asber

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL

CATALOGO GENERAL 2018



edenox

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL

ONNERA GROUP

ONNERA GROUP es un grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para el sector hostelero.

Contamos con más de 1,600 profesionales que desarrollan sus actividades en nuestras ocho plantas fabriles, las cuales se encuentran localizadas en Europa (España, Francia, Italia, Polonia) y América (México), y en nuestras oficinas de representación ubicadas en los 5 continentes.

Nuestras marcas ASBER y EDENOX integran al sector hostelero, conformando su catálogo de oferta a partir de los productos que le son suministrados por las plantas fabriles de Onnera Group.

La capacidad productiva y tecnológica de ONNERA GROUP, su presencia internacional y la experiencia recogida internacionalmente durante años hacen de nuestras marcas ASBER y EDENOX referentes a nivel mundial en la fabricación de equipamiento gastronómico industrial.



Fabricación Global
Local en todas partes

MEXICO | ESPAÑA | POLONIA







asber

Llevando tu negocio más allá

Somos parte de una empresa líder a nivel mundial en la fabricación de equipamiento gastronómico industrial, ofreciendo una amplia y completa gama de productos diseñados para proporcionar la mejor solución a un precio competitivo.

Desde Asber y Edenox ofrecemos productos localmente adaptados a las diferentes regiones geográficas del orbe.



Calidad y Sustentabilidad Ambiental

ASBER Y EDENOX han establecido un Sistema de Gestión Integral de Calidad y Medio Ambiente, certificado conforme a los estándares internacionales UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-14001:2004.

La Calidad nunca es un accidente, siempre es resultado del esfuerzo inteligente. Nuestro sistema de calidad rastrea el desempeño de puntos de contacto claves con los clientes y desarrolla acciones internas para corregir cualquier desviación de los objetivos.

Este proceso de mejora constante asegura que nuestros productos y servicios satisfagan o superen las expectativas de nuestros clientes.

edenox



Indice General

COCCION

Páginas 8-35

ESTUFAS-COCINAS
PARRILLAS-COCINAS
ASADORES-BARBACOAS
PLANCHAS
ESTUFONES-FOGONES
SALAMANDRAS
CHEESE MELTER
HORNOS DE CONVECCION
HORNOS PIZZEROS
FREIDORAS
HORNOS PARA PANADERIA & PASTELERIA
FERMENTADORAS
ESTUFAS-COCINAS MULTIPLES
MARMITAS B° MARIA
SARTEN BASCULANTE
PARRILLAS ELECTRICAS
PLANCHAS ELECTRICAS

REFRIGERACION

Páginas 36-71

ARMARIOS DE REFRIGERACION
CONSERVADORES DE CONGELADOS
MESAS REFRIGERADAS
VITRINAS EXPOSITORAS
VITRINAS PARA TAPAS & SUSHI
TOPPING REFRIGERADO
BASES DE CHEF REFRIGERADAS
DISPENSADORES DE CERVEZA
REFRIGERADORES CONTRA BARRA
BOTELLEROS REFRIGERADOS
GLASS FROSTER

LAVADO DE VAJILLA

Páginas 72-79

LAVAVASOS
LAVAVAJILLA DE APERTURA FRONTAL
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE
ACCESORIOS



Indice General

DROP IN
Páginas 82-89

PLACAS REFRIGERADAS
CUBAS REFRIGERADAS
CUBAS CALIENTES B° MARIA
PLACAS DE VITROCERAMICA

PANTALLAS, SOPORTES &
CRISTALES CURVOS
DISPENSADORES DE PLATOS

GRIFERIA &
LAVAMANOS
Páginas 82-89

LAVAMANOS MURAL

LAVAMANOS DE PIE

CARROS
Páginas 92-95

CARRO PORTAPLATOS

CARROS CALIENTES BANQUETEROS

ANAQUELES
Página 96

ANAQUELES EPOXICOS

HORNOS
MICROONDAS
Página 97

HORNOS MICROONDAS COMERCIALES

asber

Indice

COCCION

RESTAURANT LINE 9 - 25
COMMERCIAL LINE 26 - 27
EUROPE LINE 28-35

REFRIGERACION

PROFESSIONAL LINE 37 - 39
PRO-ECO LINE 41 - 43
MERCHANDISER LINE 44 - 46
SNACK LINE 47 - 55
BAR LINE 56 - 63
VITRINAS 64 - 71

LAVADO DE VAJILLA

EASY WASH 72 - 77

COCCION

- RESTAURANT LINE
- COMMERCIAL LINE
- EUROPE LINE



asber

RESTAURANT LINE

Nuestros equipos cuentan con certificaciones **ANSI/CSA** y **NSF-4**, cumpliendo las exigencias de seguridad y sanidad de los EE. UU. y Canadá



Estufas-Cocinas



Parrillas-Cocinas



Asadores-Barbacoas



Planchas



Estufones-Fogones



Salamandras & Cheese Melter



Hornos de Convección



Hornos Pizzeros



Freidoras



Hornos para Panadería & Pastelería



Fermentadoras

AER Estufas-Cocinas

ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS
COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

PARRILLA-COCINA:

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

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

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

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO:

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Parrillas de alambrón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.



AER-6-36



AER-2-B10-60

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Repisa opcional con kit de montaje.

Modelo	N° Quemadores	BTU Total/ Parrilla	N° Hornos	BTU Total/ Horno	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AER-4-24	4	120.000 (4)	1	30.000 (1)	150.000	610	823	900
AER-6-36	6	180.000 (6)	1	30.000 (1)	210.000	914	823	900
AER-2-B10-60	10	300.000 (10)	2	60.000 (2)	360.000	1524	823	900

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AER-G Estufas-Cocinas

ESTUFAS-PLANCHAS A GAS CON HORNO A GAS
COCINAS-PLANCHAS A GAS CON HORNO A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura en un horno y plancha.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables de 6" a 8".

PLANCHA:

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

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

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa de 4".

HORNO DE 24" o 36":

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Parrillas de alambrón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.



AER-G24-24-H



AER-G36-36-H

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Repisa opcional con kit de montaje.

Modelo	N° Quemadores	BTU Total/ Plancha	N° Horno	BTU Total/ Horno	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AER-G24-24-H	2	48.000 (2)	1	30.000 (1)	78.000	610	823	943
AER-G36-36-H	3	72.000 (3)	1	30.000 (1)	102.000	914	823	943

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEMR Estufas-Cocinas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS
COCINAS COMBINADAS A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en acero inoxidable.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".



AEMR-G12-B4-36



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.

AEMR Estufas-Cocinas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS
COCINAS COMBINADAS A GAS

Caracteristicas Estandar

PARRILLA DE 24" o 36":

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

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

PLANCHA DE 12" o 24" o 36":

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

12": placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

24" o 36" (modelos H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.

Canal recoge-grasa de 4".

HORNO DE 24" o 36":

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para los quemadores, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Parrillas de alambrón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

GRATINADOR - 12" o 24":

Ubicado debajo de la plancha.

Parrilla de alambrón cromada.

ASADOR DE 24":

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución de calor.

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

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



AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H

Modelo	N° Quemadores	N° Hornos	BTU Total	Componentes (inch) Plancha	Parrilla	Horno	Gratinador	Asador	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEMR-G12-B4-36	4	1	174.000	12"	24"	36"	N/A	N/A	914	830	940
AEMR-G24-B4-48-H	4	1	198.000	24"	24"	24"	24"	N/A	1220	830	940
AEMR-G24-B6-60-H	6	1	258.000	24"	36"	36"	24"	N/A	1524	830	940
AEMR-G36-B4-60-H	4	1	222.000	36"	24"	36"	24"	N/A	1524	830	940
AEMR-2-G24-B6-60-H	6	2	288.000	24"	36"	24"/36"	N/A	N/A	1524	830	940
AEMR-2-G36-B4-60-H	4	2	252.000	36"	24"	24"/36"	N/A	N/A	1524	830	940
AEMR-2-RG24-B6-60-H	6	2	288.000	24"	36"	24"/36"	24"	N/A	1524	830	1064
AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H	4	2	292.000	24"	24"	36"	N/A	24"	1830	830	1017

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEHP Parrillas-Cocinas

PARRILLAS A GAS
COCINAS A GAS DE SOBREMESA

Caracteristicas Estandar

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

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

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Niveladores en ABS en color negro, regulables de 1" a 1.5".



AEHP-2-12



AEHP-4-24



AEHP-6-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas niveladoras en acero inoxidable, expandibles hasta 3".

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEHP-2-12	2	30.000	60.000	305	820	303
AEHP-4-24	4	30.000	120.000	610	820	303
AEHP-6-36	6	30.000	180.000	914	820	303

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEM-G Parrillas-Cocinas

PARRILLAS-PLANCHAS A GAS
COCINAS-PLANCHAS A GAS DE SOBREMESA

Caracteristicas Estandar

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Niveladores en ABS en color negro, regulables de 1" a 1.5".

PLANCHA DE 12" o 24":

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

12": placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

24" (modelo H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Canal recoge-grasa de 4".

PARRILLA DE 12" o 24":

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

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



AEM-G12-B2-24



AEM-G12-B4-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas niveladoras en acero inoxidable, expandibles hasta 3".

Modelo	N° Quemadores Abierto	BTU Total/ Parrilla	N° Quemadores en Plancha	BTU Total/ Plancha	BTU Total	Parrilla	Plancha	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEM-G12-B2-24	2	60.000 (1)	1	24.000 (1)	84.000	12"	12"	610	820	384
AEM-G12-B4-36	4	120.000 (1)	1	24.000 (1)	144.000	24"	12"	914	820	384
AEM-G24-B2-36-H	2	60.000 (2)	2	48.000 (2)	108.000	12"	24"	914	820	384

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AERB Asadores-Barbacoas

ASADORES RADIANTES A GAS
BARBACOAS RADIANTES A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (excepto el modelo AERB-12: cuenta con un solo quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora).

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

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

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido (excepto el modelo AERB-12: deflector fabricado en acero inoxidable), desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Niveladores en ABS en color negro, regulables de 1" a 1.5".



AERB-24



AERB-48



AERB-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas niveladoras en acero inoxidable, expandibles hasta 3".

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AERB-12	1	24.000	24.000	305	820	385
AERB-24	4	16.000	64.000	610	820	385
AERB-36	6	16.000	96.000	914	820	385
AERB-48	8	16.000	128.000	1219	820	385

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AECRB Asadores-Barbacoas

ASADORES DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS
BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo H" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

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

Parrilla/Soporte en hierro fundido para alojar piedra volcánica.

Piedra volcánica.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Niveladores en ABS en color negro, regulables de 1" a 1.5".



AECRB-12



AECRB-48



AECRB-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas niveladoras en acero inoxidable, expandibles hasta 3".

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AECRB-12	1	24.000	24.000	305	820	385
AECRB-24	2	24.000	48.000	610	820	385
AECRB-36	3	24.000	72.000	914	820	385
AECRB-48	4	24.000	96.000	1219	820	385

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEMG Planchas Lisas a Gas

Caracteristicas Estandar

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa de 4".

Niveladores en ABS en color negro.



AEMG-12



AEMG-48-H



AEMG-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas niveladoras en acero inoxidable, expandibles hasta 3".

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEMG-12	1	24.000	24.000	305	820	385
AEMG-24	2	24.000	48.000	610	820	385
AEMG-24-H	2	24.000	48.000	610	820	385
AEMG-36	3	24.000	72.000	914	820	385
AEMG-36-H	3	24.000	72.000	914	820	385
AEMG-48-H	4	24.000	96.000	1219	820	385

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen niveladores en 1". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AESP Estufones-Fogones

ESTUFONES A GAS
FOGONES DE PISO A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido en una sola pieza.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Gabinete neutro debajo de la bandeja/charola recoge-grasa.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".



AESP-48-4



AESP-18-2

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:
- Kit de conversión de gas.

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AESP-18-2	2	45.000	90.000	456	534	630
AESP-48-4	4	45.000	180.000	1219	534	630

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen pata regulable en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AESB Salamandras

SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación para cuatro posibles niveles de altura (gatillo de 4 posiciones).

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Parrilla de alambrón cromado en el interior del carro deslizable.

Preparación para fijar a muro mediante "ojos de llave" integrados al cuerpo exterior.



AESB-24



AESB-36

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AESB-24	1	20.000	20.000	610	532	528
AESB-36	2	20.000	40.000	914	532	528

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AECM Cheese Melter

CHEESE MELTER A GAS CON QUEMADORES RAYOS INFRARROJOS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Parrilla de alambrón cromado con tres posibles niveles de altura mediante guías en acero inoxidable.

Preparación para fijar a muro mediante "ojos de llave" integrados al cuerpo exterior.



AECM-24

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AECM-24	1	20.000	20.000	610	457	528
AECM-36	2	20.000	40.000	955	457	528

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AECO Horno de Convección

HORNO DE CONVECCION A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en porcelanizado para facilitar la limpieza.

Puertas en acero inoxidable (una puerta sólida y una con panel de doble cristal templado), diseñadas para uso rudo y con cierre simultáneo y sincronizado. Apertura de puertas de 135° para fácil acceso al producto.

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Chimenea interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlado por termostato electromecánico de 175 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Ignición electrónica.

