		Aún no reglamentado	
GWP	3		3		3	
Fluido frigorífico	R 600a/0.10 kg/CO2e 0.31 kg		R 290/0.09 kg/CO2e 0.28 kg		R 290/0.09 kg/CO2e 0.28 kg	
MATERIAL Acabado exterior	Inox		Inox		Inox - Blanco	
MATERIAL Acabado interior	ABS Gris		ABS Gris		ABS Gris	
Estantes	4 Grises		4 Grises		4 Grises	

CÓDIGO	EXTRAS
818880008	Estante rev. gris 530x650 mm (soportes no incl.)
818880007	Estante inox 530x650 mm (soportes no incl.)
818880003	Juego de soportes (611 mm) 12 mm
818899905	Ruedas H=125 mm
818899926	Patas H=130/200 mm
819581053	Pedal de apertura de puerta



COMPACT 310 RG



COMPACT 310 LG



COMPACT KG 310 CG

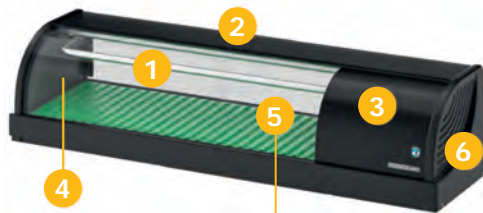


COMPACT KG 310 LG

LA BUENA COMIDA REQUIERE INGREDIENTES FRESCOS

EXPONGA CON ORGULLO EL PESCADO Y CARNE FRESCOS Y OTROS PRODUCTOS PERECEDEROS

- Nuestra línea de vitrinas de exposición refrigeradas combina características innovadoras con un diseño moderno y elegante. Además, su configuración destaca y preserva cualquier tipo de pescado, incluso los más delicados.
- Esta gama está diseñada para mantener un nivel de humedad muy natural y temperaturas seguras para los alimentos, incluso en horas punta de servicio en las que se abre frecuentemente la puerta.
- El flujo de aire suave y difuso funciona sin circulación de aire forzado. Este método genera las condiciones ideales para evitar la desagradable deshidratación y pérdida de masa de los productos almacenados.



- 1 El evaporador en forma de tubo absorbe el calor continuamente. La condensación se congela en la superficie exterior, manteniendo así una atractiva capa de escarcha que no gotea.
- 2 La parte superior es antideslizante: ideal para colocar platos para servir.
- 3 La puerta deslizante de 150 mm de altura se puede desmontar y retirar para limpiarla fácilmente.
- 4 El cristal curvado permite una visibilidad óptima de los alimentos expuestos.
- 5 Las bandejas son de ABS, con perfil ondulado, y se pueden retirar para limpiarlas fácilmente.
- 6 La unidad de condensación de nuestros modelos se encuentra en el lado derecho o izquierdo, mientras que la salida de aire está ubicada en los laterales, lejos del usuario.

SENCILLEZ ES INTELIGENCIA

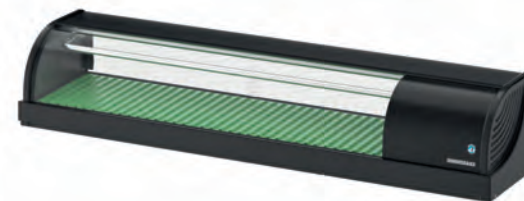
Una de las soluciones más sorprendentemente sencillas para un control fácil y rápido de la temperatura: la bandeja interior se puede girar hacia arriba o hacia abajo para fijar la temperatura interior ideal para los distintos tipos de pescado.

Las aletas laterales elevadas de las bandejas permiten una mayor circulación del aire, reduciendo la temperatura de almacenamiento de forma instantánea.

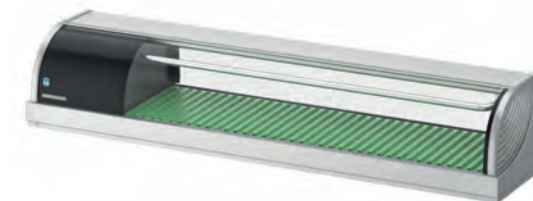
Bandeja hacia arriba: tipos de pescado más delicados.

Bandeja hacia abajo: tipos de pescado que requieran temperaturas de almacenamiento inferiores.

- Conjunto autónomo.
- Vitrina refrigerada acabado inox.
- 16 modelos disponibles desde 1,20 a 2,10 m, incluyendo los de acero inoxidable.
- El aire es aspirado por detrás y empujado a un lado.
- La bandeja rígida corrugada permite una disposición ideal del pescado.
- Sistema de enfriamiento estático para una óptima conservación del producto.
- El vidrio curvado está especialmente diseñado para reducir el fenómeno de condensación, dentro de la vitrina.
- 27 cm de ancho.



HNC-150BE-R-B
Motor a la derecha



HNC-150BE-L-S
Motor a la izquierda

ESPECIFICACIONES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Motor a la izquierda / Versión negra	HNC-120BE-L-B	HNC-150BE-L-B	HNC-180BE-L-B	HNC-210BE-L-B
Motor a la izquierda / Acero inoxidable	HNC-120BE-L-S	HNC-150BE-L-S	HNC-180BE-L-S	HNC-210BE-L-S
Motor a la derecha / Versión negra	HNC-120BE-R-B	HNC-150BE-R-B	HNC-180BE-R-B	HNC-210BE-R-B
Motor a la derecha / Acero inoxidable	HNC-120BE-R-S	HNC-150BE-R-S	HNC-180BE-R-S	HNC-210BE-R-S
Capacidad neta	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperatura (aprox.)	5°C	5°C	5°C	5°C
Dimensiones (An x Pr x Al) mm	1200 x 345 x 270	1500 x 345 x 270	1800 x 345 x 270	2100 x 345 x 270
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW
Refrigerante	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 229 kg
Peso bruto / neto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg



COCEDEROS DE ARROZ Y TERMOS PARA COMIDA



COCEDERO DE ARROZ

- Produce hasta 20 tazas de arroz.
- Interior antiadherente extraíble con un grosor de 1.8 mm.
- Plato protector incluido que evita que el arroz se queme.
- Incluye cuchara para arroz y taza medidora.
- Exterior de acero inoxidable.



ESPECIFICACIONES	JNO-B36W
Capacidad de cocción	3.6L
Voltaje	220V-240V
Potencia	Cocción 1610W
Tamaño	360 x 426 x 383 mm
Peso	8.6 kg

TERMO PARA COMIDA

- Diseño apilable único para un almacenamiento eficiente.
- Excelente aislamiento térmico. Materiales aislantes de alto rendimiento en la estructura del termo (espuma de uretano rígida) y espuma de estireno en la tapa. Mantiene caliente el arroz hasta 6 horas, conservando la frescura de lo recién cocinado.
- Colector de vapor. El exceso de humedad es absorbido por el colector de vapor instalado en la superficie interior de la tapa, evitando que el arroz se pegue.



ESPECIFICACIONES	JFM-390P	JFM-570P
Capacidad	3.9L	5.7L
Retención de temperatura	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Tamaño	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310 mm
Peso	4,3 kg	4,8 kg