Equipado con motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Deflectores estratégicamente ubicados para asegurar la eficiente circulación del aire en el proceso de cocción.

Temporizador de 0 a 60 minutos.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Sistema de enfriamiento.

Luz interior incandescente.

Parrillas cromadas (5) con 12 posiciones, las cuales permiten recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

Patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.



AECO-1



Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit patas de 25" en acero inoxidable.
- Kit de conversión de gas.

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Volts	Amps..	HP	Dimensiones interiores (mm) Frente	Profundidad	Altura	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AECO-1	2	35.000	70.000	120	8	1/3	750	685	625	970	1045	1508

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas estándar de 25". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEPO Hornos Pizzeros

HORNO DE CONVECCION A GAS PARA PIZZA

Caracteristicas Estandar

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

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 650 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Modelos 24 y 36: incluyen dos parrillas ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).

Modelos 24-S y 36-S: incluyen dos piedras cerámicas refractarias ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).

Horno Pizzero a Gas con Parrillas



AEPO-36

Horno Pizzero a Gas con Piedra Refractaria



AEPO-36-S

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.
- Kit de conversión de gas.
- Parrillas o piedras refractarias extra.

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	Dimensiones Interiores (mm) Frente	Profundidad	Altura	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEPO-24	1	30.000	483	569	394	610	780	760
AEPO-24-S	1	30.000	483	569	394	610	780	760
AEPO-36	1	30.000	673	569	394	915	780	760
AEPO-36-S	1	30.000	788	569	394	915	780	760

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEF Freidoras

FREIDORAS DE INMERSION A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción de la tina en acero inoxidable calibre 16.

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

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila, certificada ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Deflectores en acero inoxidable, en una sola pieza.

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

Rejilla de alambrón con acabado zincado.

Canastillas de alambrón con acabado zincado y mango plastificado.

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

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".



AEF-75-S



AEF-4050-S

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Ruedas de 6" (vástago incluido).

Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Capacidad (lbs.)	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AEF-3540-S	2	35.000	70.000	35 / 40	418	807	1170
AEF-4050-S	3	35.000	105.000	40 / 50	418	807	1170
AEF-2525-S	4	35.000	140.000	25 - 25	418	807	1170
AEF-75-S	4	35.000	140.000	75	496	807	1170

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AB Base de Perfil Tubular

Caracteristicas Estandar

Construcción en acero inoxidable.
Patas de tubo de acero inoxidable con niveladores regulables en altura.





AB-24

Modelo	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AB-12	311	762	640
AB-24	615	762	640
AB-36	920	762	640
AB-48	1225	762	640

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Unico fabricante mexicano con embalaje certificado con "calidad de exportacion"

Tarima de madera reforzada , que admite uso de montacargas y/o pallet jack.
Fijación del equipo con placa metálica atornillada a la tarima.
Esquineros de madera para proteger laterales y soportar la carga de la estiba en 4 niveles.
Caja de cartón doble reforzada , con fleje plástico.







asber

COMMERCIAL LINE

Estufas-Cocinas Múltiples



AMR-72



Nuestros equipos cuentan con certificación AGA, cumpliendo las exigencias de seguridad de los EE. UU.

AMR Estufas-Cocinas Múltiples

ESTUFAS MULTIPLES A GAS
COCINAS MULTIPLES A GAS

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en acero inoxidable.

Paneles frontales y porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperaturas en horno, plancha y parrillas.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Patas de tubo de acero regulables de 6" a 8".

PARRILLA DE 24":

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

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

PLANCHA DE 24":

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución de calor.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor soldada a cercha perimetral por su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.

Canal recoge-grasa de 4".

HORNO DE 24" o 36":

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Parrillas de alambrón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

ASADOR DE 12":

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.

Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

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

FREIDOR DE 12":

Potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.

Capacidad de 4 litros.

Canastilla de alambrón con acabado zincado y mango plastificado.

Soporte para escurrimiento.

Gabinete neutro.

GRATINADOR:

Parrilla de alambrón cromada.

Gabinete neutro.



AMR-60

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Parrillas adicionales.
- Kit Ruedas Heavy Duty (2 con freno y 2 sin freno).

Modelo	BTU Total/ Parrilla	BTU Total/ Hornos	BTU Total/ Plancha	BTU Total/ Asador	BTU Total/ Freidor	BTU Total	Cap./Horno (ft^3)	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AMR-48	120.000 (4)	30.000 (1)	32.000 (2)	N/A	N/A	182.000	5	1219	823	940
AMR-60	120.000 (4)	30.000 (1)	32.000 (2)	N/A	16.000 (1)	198.000	5	1524	823	1005
AMR-72	120.000 (4)	30.000 (1)	32.000 (2)	16.000 (1)	16.000 (1)	214.000	5	1829	823	1005
AM-72	120.000 (4)	N/A	32.000 (2)	16.000 (1)	16.000 (1)	184.000	N/A	1829	823	398

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6" (modelos AMR) y niveladores regulables de 1" (modelo AM). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

asber

EUROPE
LINE

Nuestros equipos cuentan con certificación CE, cumpliendo las exigencias de seguridad de la Comunidad Económica Europea.



Marmita de Baño María



Parrillas Eléctricas



Sartén Basculante



Planchas Eléctricas

EQUIPAMIENTO
DISEÑADO PARA
MEJORAR LA EFICIENCIA
ENERGETICA Y PROTEGER
EL MEDIO AMBIENTE



Marmita Baño María & Sartén Basculante

MARMITA A GAS DE BAÑO MARIA
SARTEN BASCULANTE A GAS

Caracteristicas Estandar

MARMITA A GAS DE BAÑO MARIA:

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, salvo respaldo.

Capacidad aproximada de la tina: 80 litros.

Tapa abatible y compensada.

Quemador en acero inoxidable controlado por válvula de seguridad.

Piezoeléctrico para encendido.

Llenado de la tina y de la cámara de Baño María mediante electroválvula.

Grifo frontal para vaciado de la tina.

Grifos de llenado y vaciado para el control de nivel de la cámara de Baño María.

Válvula de seguridad por sobrepresión de la cámara.

Necesita toma eléctrica monofásica: 230V. - I+N - 60Hz.

SARTEN BASCULANTE A GAS:

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, salvo respaldo.

Capacidad aproximada de la tina: 50 litros.

Tapa abatible y compensada.

Quemador tubular en acero inoxidable controlado por válvula eléctrica con control termostático de temperatura (50 °C - 315 °C).

Piezoeléctrico para encendido.

Llenado de la tina mediante electroválvula.

Elevación de la tina por manivela.

Sistema de seguridad para apagado del quemador en caso de elevación de la tina.

Necesita toma eléctrica monofásica: 230V. - I+N - 60Hz.



GBP-700 BM



GTBP-700

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

ESPECIFICACIONES OPCIONALES:

- Kit de conversión de gas.

Modelo	Potencia		Capacidad	Dimensiones (mm)		
	BTU/Hora	Kw	(Litros)	Frente	Profundidad	Altura
GBP-700 BM	70.000	17,50	80	700	775	850
GTBP-700	56.000	14,00	50	700	835	850

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Parrillas Eléctricas & Planchas Lisas Eléctricas

PARRILLAS ELECTRICAS - COCINAS ELECTRICAS DE SOBREMESA
PLANCHAS LISAS ELECTRICAS

Caracteristicas Estandar

PARRILLAS ELECTRICAS:

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

Placas eléctricas de última generación*, fabricadas en hierro fundido, con resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.

Piloto indicador de máquina conectada.

Niveladores ABS en color negro.

PLANCHAS LISAS ELECTRICAS:

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

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

Resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.

Regulación termostática de temperatura en la placa: 50 °C a 300 °C.

Piloto indicador de máquina conectada.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Canal recoge-grasa extraíble.

Niveladores ABS en color negro.



EFTE-800T



ERE-800T

* Placas redondas de Ø 230 mm (2.6 Kw).

Modelo	Potencia (Kw)	Voltaje	Amps.	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ERE-400T	5.2	230V. - III - 50/60 Hz.	16	400	700	270
ERE-800T	10.4	230V. - III - 50/60 Hz.	25	800	700	270
ERE-1200T	15.6	230V. - III - 50/60 Hz.	39	1200	700	270
EFTE-400T	4.0	230V. - III - 50/60 Hz.	25	400	700	345
EFTE-800T	8.0	230V. - III - 50/60 Hz.	32	800	700	345

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

HORNOS & FERMENTADORAS

para PANADERIA & PASTELERIA



EFICIENCIA - CALIDAD - INNOVACION






Hornos de Convección Eléctricos

HORNOS PARA PANADERIA & PASTELERIA

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, salvo respaldo.

Puerta de cristal: doble cristal templado + filtro Low-e.

Sellos de puerta fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Mandos manuales intuitivos para facilitar la operación.

Distribución uniforme de los flujos de aire, calor y frío que garantizan resultados óptimos.

Sistema dinámico de circulación de aire con inversor de giro.

Turbina de 16 cms., ventilador de 6 aspas.

Temporizador mecánico 0 - 120'.

Termostato electromecánico con rango de temperatura entre 60 °C y 260 °C.

Iluminación halógena.

IMPORTANTE I: modelo T033M incluye 3 bandejas; modelo T043M incluye 4 bandejas.

IMPORTANTE II: cable y clavija incluidos.



T043M



T033M

Modelo	Capacidad (Bandejas)	Bandejas (mm)	Power (Kw)	Voltaje Frecuencia	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura	Compatibilidad con Fermentadora
T033M	3	450 x 340	1,5	110V. - I+N - 60Hz.	560	600	454	P6
T043M	4	450 x 340	2,85	230V. - I+N - 60Hz.	560	576	530	P6

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas de 1.5". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Hornos de Convección Eléctricos Digitales

HORNOS PARA PANADERIA & PASTELERIA

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, salvo respaldo.

Puerta de cristal: doble cristal templado + filtro Low-e.

Sellos de puerta fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Mandos digitales intuitivos para facilitar la operación.

Distribución uniforme de los flujos de aire, calor y frío que garantizan resultados óptimos.

Sistema dinámico de circulación de aire con inversor de giro.

Turbina de 16 cms. (T043DI) / 20 cms. (B04DU), ventilador de 6 aspas.

Control electrónico de temperatura, humedad y tiempo con visor digital indicador.

99 programas y 3 ciclos de cocción.

Vapor directo por inyección digital.

Ajustes automáticos de precalentamiento.

Iluminación halógena.

IMPORTANTE I: modelo T043DI incluye 4 bandejas, modelo B04DU no incluye bandejas.

IMPORTANTE II: modelo T043DI incluye cable y clavija; modelo B04DU no incluye cable ni clavijas.

IMPORTANTE III: Se requiere conexión a agua (no incluye manguera).



B04DU



T043DI

Modelo	Capacidad (Bandejas)	Bandejas (mm)	Power (Kw)	Voltaje Frecuencia	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura	Compatibilidad con Fermentadora
T043DI	4	450 x 340	3,2	230V. - I+N - 50/60Hz.	560	600	530	P6
B04DU	4	650 x 450	6,7	230V. - I+N - 50/60Hz.	850	740	576	P9-1US

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas de 1.5". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Fermentadoras

FERMENTADORAS PARA PANADERIA & PASTELERIA

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
Puertas de cristal abatibles.
Sellos de puerta fácilmente removibles (sin herramientas).
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Mandos manuales intuitivos para facilitar la operación.
Panel de control con interruptor ON/OFF.
Temporizador mecánico 0 - 60'.
Resistencias eléctricas que garantizan la máxima distribución del calor.
Bandeja de evaporación de agua en acero inoxidable.
Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza..
IMPORTANTE I: bandejas no incluidas.
IMPORTANTE II: cable y clavija incluidos.



P9-1US



P6

Modelo	Capacidad (Bandejas)	Bandejas (mm)	Power (Kw)	Temperatura (°C)	Voltaje Frecuencia	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura	Compatibilidad con Horno
P6	8	530 x 325	2,0	0 - 60	230V. - I+N - 50/60Hz.	600	647	861	T033M, T043M T043DI
P9-1US	8	650 x 450	2,0	0 - 60	230V. - I+N - 50/60Hz.	920	762	864	B04DU

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas de 1.5". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



REFRIGERACION

VERTICALES

- PROFESSIONAL LINE
- PRO-ECO LINE (PE)
- MERCHANDISER LINE

MESAS

- PROFESSIONAL LINE
- PRO-ECO LINE (PE)
- SNACK LINE

VITRINAS SOBRE MOSTRADOR

- TAPAS LINE
- SUSHI LINE

TOPPINGS REFRIGERADOS

BAR LINE

- DISPENSADORES DE CERVEZA
- BACK BAR
- BACK BAR SLIM
- BOTELLEROS
- GLASS FROSTER

VITRINAS EXPOSITORAS



asber

PROFESSIONAL LINE

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



Refrigeradores



Conservadores de Congelados

EQUIPAMIENTO DISEÑADO PARA MEJORAR LA EFICIENCIA ENERGETICA Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE



ARR-H Refrigeradores

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Puertas de cristal: paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

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

Iluminación con luz incandescente (puertas sólidas) y con luz de LED (puertas de cristal).

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Acepta bandejas panaderas de 650 x 450 mm. (26″ x 18″).

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5″ (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



ARR-23-H



ARR-49-2G-H

OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Puerta reversible (solamente de fábrica).*
- Panel posterior en acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ARR-23-H	1	3	23	5.6	1/4	115/60	5-15P	10′	702	793	2026
ARR-49-H	2	6	49	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	1405	793	2026
ARR-23-1G-H	1	3	23	5.6	1/4	115/60	5-15P	10′	702	793	2026
ARR-49-2G-H	2	6	49	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	1405	793	2026

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ARF-H Conservadores de Congelados

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

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

Iluminación con luz incandescente (puertas sólidas) y con luz de LED (puertas de cristal).

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Acepta bandejas panaderas de 650 x 450 mm. (26" x 18").

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



ARF-23-H



ARF-49-H

OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Puerta reversible (solamente de fábrica).*
- Panel posterior en acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ARF-23-H	1	3	23	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	702	793	2026
ARF-49-H	2	6	49	11.5	1	115/60	5-15P	10'	1405	793	2026

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



asber

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

PRO-ECO LINE



Refrigeradores



Conservadores de Congelados

EQUIPAMIENTO DISEÑADO PARA MEJORAR LA EFICIENCIA ENERGETICA Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE



ARR-PE Refrigeradores

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Puertas de cristal: paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

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

Iluminación con luz incandescente (puertas sólidas) y con luz de LED (puertas de cristal).

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Acepta bandejas panaderas de 650 x 450 mm. (26" x 18").

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



ARR-17-PE



ARR-72-PE

OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Puerta reversible (solamente de fábrica).*
- Panel posterior en acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ARR-17-PE	1	3	17	5.6	1/4	115/60	5-15P	10'	686	682	1856
ARR-23-PE	1	3	23	5.6	1/4	115/60	5-15P	10'	686	820	2005
ARR-37-PE	2	6	37	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1108	820	2005
ARR-49-PE	2	6	49	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1371	820	2005
ARR-72-PE	3	9	72	12.2	3/4	115/60	5-15P	10'	2083	820	2005
ARR-17-1G-PE	1	3	17	5.6	1/4	115/60	5-15P	10'	686	682	1856
ARR-23-1G-PE	1	3	23	5.6	1/4	115/60	5-15P	10'	686	820	2005
ARR-37-2G-PE	2	6	37	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1108	820	2005
ARR-49-2G-PE	2	6	49	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1371	820	2005
ARR-72-3G-PE	3	9	72	12.2	3/4	115/60	5-15P	10'	2083	820	2005

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ARF-PE Conservadores de Congelados

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Puertas de cristal: paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

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

Temperatura de trabajo (puertas de cristal): -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

Iluminación con luz incandescente (puertas sólidas) y con luz de LED (puertas de cristal).

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Acepta bandejas panaderas de 650 x 450 mm. (26" x 18").

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



ARF-23-PE



ARF-37-PE

OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Puerta reversible (solamente de fábrica).*
- Panel posterior en acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ARF-17-PE	1	3	17	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	686	682	1856
ARF-23-PE	1	3	23	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	686	820	2005
ARF-37-PE	2	6	37	12.2	1	115/60	5-15P	10'	1108	820	2005
ARF-49-PE	2	6	49	12.2	1	115/60	5-15P	10'	1371	820	2005
ARF-72-PE	3	9	72	12.2	2 x 1	220/60	5-15P	10'	2083	820	2005
ARF-17-1G-PE	1	3	17	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	686	682	1856
ARF-37-2G-PE	2	6	37	12.5	1	115/60	5-15P	10'	1108	820	2005

* Con costo adicional.

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido).

NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

asber

MERCHANDISER LINE



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

Refrigeradores & Conservadores de Congelados

EQUIPAMIENTO
DISEÑADO PARA
MEJORAR LA EFICIENCIA
ENERGETICA Y PROTEGER
EL MEDIO AMBIENTE



ARM-D Armarios de Refrigeración

Caracteristicas Estandar

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

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

Piso interior en acero inoxidable.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Puertas de cristal: paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

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

Iluminación con luz de LED.

Parrillas de alambrón pintado, ajustables en altura.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

Equipos montados sobre 4 patas de 2", fabricadas en polipropileno de alta resistencia.

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



ARMD-17



ARMD-23



ARMD-35-SD

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ARM-17	1	4	16	5.8	1/4	115/60	5-15P	10′	686	682	1856
ARMD-23	1	4	23	6.1	1/4	115/60	5-15P	10′	686	820	2005
ARMD-37	2	8	37	6.9	1/3	115/60	5-15P	10′	1108	820	2005
ARMD-49	2	8	49	6.9	1/3	115/60	5-15P	10′	1371	820	2005
ARMD-72	3	12	72	10.5	1/2	115/60	5-15P	10′	2083	820	2005
ARMD-35-SD	2	8	35	6.9	1/3	115/60	5-15P	10′	1108	820	2005
ARMD-47-SD	2	8	47	6.9	1/3	115/60	5-15P	10′	1371	820	2005

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen patas estándar. NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AFM-D Conservadores de Congelados

Caracteristicas Estandar

asber

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

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

Piso interior en acero inoxidable.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Puertas de cristal: paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo (puertas de cristal): -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Parrillas de alambrón pintado, ajustables en altura.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

Equipos montados sobre 4 patas de 2", fabricadas en polipropileno de alta resistencia.

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



AFMD-49



AFMD-72

OPCIONES & ACCESORIOS:

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

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AFM-17	1	4	16	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	686	682	1856
AFMD-23	1	4	23	8.8	3/4	115/60	5-15P	10'	686	820	2005
AFMD-37	2	8	37	12.9	1	115/60	5-15P	10'	1108	820	2005
AFMD-49	2	8	49	12.9	1	115/60	5-15P	10'	1371	820	2005
AFMD-72	3	12	72	10.0	2 de 1	220/60	5-15P	10'	2083	820	2005

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen patas estándar. NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

asber



Mesas Refrigeradas para Ensaladas
PROFESSIONAL LINE



Mesas Refrigeradas Mega-Top
PROFESSIONAL LINE



Mesas Refrigeradas para Pizzas
PROFESSIONAL LINE



Mesas de Trabajo:
SNACK LINE
Refrigeración
Conservación de Congelados



Bases de Chef Refrigeradas
PROFESSIONAL LINE



Mesas Bajo Mostrador:
Refrigeración
Conservación de Congelados
PROFESSIONAL LINE



Mesas Refrigeradas para Pizzas
PRO-ECO LINE



Vitrinas Refrigeradas:
Tapas Line
Sushi Line



Toppings Refrigerados

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



APTS Mesas Refrigeradas para Ensaladas

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electromecánico de temperatura.

Temperaturas de trabajo:

En los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

En gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato trasparente NSF, de 4" de profundidad.

Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



APTS-27-8



APTS-48-12

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Ruedas ADA de 2 1/2".*
- Puerta reversible (modelo 27-8)*.
- Voltaje: 220V.-1-50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Insertos	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
APTS-27-8	1	1	6 de 1/6 2 de 1/9	5.3	2.7	1/6	115/60	5-15P	10'	686	762	1045
APTS-48-12	2	2	12	9.9	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1219	762	1045
APTS-60-16	2	2	16	13.0	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1524	762	1045
APTS-72-18	3	3	18	15.7	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1829	762	1045

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Las dimensiones de altura contemplan la apertura de las caperuzas.
NOTA III: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

APTM Mesas Refrigeradas Mega-Top

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electromecánico de temperatura.

Temperaturas de trabajo:

En los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

En gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato trasparente NSF, de 4" de profundidad.

Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



APTM-60-24



APTM-72-30

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Ruedas ADA de 2 1/2".*
- Puerta reversible (modelo 27-12)*.
- Voltaje: 220V.-1-50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Insertos	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
APTM-27-12	1	1	9 de 1/6 3 de 1/9	5.5	2.4	1/6	115/60	5-15P	10'	686	940	1172
APTM-48-18	2	2	18	10.2	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1219	940	1172
APTM-60-24	2	2	24	13.2	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1524	940	1172
APTM-72-30	3	3	30	16.1	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1829	940	1172

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Las dimensiones de altura contemplan la apertura de las caperuzas.
NOTA III: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

APTP Mesas Refrigeradas para Pizzas

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electromecánico de temperatura.

Temperaturas de trabajo:

En los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

En gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Dotación modelos 46, 67, 93: insertos GN-1/3 en policarbonato trasparente NSF, de 6" de profundidad.

Dotación modelos 48, 60, 72: insertos GN-1/4 en policarbonato trasparente NSF, de 4" de profundidad.

Incluye tabla de trabajo/corte de 19" de ancho (modelos 46, 67, 93) o de 18" de ancho (modelos 48, 60, 72), removible y reversible, en Nylamid NSF.

Modelos 46, 67, 93: aceptan bandejas panaderas de 18" x 26" (450 mm x 650 mm).

Modelos 46, 67, 93 montados sobre 4 o 6 ruedas de 6" (altura máxima de la rueda con vástago incluido, de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

Modelos 48, 60, 72 montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



APTP-48-PE



APTP-93

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Ruedas ADA de 2 1/2".*
- Voltaje: 220V. - 1 - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Bandejas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
APTP-46	1	2	6	11.6	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1168	917	1250
APTP-67	2	4	9	20.8	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1708	917	1250
APTP-93	3	6	12	30.2	6.4	1/3	115/60	5-15P	10'	2366	917	1250
APTP-48-PE	2	2	7	9.9	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1219	762	1310
APTP-60-PE	2	2	8	13.0	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1524	762	1310
APTP-72-PE	3	3	10	15.7	6.7	1/3	115/60	5-15P	10'	1829	762	1310

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" o 6" (vástago incluido). NOTA II: Las dimensiones de altura contemplan la apertura de las caperuzas.
NOTA III: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AUTR/AUTF Mesas Bajo Mostrador

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-134 A o R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electromecánico de temperatura (modelos AUTR).

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales (modelos AUTF).

Temperatura de trabajo para modelos AUTR: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo para modelos AUTF: –18 °C a –22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

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



AUTR-60



AUTR-72

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Ruedas ADA de 2 1/2".*
- Backsplash removible de 4"*
- Puerta reversible (modelo 27")*
- Panel posterior en acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. y 220V. - I - 50Hz. o 60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AUTR-27	1	2	6.4	2.7	1/6	115/60	5-15P	10'	686	762	787
AUTR-48	2	4	12.1	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1219	762	787
AUTR-60	2	4	15.3	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1524	762	787
AUTR-72	3	6	18.6	5.4	1/4	115/60	5-15P	10'	1829	762	787
AUTF-27	1	2	6.4	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	686	762	787
AUTF-48	2	4	12.1	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	1219	762	787
AUTF-60	2	4	15.3	8.5	3/4	115/60	5-15P	10'	1524	762	787

* Con costo adicional. NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ACBR Bases de Chef Refrigeradas

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Encimera con borde perimetral anti-derrame aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m^3 de densidad, sin CFC.

Cajones en acero inoxidable con capacidad para 2 insertos GN-1/1 y para 3 insertos GN-1/1.

Guías portacajones en acero inoxidable, de uso rudo.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

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

Equipos montados sobre 4 o 6 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

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

IMPORTANTE I: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán ser suministradas por parte del fabricante.

El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de 4".

El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Onnera México para sus Bases de Chef Refrigeradas.

IMPORTANTE II: no incluye insertos.



ACBR-52



ACBR-84

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Cajones	Capacidad Insertos*	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ACBR-52	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1346	826	520
ACBR-52-60	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1530	826	520
ACBR-72	4 (2 GN-1/1)	8 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1842	826	520
ACBR-84	2 (2 GN-1/1) 2 (3 GN-1/1)	10 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	2140	826	520
ACBR-96	4 (3 GN-1/1)	12 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	2453	826	520

* No incluye insertos.

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido).

NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ASTR/ASTF Mesas de Trabajo

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Respaldo de encimera en acero inoxidable, de 100 mm. de altura.

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

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-134 A o R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo para modelos ASTR: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo para modelos ASTF: –18 °C a –22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Equipos montados sobre 4 patas regulables en altura.



ASTR-60

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Panel posterior de acero inoxidable.*
- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. y 220V. - I - 50Hz. o 60Hz.

Modelo	Puertas	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ASTR-60	2	9.0	4.9	1/4	115/60	5-15P	10′	1500	600	838
ASTR-79	3	13.9	4.9	1/4	115/60	5-15P	10′	2027	600	838
ASTF-60	2	9.0	8.5	3/4	115/60	5-15P	10′	1500	600	838
ASTF-79	3	13.9	8.5	3/4	115/60	5-15P	10′	2027	600	838

* Con costo adicional.

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen patas estándar.

NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ACTC Vitrinas Refrigeradas

VITRINAS REFRIGERADAS TAPAS LINE
VITRINAS REFRIGERADAS SUSHI LINE

Caracteristicas Estandar

asber

Construcción interior en acero inoxidable.

Perfil frontal y superior en aluminio anodizado.

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

Cristal curvo templado, fabricado en una sola pieza.

Puertas deslizables de cristal para carga y descarga accesible.

Laterales en metacrilato.

Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).

Evaporadores de tubo de cobre cromados ubicados en la parte superior de las cámaras (modelos Sushi Line).

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo para modelos Tapas Line: 2 °C a 8 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo para modelos Sushi Line: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.

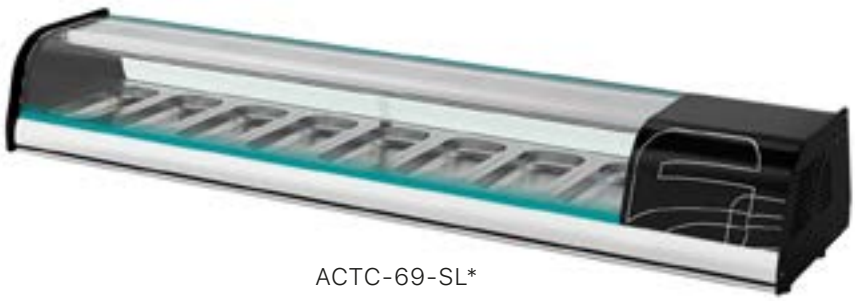
Iluminación con luz de LED.

Modelos 55: capacidad para recibir 6 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).

Modelos 69: capacidad para recibir 8 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).

Equipos montados sobre patas regulables hasta 1.5".

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



ACTC-69-SL*



ACTC-55**

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Capacidad Insertos	Capacidad (ft^3)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ACTC-55	2	6	9.0	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1387	411	260
ACTC-69	2	8	13.9	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1737	411	260
ACTC-55-SL	2	6*	9.0	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1387	411	260
ACTC-69-SL	2	8*	13.9	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1737	411	260

* No incluye insertos. NOTA I: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. (**) Imagen ilustrativa.

ATC Toppings Refrigerados

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

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

Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.

Paneles de servicio removibles e independientes (superior y posterior) para fácil mantenimiento.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.

Dotación: insertos GN-1/6, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad. Cada inserto incluye su tapa.

Equipos montados sobre patas regulables hasta 1.5".

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



ATC-2+2



ATC-4+4



ATC-4

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Insertos	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ATC-4	4	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	715	438	280
ATC-2+2	4	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	380	691	272
ATC-4+4	8	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	715	704	287

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen niveladores regulables. NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

asber



BAR LINE



Dispensadores de Cerveza
BAR LINE



Botelleros Refrigerados
BAR LINE



Back Bar Refrigerados
BAR LINE



Glass Froster
BAR LINE



Back Bar Slim Refrigerados
BAR LINE

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



ADDC Dispensadores de Cerveza

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

Caracteristicas Estandar

Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, inclusive respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

Torres de 1 y 2 disparos en acero inoxidable pulido de 3" de diámetro, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.

Acceso al interior de los equipos para instalación opcional de tanques de C02.

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

IMPORTANTE I: los modelos 23 están montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

IMPORTANTE II: los modelos 23 incluyen una guarda en tubo de acero inoxidable en la encimera para contención de vasos y botellas.

IMPORTANTE III: la altura de los equipos no incluye la altura de las torres dispensadoras, las cuales son de 41 cms.



ADDC-23-S



ADDC-58

OPCIONES & ACCESORIOS

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Barriles	Torres	Grifos	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ADDC-23 (S)	1	1	1	1	2.5	1/6	115/60	5-15P	10′	617	790	1342
ADDC-58 (S)	2	3	2	3	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	1512	727	1348
ADDC-68 (S)	2	3	2	3	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	1766	727	1348
ADDC-94 (S)	3	5	2	4	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	2426	727	1348

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen las torres dispensadoras.
NOTA II: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelos 23).
NOTA III: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ABBC Refrigeradores de Contra Barra

REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS DE CRISTAL

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas intercambiables de panel sólido a panel de cristal o viceversa.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

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

IMPORTANTE I:

Modelos G: puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

IMPORTANTE II:

Modelos 23: montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ABBC-23-G



ABBC-94

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad Latas (350 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ABBC-23 (G)	1	2	252	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	617	786	982
ABBC-58 (G)	2	4	640	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1512	727	936
ABBC-68 (G)	2	4	800	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1766	727	936
ABBC-94 (G)	3	6	1200	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	2426	727	936

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelo 23). NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ABBC Refrigeradores de Contra Barra

REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS DE CRISTAL

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas intercambiables de panel sólido a panel de cristal o viceversa.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

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

IMPORTANTE I:

Modelos SG: puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

IMPORTANTE II:

Modelos 23: montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ABBC-58-SG



ABBC-58-S

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad Latas (350 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ABBC-23 (S) (G)	1	2	252	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	617	786	982
ABBC-58 (S) (G)	2	4	640	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1512	727	936
ABBC-68 (S) (G)	2	4	800	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	1766	727	936
ABBC-94 (S) (G)	3	6	1200	6.6	1/3	115/60	5-15P	10'	2426	727	936

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelo 23). NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ABBC Refrigeradores de Contra Barra

REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS DE CRISTAL

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas intercambiables de panel sólido a panel de cristal o viceversa.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

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

IMPORTANTE I:
Modelos G: puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.



ABBC-24-60



ABBC-24-48-G

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Guías para Botellas*
- Clips para Guías*
- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad Latas (355 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ABBC-24-36 (G)	1	2	210	2.7	1/6	115/60	5-15P	10'	909	620	903
ABBC-24-48 (G)	2	4	300	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1260	620	903
ABBC-24-60 (G)	2	4	390	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1580	620	903
ABBC-24-72 (G)	3	6	540	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1829	620	903

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelo 23). NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ABBC Refrigeradores de Contra Barra

REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES DE CONTRA BARRA EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS DE CRISTAL

Caracteristicas Estandar

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

Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

Puertas intercambiables de panel sólido a panel de cristal o viceversa.

Sellos de puerta magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

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

IMPORTANTE I:
Modelos G: puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.



ABBC-24-72-SG



ABBC-24-60-S

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Guías para Botellas*
- Clips para Guías*
- Voltaje: 220V. - 1 - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad Latas (355 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ABBC-24-36 (S) (G)	1	2	210	2.7	1/6	115/60	5-15P	10'	909	620	903
ABBC-24-48 (S) (G)	2	4	300	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1260	620	903
ABBC-24-60 (S) (G)	2	4	390	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1580	620	903
ABBC-24-72 (S) (G)	3	6	540	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1829	620	903

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelo 23). NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ADBC Botelleros Refrigerados

Caracteristicas Estandar

Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, inclusive respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

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

Cerraduras con llaves maestras.

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente.

Control electromecánico de temperatura.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas divisoras ajustables recubiertas con pintura electroestática.

Destapador de botellas, removible, con colector de tapas.

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



ADBC-80-S



ADBC-50

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Divisores	Capacidad Latas (355 ml)	Capacidad Botellas (355 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Dimensiones (mm) Profundidad	Dimensiones (mm) Altura
ADBC-50 (S)	2	3	510	280	3.5	1/4	115/60	5-15P	10′	1283	673	848
ADBC-65 (S)	2	4	690	370	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	1664	673	848
ADBC-80 (S)	3	7	850	470	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	2032	673	848
ADBC-94 (S)	3	7	1050	575	6.6	1/3	115/60	5-15P	10′	2427	673	848

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AGF Glass Froster

Caracteristicas Estandar

Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, inclusive respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg./ m^3 de densidad, sin CFC.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Unidad de condensación con evacuación posterior de aire caliente.

Controles electrónicos de temperatura de deshielo con visores digitales.

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

Parrillas plastificadas deslizables mediante sistema de guías.

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



AGF-50



AGF-36-S



AGF-24

OPCIONES & ACCESORIOS:

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

Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Puertas	Parrillas	Capacidad Tarro (295 ml)	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AGF-24 (S)	1	6	96	6.5	1/3	115/60	5-15P	10'	625	686	909
AGF-36 (S)	1	6	162	8.5	1/2	115/60	5-15P	10'	929	686	909
AGF-50 (S)	2	6	234	8.5	1/2	115/60	5-15P	10'	1261	686	909

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

asber

VITRINAS EXPOSITORAS



EFICIENCIA - CALIDAD - INNOVACION



UNA NUEVA GENERACION QUE INCORPORA TECNOLOGIA DE VANGUARDIA, CUMPLIENDO CON LOS MAS EXIGENTES ESTANDARES DE CALIDAD Y EFICIENCIA A NIVEL MUNDIAL.

AVED Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS PARA CARNICERIAS Y CREMERIAS

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada en color gris, excepto laterales.

Reserva refrigerada en lámina de acero pre-pintada en color gris.

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Bandejas plano de exposición lisas en lámina de acero pre-pintado en color blanco.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles: cristal curvo, cristal recto.

Cristales laterales templados, dos versiones disponibles: cristales curvos, cristales rectos.

Encimera intermedia de trabajo en acero inoxidable.

Perfilería en aluminio anodizado.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo en bandeja.

Drenaje de reserva refrigerada a piso.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en encimera superior.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVED-8-15-C



AVED-8-15-R

OPCIONES & ACCESORIOS: Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Modelo	Puertas	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AVED-8-10-C	1	0.54	1126	856	R-404A	1055	800	1230
AVED-8-15-C	2	0.80	1880	1000	R-404A	1525	800	1230
AVED-8-10-R	1	0.54	1126	856	R-404A	1055	800	1230
AVED-8-15-R	2	0.80	1880	1000	R-404A	1525	800	1230

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AVE Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS PARA CARNICERIAS Y CREMERIAS

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en acero inoxidable, salvo laterales.

Reserva refrigerada en lámina de acero pre-pintada en color gris.

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Bandejas plano de exposición lisas en acero inoxidable.

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

Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles: cristal curvo, cristal recto.

Cristales laterales templados, dos versiones disponibles: cristales curvos, cristales rectos.

Encimera intermedia de trabajo en acero inoxidable.

Estante (1) intermedio de cristal templado, no refrigerado, incluye luz de LED.

Perfilería en aluminio anodizado.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo en bandeja.

Drenaje de reserva refrigerada a piso.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en encimera superior.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVE-9-20-C



AVE-9-20-R

OPCIONES Y ACCESORIOS: Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Modelo	Puertas	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AVE-9-15-R	2	0.97	2304	1102	R-404A	1525	940	1231
AVE-9-20-R	3	1.31	3004	1277	R-404A	2025	940	1231
AVE-9-15-C	2	0.97	2304	1102	R-404A	1525	940	1231
AVE-9-20-C	3	1.31	3004	1277	R-404A	2025	940	1231

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AVEP Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS PARA PASTELERIAS

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en acero inoxidable, salvo laterales.

Reserva refrigerada en lámina de acero pre-pintada en color gris.

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Bandejas plano de exposición lisas en acero inoxidable.

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

Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles: cristal curvo, cristal recto.

Cristales laterales templados, dos versiones disponibles: cristales curvos, cristales rectos.

Encimera intermedia de trabajo en acero inoxidable.

Estantes (2) intermedios de cristal templado, no refrigerados, el inferior incluye luz de LED.

Perfilería en aluminio anodizado.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo en bandeja.

Drenaje de reserva refrigerada a piso.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

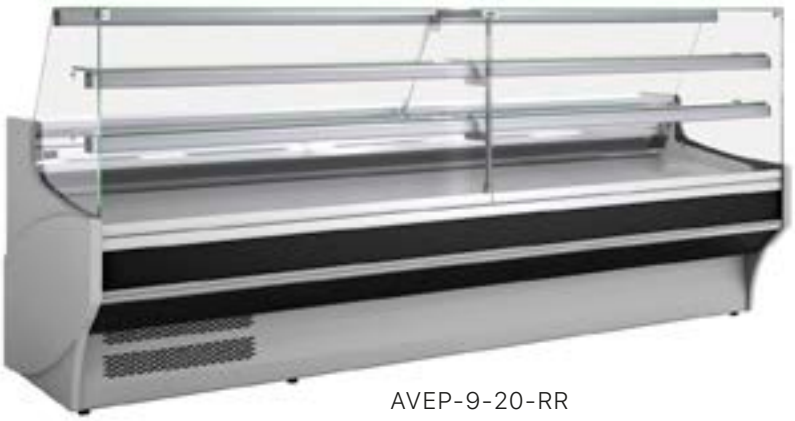
Iluminación con luz de LED en encimera superior y base frontal.

Puertas corredizas en acrílico transparente.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVEP-9-15-C



AVEP-9-20-RR

OPCIONES Y ACCESORIOS: Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Modelo	Puertas	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AVEP-9-10-RR	1	0.65	1126	856	R-404A	1055	940	1300
AVEP-9-15-RR	2	0.97	1880	1000	R-404A	1525	940	1300
AVEP-9-20-RR	3	1.31	1880	1243	R-404A	2025	940	1300
AVEP-9-15-C	2	0.97	2304	1000	R-404A	1525	940	1300
AVEP-9-20-C	3	1.31	2304	1243	R-404A	2025	940	1300
AVEP-9-25-C	3	1.65	3004	1303	R-404A	2525	940	1300

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AVVA/AVVAM Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS PARA CAFETERIAS - AUTOSERVICIO/IMPULSO

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada en color negro, excepto encimera superior.

Encimera superior en acero inoxidable.

Construcción interior en acero inoxidable.

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puerta abatible de doble cristal templado (AVVA-6-6).

Puertas corredizas de doble cristal templado (AVVA-6-9, AVVA-6-13).

Frontal abierto, autoservicio/impulso. Incluye cortina nocturna.

Estantes (3) intermedios de cristal templado, no refrigerados, regulables en altura, todos incluyen luz de LED.

Perfilería en aluminio anodizado.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en encimera superior.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVVA-6-6

OPCIONES & ACCESORIOS: Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

Modelo	Puertas	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AVVA-6-6	1	0.30	3350	1467	R-404A	600	730	1379
AVVA-6-9	2	0.47	4270	1783	R-404A	950	730	1379
AVVA-6-13	2	0.65	5111	2083	R-404A	1300	730	1379
AVVAM-6-6	N/A	0.30	3350	1467	R-404A	600	730	1379
AVVAM-6-9	N/A	0.47	4270	1783	R-404A	950	730	1379
AVVAM-6-13	N/A	0.65	5111	2038	R-404A	1300	730	1379

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AVV Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS PARA CAFETERIAS - VENTA CONTROLADA

Caracteristicas Estandar

Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada en color negro, excepto encimera superior.

Encimera superior en acero inoxidable + cristal templado

Construcción interior en acero inoxidable.

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Puerta abatible de doble cristal templado (AVV-6-6-C, AVV-6-6-R).

Puertas corredizas de doble cristal templado (AVV-6-9-C, AVV-6-13-C, AVV-6-9-R, AVV-6-13-R).

Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles: cristal curvo, cristal recto.

Estantes (3) intermedios de cristal templado, no refrigerados, regulables en altura, todos incluyen luz de LED.

Perfilería en aluminio anodizado.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en encimera superior.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVV-6-13-C

OPCIONES & ACCESORIOS: Voltaje: 230v 60Hz / 115v 60Hz.

Modelo	Puertas	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AVV-6-6-C	1	0.30	2920	1200	R-404A	600	730	1379
AVV-6-9-C	2	0.47	3545	1400	R-404A	950	730	1379
AVV-6-13-C	2	0.65	3545	1400	R-404A	1300	730	1379
AVV-6-6-R	1	0.30	2920	1200	R-404A	600	730	1379
AVV-6-9-R	2	0.47	3545	1400	R-404A	950	730	1379
AVV-6-13-R	2	0.65	3545	1400	R-404A	1300	730	1379

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AM Vitrinas Expositoras

VITRINAS REFRIGERADAS EXPOSITORAS MURALES

Caracteristicas Estandar

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

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

Laterales en ABS inyectado de 40 mm. de espesor.

Piso interior en lámina de acero pre-pintada en color negro.

Entrepaños en lámina de acero pre-pintada en color negro, regulables en altura.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mm. de espesor y 40 Kg./m^3 de densidad, sin CFC.

Frontal abierto, autoservicio/impulso. Incluye cortina nocturna.

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

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en cabezal.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores. Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AM-6-100

OPCIONES & ACCESORIOS: Voltaje: 230V. 60Hz. / 115V. 60Hz.

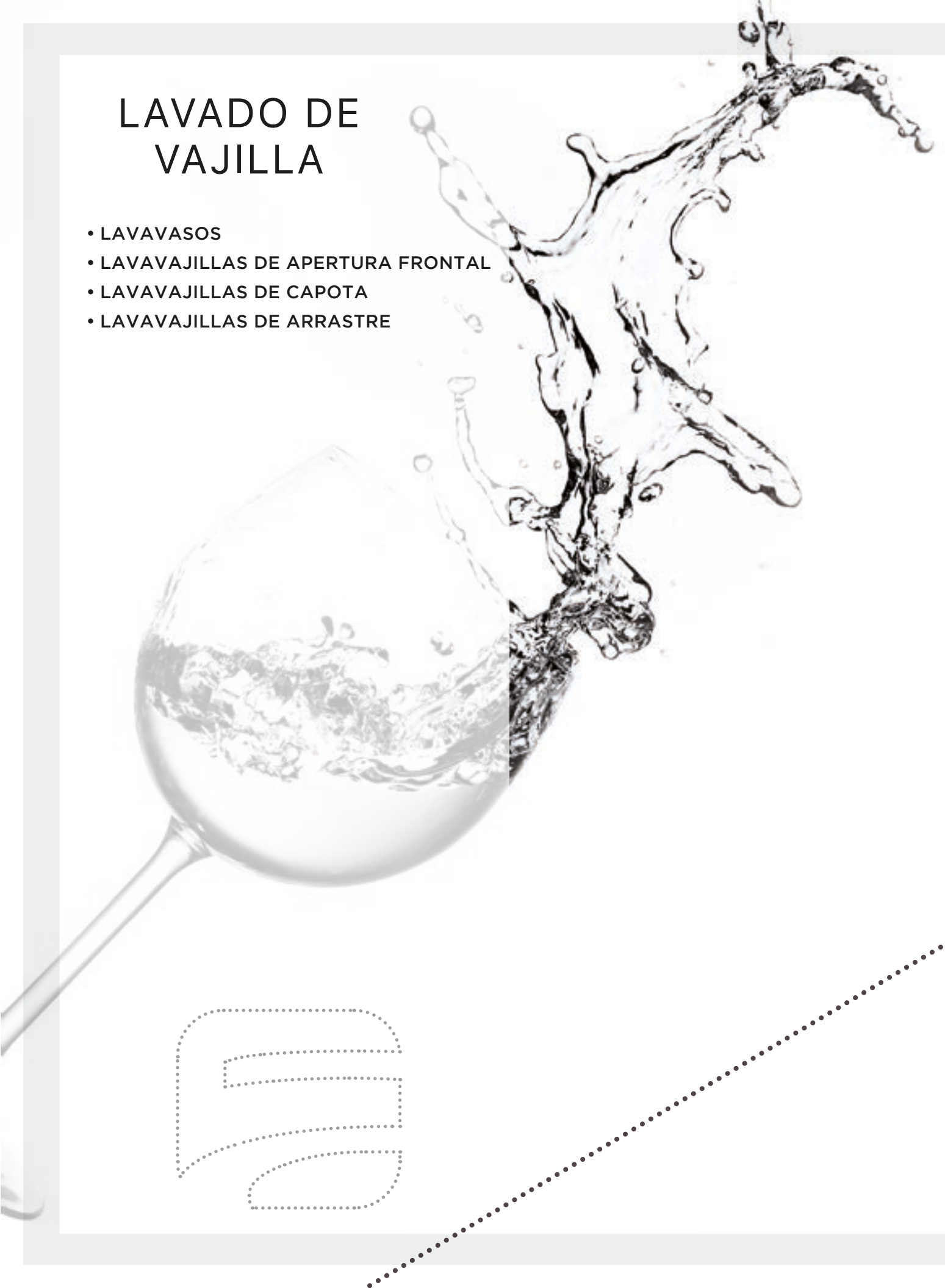
Modelo	Estantes	Exposición (m^2)	Potencia (BTU's)	Consumo (W)	Refrigerante	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
AM-6-100	4	1.23	5107	1808	R-404A	970	725	2020
AM-6-150	4	1.91	8230	2410	R-404A	1480	725	2020

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



LAVADO DE VAJILLA

- LAVAVASOS
- LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL
- LAVAVAJILLAS DE CAPOTA
- LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE



asber

Nuestra gama de equipos de Lavado de Vajilla están construidos en acero inoxidable y cuentan con certificación CE. Incorporamos los "Seis Modelos" de mayor desplazamiento en el mercado Latinoamericano.

EASY WASH



Lavavasos
EASY WASH



Lavavajillas de Capota
EASY WASH



Lavavajillas de Apertura Frontal
EASY WASH



Lavavajillas de Arrastre
EASY WASH

EQUIPAMIENTO DISEÑADO PARA MEJORAR LA EFICIENCIA ENERGETICA Y PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE



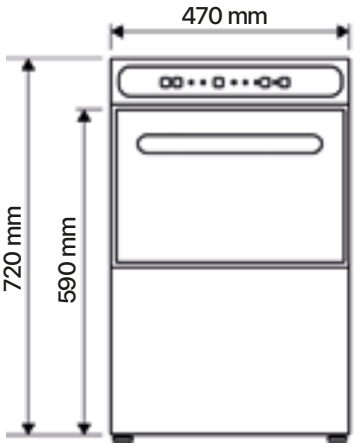
EASY Lavavasos

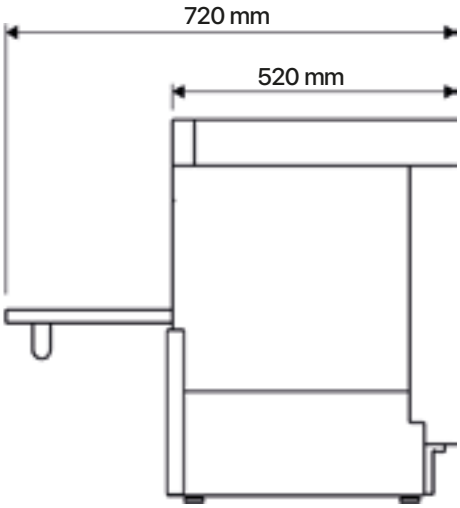
Caracteristicas Estandar

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
Un (1) ciclo de lavado de 120 segundos.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad.
Dosificador de abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 85 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 2 Kw / 15 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2,8 Kw / 5 Litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0,26 Kw.
Consumo de enjuague: 2 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Acepta cestas de 400 x 400 mms. (no incluidas).



EASY-400





OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Voltaje: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).

Modelo	Cestas/ Hora	Altura Máx. Vajilla (mm)	Aclarado en Frío	Potencia (Kw)	Voltaje	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
EASY-400	30	270	Sí	3,06	230V. - 60 Hz.	470	520	720

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

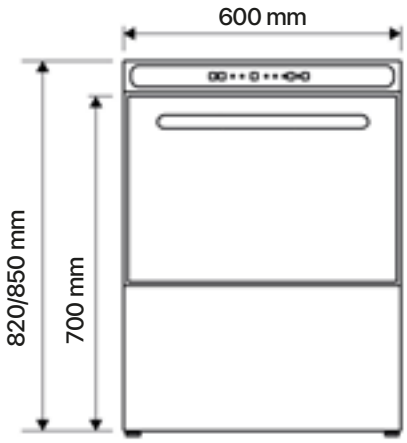
EASY Lavavajilla de Apertura Frontal

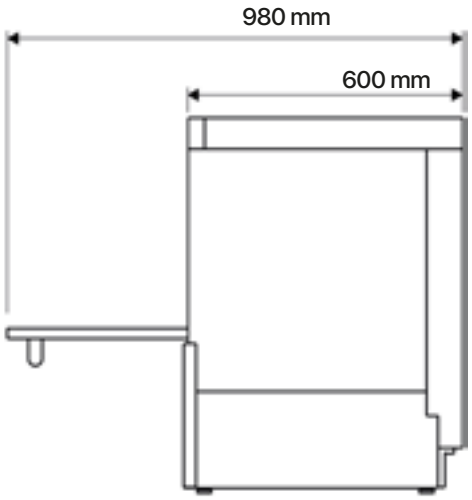
Caracteristicas Estandar

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
Un (1) ciclo de lavado de 120 segundos.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad.
Dosificador abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 85 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 2,8 Kw / 25 litros.
Potencia y capacidad de calderín de enjuague: 2,8 Kw / 7 litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0,59 Kw.
Consumo de enjuague: 2,7 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Acepta cestas de 500 x 500 mms. (no incluidas).



EASY-500





OPCIONES Y ACCESORIOS:

- Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).

Modelo	Cestas/ Hora	Altura Máx. Vajilla (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
EASY-500	30	320	3,4	230V. - 60 Hz.	600	600	820/850

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

EASY Lavavajillas de Capota

Caracteristicas Estandar

EASY-H500

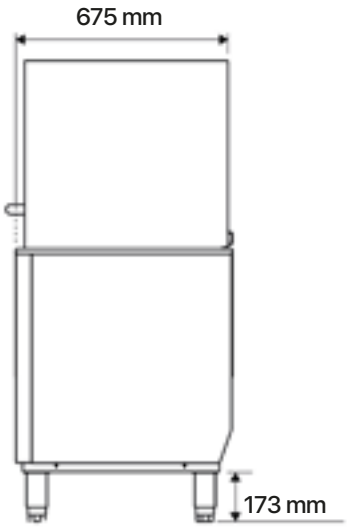
Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
Tres (3) ciclos de lavado: normal (90"); intenso: (180"); continuo hasta su parada normal.
Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad.
Dosificador de abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 85 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 4,5 Kw / 45 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 Kw / 7 Litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0,59 Kw.
Consumo de enjuague: 3 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Cestas de 500 x 500 mm.

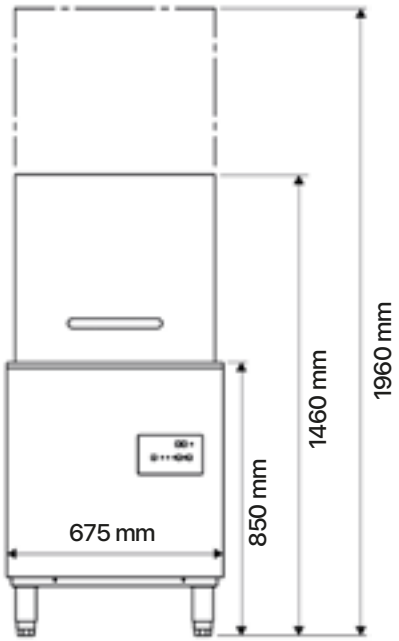
EASY-H500 HP

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
Cuatro (4) ciclos de lavado: corto (55"); normal (75"); intenso: (120"); continuo hasta su parada normal.
Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad.
Dosificador de abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 85 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 4,5 Kw / 45 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 12 Kw / 7 Litros.
Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,59 Kw. (*)
Consumo de enjuague: 3 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Cestas de 500 x 500 mm.



EASY-H500





(*) 2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores.

Modelo	Cestas/ Hora	Altura Máx. Vajilla (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
EASY-H500	40	420	11,1	230V. - 60Hz.	675	675	1460
EASY-H500 HP	65	420	17,7	230V. - 60Hz.	675	675	1460

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

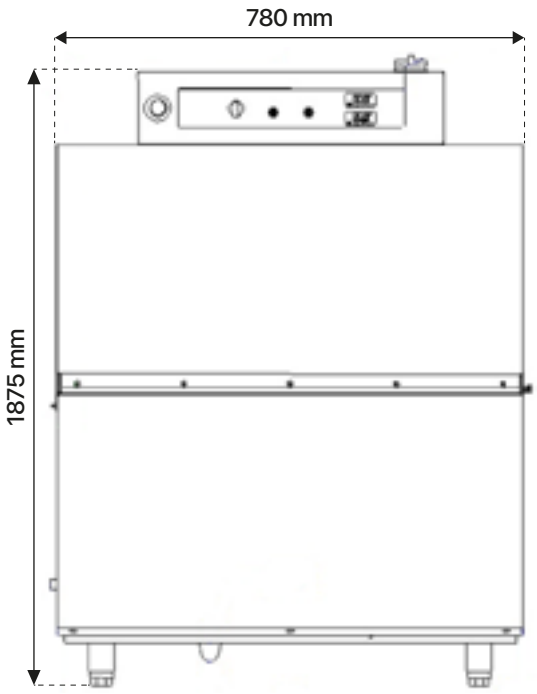
EASY-500 Lavavajillas de Arrastre

Caracteristicas Estandar

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín.
Puertas de doble pared con apertura ascendente.
Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable, de fácil extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
Calderín de aclarado con aislamiento térmico.
Filtro de seguridada para aspiración de bomba.
Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
Brazos de lavado fácilmente desmontables, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
Tres (3) ciclos de lavado: profundo (80 cestas/hora); medio (100 cestas/hora); alta capacidad (120 cestas/hora).
Control electrónico de temperaturas configurable:
- Lavado (50 °C ÷ 65 ºC.)
- Enjuague (70 °C ÷ 85 ºC.)
Regulador de presión para control de caudal.
Seta de emergencia incorporada.
Sistema de bloqueo de puerta abierta.
Sistema de protección IPX4.
Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas y pasando el calentamiento del agua de enjuague a modo "stand-by" (70 ºC).
Sistema economizador en el lavado: el mismo no inicia hasta detectar el paso de la cesta, ahorrando agua y energía.
Sistema economizador en el enjuague: el mismo finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
Auto-timer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos).
Termostato de seguridad.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 9 Kw / 50 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 27 Kw / 21 Litros.
Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,59 Kw.
Consumo máximo de agua: 210 litros/hora.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Incluye micro de final de carrera.
Cestas de 500 x 500 mm.



EASY-120 I CW



Modelo	Cestas/Hora (Máx.)	Carga de Cestas	Potencia (Kw)	Voltaje	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura	Peso (Kg)
EASY-120 I CW	120	Izquierda	28,55	220-240V. - 60Hz.	1180	790	1560	211
EASY-120 D CW	120	Derecha	28,55	220-240V. - 60Hz.	1180	790	1560	211

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.





edenox

Indice

DROP IN
Páginas 82-89

GRIFERIA & LAVAMANOS
Páginas 90-91

CARROS
Páginas 92-95

ANAQUELES
Páginas 96

HORNO MICROONDAS
Páginas 97

DROP IN



DROP IN REFRIGERADO

- Placas Refrigeradas
- Tinas/Cubas Refrigeradas

DROP IN CALIENTE

- Tinas/Cubas Calientes Baño María
- Placas Calientes de Vitrocerámica

PANTALLAS & CRISTALES

- Pantallas con Luz
- Pantallas con Luz y Calor
- Pantallas Neutras

DISPENSADORES DE PLATOS

- Neutros
- Calientes



Flexibilidad y alta calidad para potenciar la creatividad y la innovación de sus proyectos, obteniendo como resultado un mayor protagonismo en la exposición de sus platos.





Placas Refrigeradas



Pantallas con Luz, con Luz y Calor



Tinas/Cubas Refrigeradas



Pantallas Neutras



Tinas/Cubas Calientes



Dispensadores de Platos Neutros



Placas Calientes de Vitrocerámica



Dispensadores de Platos Calientes

FABRICACION EN ACERO INOXIDABLE Y SOLUCIONES PARA LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS.



DRFP Placas Refrigeradas

Caracteristicas Estandar

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

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales indicadores.

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

Desagüe incorporado.

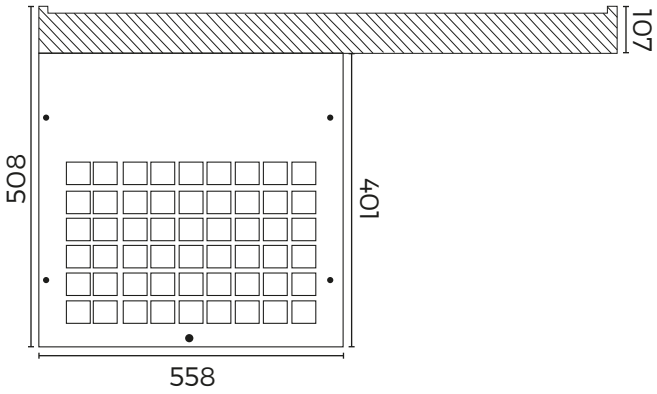
Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz., 115V. - I+N - 50/60Hz.

IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.



DRFP-311-CU







Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Medidas de Encastre (mm) Frente	Profundidad	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DRFP-311-CU	3 GN 1/1	310	1090	585	1115	610	508
DRFP-411-CU	4 GN 1/1	310	1415	585	1440	610	508
DRFP-511-CU	5 GN 1/1	310	1740	585	1765	610	508

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

DRFB Tinas/Cubas Refrigeradas

Caracteristicas Estandar

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

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

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

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

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales indicadores.

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

Desagüe incorporado.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz., 115V. - I+N - 50/60Hz.

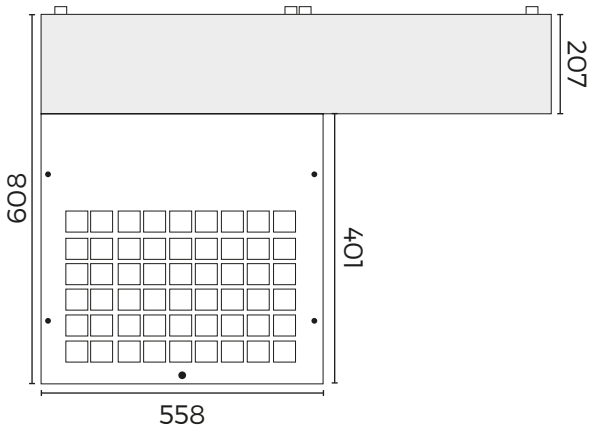
Tina/Cuba de 160 mm de profundidad capaz de recibir insertos gastronorm de 150 mm de profundidad.

IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.



DRFB-411-CU







Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Medidas de Encastre (mm) Frente	Profundidad	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DRFB-311-CU	3 GN 1/1	310	1090	585	1115	610	608
DRFB-411-CU	4 GN 1/1	310	1415	585	1440	610	608
DRFB-511-CU	5 GN 1/1	310	1740	585	1765	610	608

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

DBM Tinas/Cubas Calientes

TINAS/CUBAS CALIENTES BAÑO MARIA

CARACTERISTICAS ESTANDAR

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

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicón.

Panel de control con interruptor ON/OFF.

Termostato electromecánico para el control y la regulación de la temperatura.

Temperatura de trabajo: 30 °C a 90 °C.

Desagüe incorporado.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.

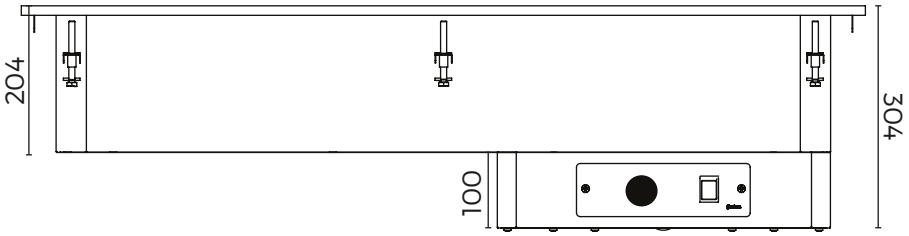
Tina/Cuba de 160 mm de profundidad capaz de recibir insertos gastronorm de 150 mm de profundidad.

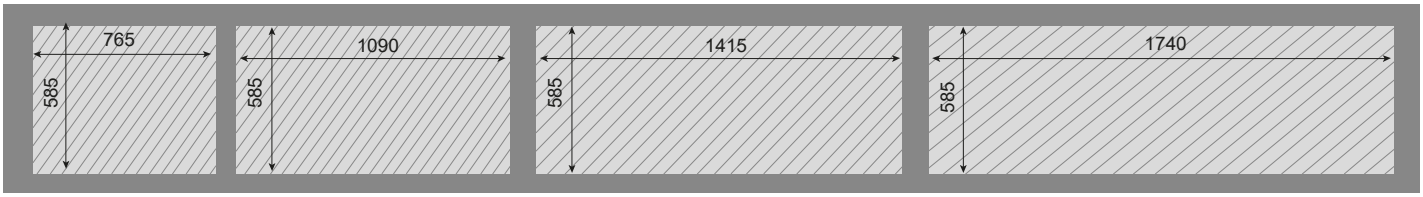
IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.





DBM-211-S-W





Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Medidas de Encastre (mm) Frente	Profundidad	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DBM-211-S-W	2 GN 1/1	1600	765	585	790	610	304
DBM-311-S-W	3 GN 1/1	2400	1090	585	1115	610	304
DBM-411-S-W	4 GN 1/1	3000	1415	585	1440	610	304
DBM-511-S-W	5 GN 1/1	3000	1740	585	1715	610	304

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

DV Placas Calientes de Vitrocerámica

Caracteristicas Estandar

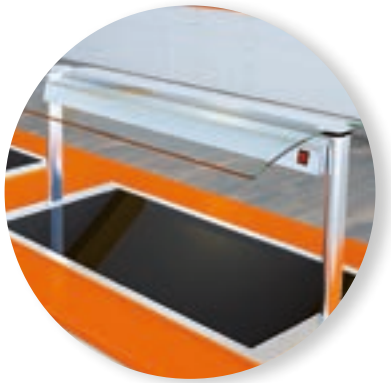
Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.

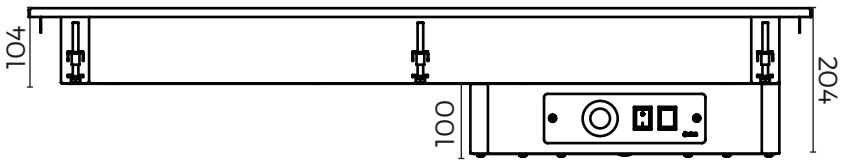
Sistema de calentamiento de cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.

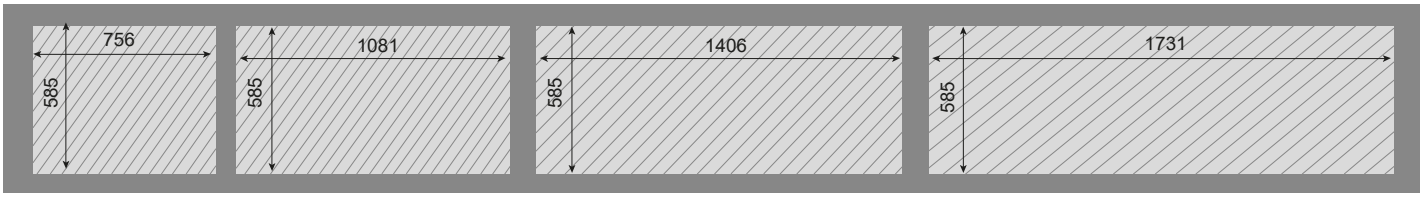
Temperatura de trabajo: 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato análogo.





DRFB-411-R





Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Medidas de Encastre (mm) Frente	Profundidad	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DV-211-S	2 GN 1/1	900	756	585	790	610	204
DV-311-S	3 GN 1/1	1350	1081	585	1115	610	204
DV-411-S	4 GN 1/1	1800	1406	585	1440	610	204
DV-511-S	5 GN 1/1	2250	1731	585	1765	610	204

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

DU Pantallas, Soportes & Cristales Curvos

Caracteristicas Estandar

Construcción en acero inoxidable.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.

Los soportes están fabricados en tubo de acero inoxidable con mordazas para sujeción del cristal en la parte superior.

Los modelos con luz y los modelos con luz y calor incorporan interruptor ON/OFF con testigo luminoso.

Gracias a su polivalencia, las pantallas y soportes pueden montarse sobre los elementos Drop In Edenox o sobre cualquier otro tipo de encimera.



DU-311-L-CG2

PANTALLAS CON LUZ (ILUMINACION MEDIANTE FLUORESCENTES PROTEGIDOS)

Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DU-211-L-CG2	2 GN 1/1	8	720	772	590	480
DU-311-L-CG2	3 GN 1/1	14	1045	1097	590	480
DU-411-L-CG2	4 GN 1/1	21	1370	1422	590	480
DU-511-L-CG2	5 GN 1/1	28	1695	1747	590	480

** Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



DU-311-H-CG2

PANTALLAS CON LUZ Y CALOR (ILUMINACION MEDIANTE HALOGENOS PROTEGIDOS)

Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DU-211-H-CG2	2 GN 1/1	240	720	772	590	480
DU-311-H-CG2	3 GN 1/1	360	1045	1097	590	480
DU-411-H-CG2	4 GN 1/1	480	1370	1422	590	480
DU-511-H-CG2	5 GN 1/1	600	1695	1747	590	480

** Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



DU-311-N-CG2

SOPORTES NEUTROS CON CRISTAL

Modelo	Capacidad GN	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	Medidas Exteriores (mm) Frente	Profundidad	Altura
DU-211-N-CG2	2 GN 1/1	240	720	772	590	480
DU-311-N-CG2	3 GN 1/1	360	1045	1087	590	480
DU-411-N-CG2	4 GN 1/1	480	1370	1412	590	480
DU-511-N-CG2	5 GN 1/1	600	1695	1737	590	480

** Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

CE

DPN-DPC Dispensadores de Platos

DISPENSADORES NEUTROS DE PLATOS
DISPENSADORES CALIENTES DE PLATOS

Caracteristicas Estandar

DISPENSADORES NEUTROS DE PLATOS:

Construcción en acero inoxidable.

Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante.

La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.

Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.

Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.

Carga máxima: 45 Kg.

DISPENSADORES CALIENTES DE PLATOS:

Construcción en acero inoxidable.

Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante, resistentes a altas temperaturas.

La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.

Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.

Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.

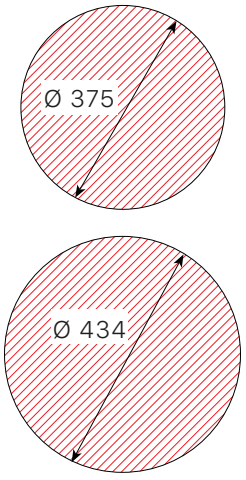
Carga máxima: 45 Kg.

Paredes aisladas mediante poliuretano ecológico con una densidad de 40 Kg/m^3, el cual permite una menor transmisión del calor y un menor coste de energía.

Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.

Potencia eléctrica: 480 W.

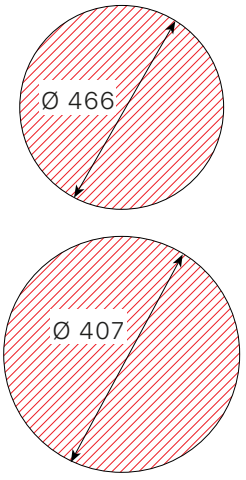
Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.



Medidas de Encastre (mm)



DPN-28



Medidas de Encastre (mm)



DPC-28

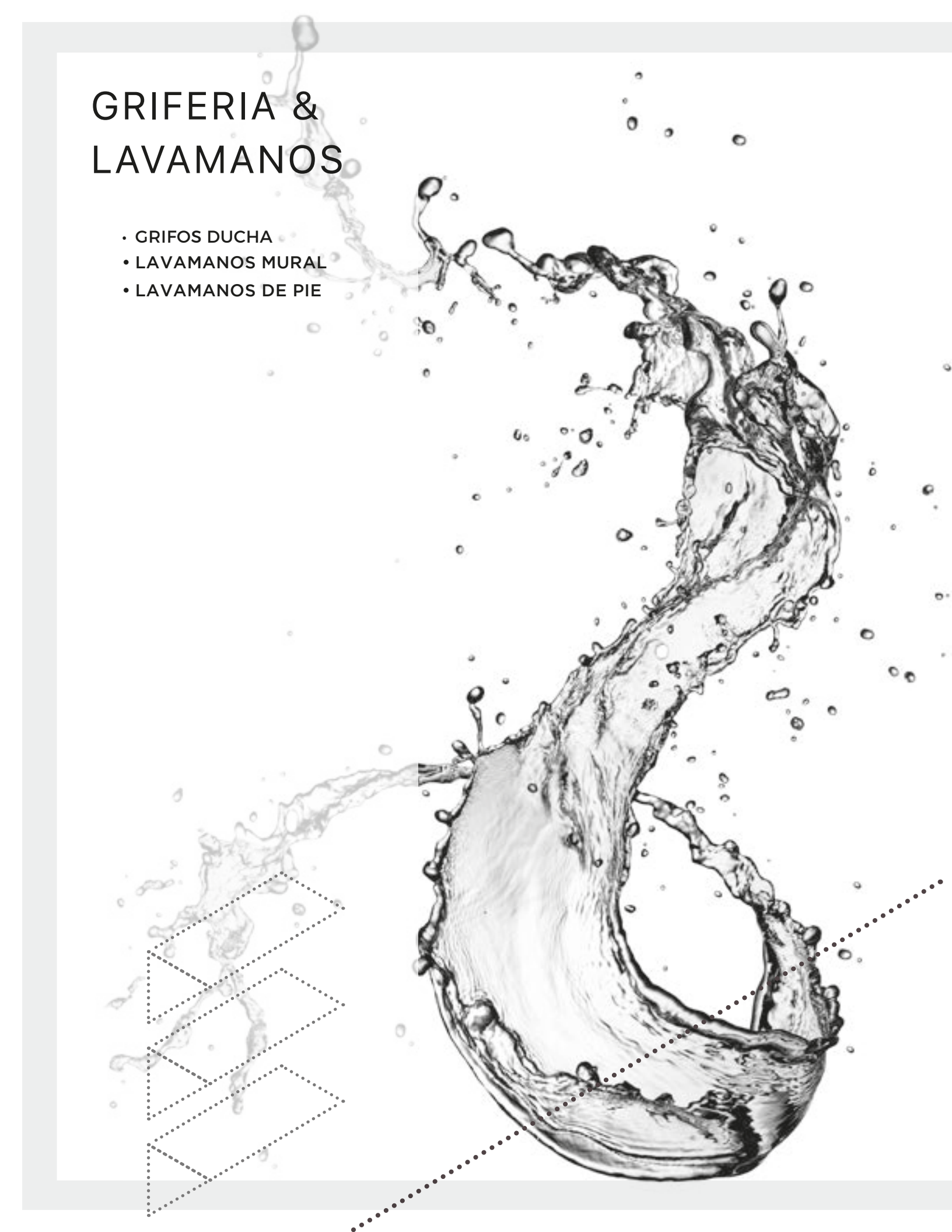
CE

Modelo	Dimensiones (mm)		Medidas Exteriores (mm)	
DPN-28	180	280	730	391
DPN-34	240	340	730	451
DPC-28	180	280	730	420
DPC-34	240	340	730	480

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

GRIFERIA & LAVAMANOS

- GRIFOS DUCHA
- LAVAMANOS MURAL
- LAVAMANOS DE PIE



Grifería & Lavamanos

GRIFOS DUCHA
LAVAMANOS MURAL
LAVAMANOS DE PIE

Caracteristicas Estandar

GRIFERIA INDUSTRIAL:

Construcción en acero inoxidable (columna de soporte, muelle y soporte de pared).

Baño de cromo de alta densidad en todas sus partes.

Tubo flexible de doble trenzado, inoxidable, con recubrimiento de protección en plástico transparente, resistente a las altas presiones de agua y temperaturas.

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

Diseño ergonómico que incorpora dispositivo para la regulación del caudal, sistema de salida continua del agua y válvua de retención.

LAVAMANOS:

Construcción en acero inoxidable.

Pulsador temporizado oculto de fácil accionamiento (modelo Mural).

Pulsador temporizado oculto de fácil accionamiento mediante pie (modelo de Pie).

Grifo con soporte giratorio.

Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.

Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.

Válvula de desagüe.



98002-1



98001-1



98007-1



LP-44



LM-44

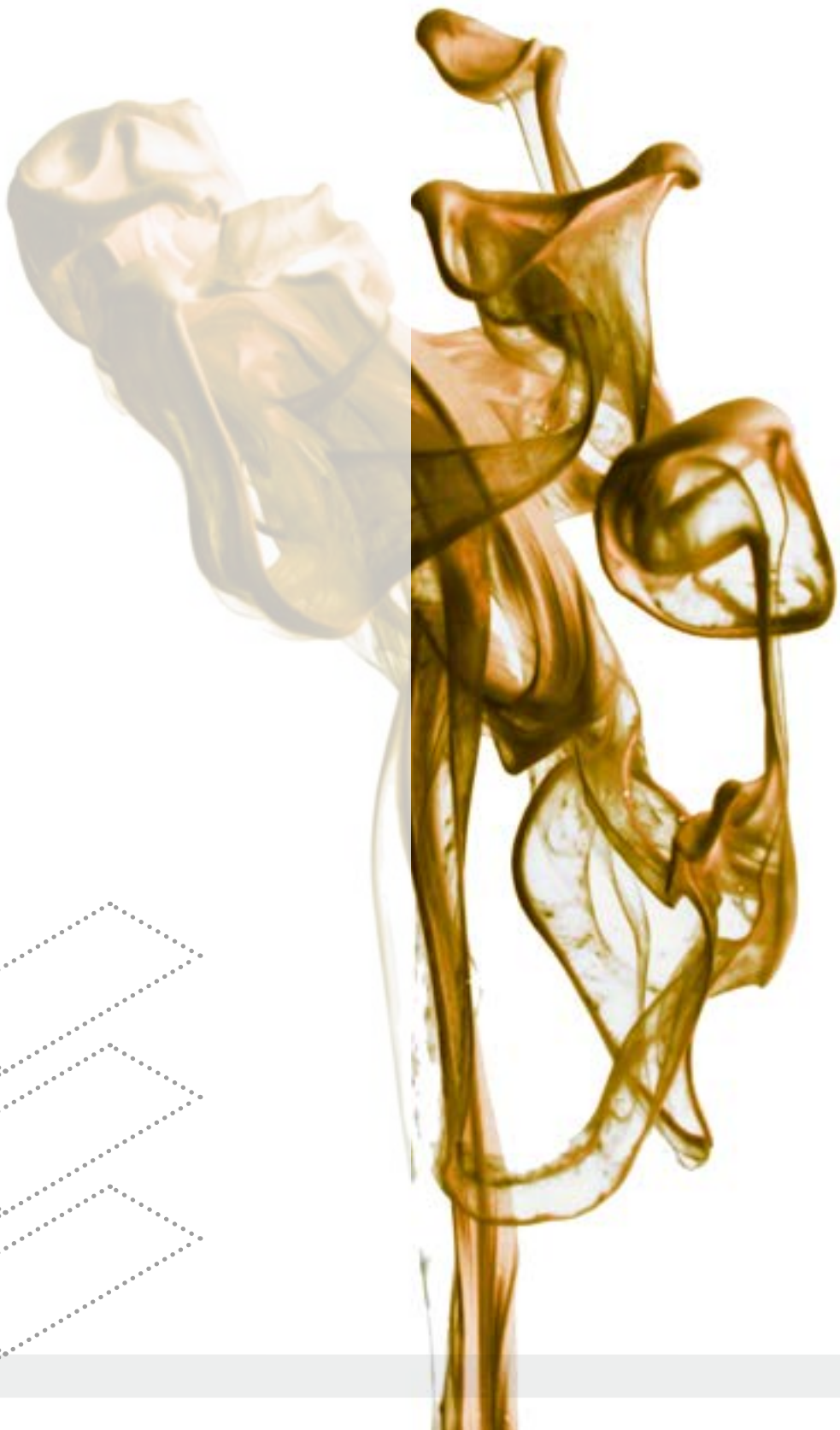
Modelo	Descripción	Medidas Totales (mm) Frente	Profundidad	Altura
LM-44	Lavamanos Mural con Sistema Push y Grifo Giratorio	400	400	170*
LP-44	Lavamanos de Pie con Sistema Push y Grifo Giratorio	400	400	850*
98002-1	Grifo ducha colocación a lambrín perforación doble y mezcladora	N/A	N/A	N/A
98007-1	Grifo ducha colocación a piso perforación doble	N/A	N/A	N/A
98001-1	Grifo ducha colocación a piso, perforación sencilla	N/A	N/A	N/A

NOTA I: Las dimensiones de altura de los grifos no consideran la altura del caño giratorio. NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

CARROS

Transportación, mantenimiento y servicio de alimentos

- CARRO PORTA PLATOS
- CARROS CALIENTES BANQUETEROS



Carro Porta Platos

CARRO PORTA PLATOS

Caracteristicas Estandar

Construcción en acero con tratamiento antioxidante y acabado epóxico de color gris.

Provisto con 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.

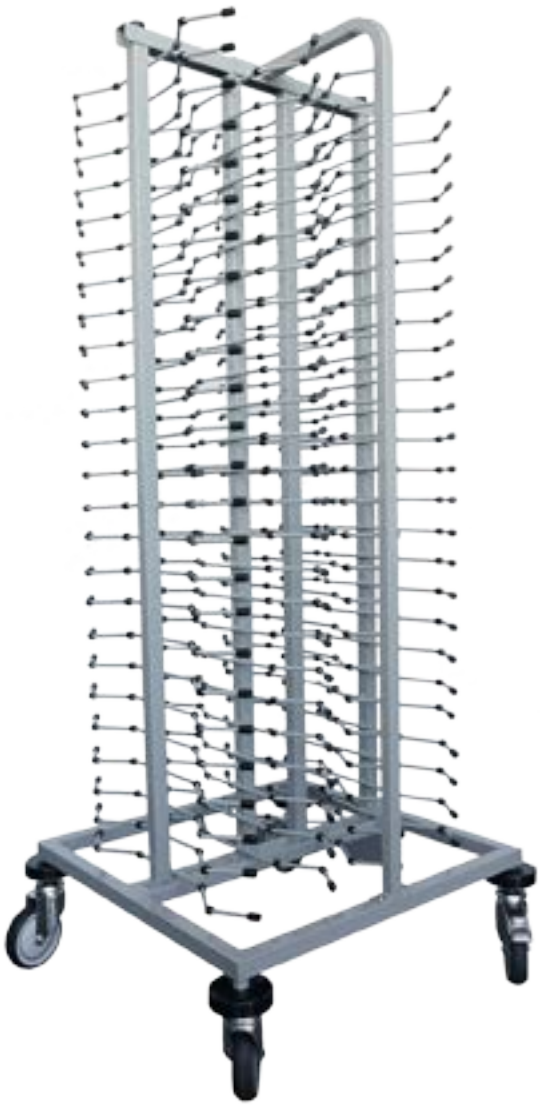
Permite ajustar el diámetro de platos hasta Ø 33 cms.

Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.

Capacidad máxima de 100 platos.

Separación entre niveles: 60 mm.





Modelo	Capacidad Platos	Medidas Totales (mm) Frente	Profundidad	Altura
CPP-100	100	754	754	1800

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

CBB Carros Calientes Banqueteros

Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico.

Termostato de control de temperatura de 0° - 90 °C

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

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



El diseño interior de las guías centrales y laterales permite la libre circulación del aire caliente por todo el carro y entre los recipientes con alimentos.

Potentes turbinas que garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea.

Ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.

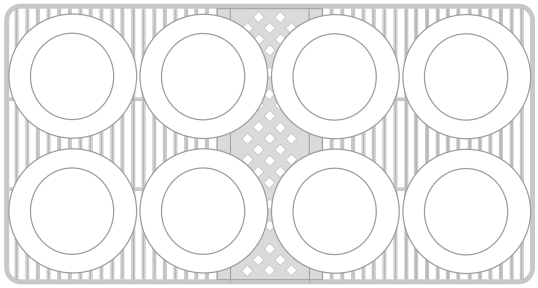
Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza.

Parachoques de alta resistencia.

Bandeja de evaporación de agua con sistema anti-olas.

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

Se suministran con la dotación de 20 parrillas centrales.



CCB-40: capacidad de hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.

CCB Carros Calientes Banqueteros

Caracteristicas Estandar

Construcción en acero inoxidable.

Bisagras dotadas con mecanismo de auto-cierre.

Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.

Capacidad para 10, 20 o 40 guías GN 2/1 (según modelo).

Separación entre guías de 60 mm.

Tiradores horizontales para su óptimo desplazamiento.

Cerraduras con llaves maestras.

Calefacción mediante resistencias y aire forzado.

Termómetro exterior.

Panel de control con interruptor ON/OFF.

Termostato electromecánico para el control y regulación de la temperatura.

Temperatura de trabajo entre 30 °C a 90 °C.

Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

Dotado de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.



CCB-40



CCB-20



CCB-10

Modelo	N° Puertas	N° de Guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Tensión (V)	Potencia (W)	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
CCB-10	1	10	220V. - 1+N - 50/60Hz.	2000	789	876	1190
CCB-20	1	20	220V. - 1+N - 50/60Hz.	2000	789	876	1640
CCB-40	2	40	220V. - 1+N - 50/60Hz.	3500	1480	876	1640

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Anaqueles Epóxicos

ANAQUELERIA-ESTANTERIA

Caracteristicas Estandar

Construcción tipo heavy duty para uso rudo.

Acabado epóxico que permite reducir la acumulación de polvo y suciedad, además de proteger los estantes de la humedad.

Fácil de ensamblar, no se requieren herramientas.

Capacidad de carga: 385 kgs.

Cada set incluye 4 postes de 72" de altura y 4 entrepaños.

Certificación NSF.





Modelo	Peso de Set (Kg)	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
ED-1836	22.5	450	920	1820
ED-1848	25.8	450	1220	1820

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Hornos de Microondas

Caracteristicas Estandar

R-21LV

Construcción exterior e interior en acero inoxidable.

Botones Touch con Braille.

10 memorias programables con incrementos temporales de 1 segundo.

Express Defrost: Divide automáticamente el tiempo total de descongelación en 3 secuencias con 3 niveles de potencia distintos.

Capacidad de 1.0 pie cúbico.

Potencia de salida de 1.000W.

Tirador con cierre de seguridad.

R-21LC

Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada.

Construcción interior y puerta en acero inoxidable.

Temporizador electrónico de 6 min. con incrementos de 10, 15 y 30 segundos.

Cancelación automática de tiempo restante en el temporizador al abrir la puerta.

Guía de tiempos de calentamiento.

Capacidad de 1.0 pie cúbico.

Potencia de salida de 1.000W.

Tirador con cierre de seguridad.

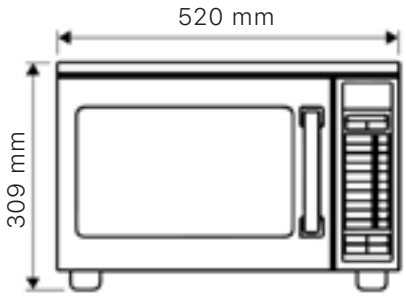


R-21LV

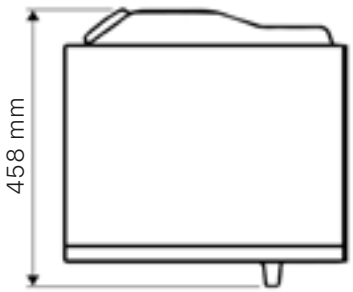


R-21LC

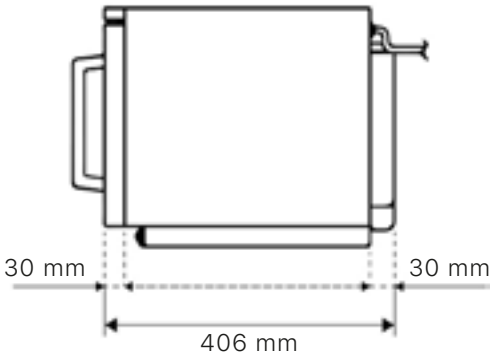
Vista Frontal



Vista Superior



Vista Lateral



Modelo	Capacidad (ft^3)	Potencia (W)	Amps.	Kw	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Dimensiones Interiores (mm) Frente	Profundidad	Altura	Dimensiones (mm) Frente	Profundidad	Altura
R-21LV	1.0	1.000	14	1.6	120V. - 60Hz.	5-15R	353	206	371	521	308	422
R-21LC	1.0	1.000	14	1.6	120V. - 60Hz.	5-15R	353	206	371	521	308	422

NOTA I: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. NOTA II: Las dimensiones de altura inlcuyen la medida de las patas.

Condiciones Generales de Venta

Contenido del presente Documento:

Los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema incluido en el mismo. Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar valores y/o especificaciones.

Por lo dicho, Asber-Edenox se reserva el derecho de introducir en sus equipos, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando para ello a Asber-Edenox.

Los códigos de los artículos están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios:

Los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), unitarios y figuran, según la región, en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.

Sobre los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo no incluyen transporte, maniobras de descarga, manipulación, montaje, instalación o puesta en marcha de los equipos.

Embalaje y Condiciones de Entrega:

En los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se encuentra incluido el embalaje estándar de los equipos, en condición de entrega E.X.W. Planta Industrial de Asber-Edenox, San Luís Potosí, S.L.P., México. Cualquier otro tipo de embalaje o condición de entrega requerida tendrá un sobrecosto, mismo que deberá ser consultado a Asber-Edenox.

Plazos:

Los plazos de entrega ofrecidos por parte de Asber-Edenox son orientativos y están sujetos a las cargas de producción del fabricante.

Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.

El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y/o perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de que Asber-Edenox lleve a cabo la entrega del bien requerido fuera del plazo ofrecido inicialmente.

Garantía:

Asber-Edenox garantiza que las partes y componentes de los equipos que integran el presente Catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando el correcto desempeño del bien siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte del fabricante.

Los equipos que integran el presente Catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Asber-Edenox), garantía que aplica exclusivamente a aquellas "piezas y/o componentes" que su defecto pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía que otorga Asber-Edenox, gastos de mano de obra y/o de desplazamiento.

La garantía emitida por parte de Asber-Edenox no aplica al equipo cuando el mismo se haya instalado incorrectamente, cuando haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Asber-Edenox.

La garantía emitida por parte de Asber-Edenox no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en la instalación.

La garantía emitida por parte de Asber-Edenox no cubre posibles pérdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo.

Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con la plomería, instalación de gas o instalación eléctrica, son responsabilidad del comprador.

Las ampliaciones de la garantía tendrán un cargo independiente, mismo que deberá ser consultado a Asber-Edenox.

Asber-Edenox no se hará cargo de la reparación o sustitución de ninguna pieza y/o componente ajeno a sus fabricados.

ASBER-EDENOX RECOMIENDA LEER SU "POLITICA DE GARANTIA".

Condiciones Generales de Venta

Modificaciones, Cancelaciones y Devoluciones:

Un pedido se considera aceptado si en un plazo de 24 horas hábiles a partir de su fecha de validación, misma que es realizada por parte de Asber-Edenox, no se recibe, mediante escrito, una contraindicación al respecto por parte del comprador.

Asber-Edenox solo acepta cancelaciones bajo las siguientes condiciones:

1. Si la cancelación por parte del comprador se produce antes de que la mercancía salga de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber-Edenox, el fabricante imputará al comprador un cargo de USD 30,000 Dólares Americanos por cada equipo cancelado.

2. Si la cancelación por parte del comprador se produce una vez que la mercancía ha salido de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber-Edenox, el fabricante imputará al comprador un cargo equivalente al 10% del valor de la factura. Si además la mercancía hubiera sido desembalada, el fabricante imputará al comprador, solamente por este concepto, un cargo adicional equivalente al 5% del valor de la factura.

Asber podrá aceptar, excepcionalmente, la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial.

Para ello será obligatorio que el comprador realice, mediante un escrito, la petición de devolución, misma que deberá dirigir a la Dirección Comercial de Asber-Edenox.

En caso que la Dirección Comercial de Asber-Edenox acepte la devolución de la mercancía, todos los gastos derivados de dicha devolución deberán ser cubiertos por parte del comprador.

Será condición indispensable para la aceptación de devolución de mercancía que esta se encuentre en las mismas condiciones que las presentadas al momento de su envío desde la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber-Edenox.

Cualquier devolución de mercancía aceptada por parte de Asber-Edenox que no cumpla con los requisitos anteriormente mencionados (excluyendo la mercancía defectuosa atribuible a su fabricación) estará sujeta a un cargo mínimo equivalente al 20% de su valor factura.

Accesorios:

Todos los importes correspondientes a los equipos que integran la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", salvo los que expresamente se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte:

Salvo acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Asber-Edenox, el bien adquirido viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento que el bien adquirido ha sido liberado desde el andén de carga de la planta Industrial de San Luís Potosí de Asber-Edenox, la transportación, manipulación y maniobras de descarga del bien son responsabilidad exclusiva del comprador.

Pagos:

Los pagos se realizarán por parte del comprador en los plazos definidos en el contrato o en el pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha del bien haya sido aplazado o cancelado por razones no atribuibles a Asber-Edenox.

UNICO FABRICANTE MEXICANO CON EMBALAJE ESTANDAR CERTIFICADO CON "CALIDAD DE EXPORTACION"

Tarima de madera reforzada, que admite uso de montacargas y/o pallet jack.

Fijación del equipo con placa metálica atornillada a la tarima.

Esquineros de madera para proteger laterales y soportar la carga de la estiba en 4 niveles.

Caja de cartón doble reforzada, con fleje plástico.


ONNERA GROUP







NOTAS:

NOTAS:

asber

edenox

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL

CATALOGO GENERAL 2018



ONNERA MEXICO.
Circuito Exportación Nº 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P. 78395, San Luís Potosí, S.L.P., México

Tel.: +52 (444) 137 0500
info@asber.com.mx

www.asber.com.mx

ONNERA GROUP