



EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO INDUSTRIAL



Refrigeradores y Conservadores de Congelados



ARR 37 G HC



ARR 49 H HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Frente	Fondo	Altura
REFRIGERADORES (MODELOS "G": PUERTA DE CRISTAL)						
ARR 17 H HC (G)	1	3	17.0	700	679	1959
ARR 37 HC (G)	2	6	37.0	1105	820	2134
ARR 23 H HC (G)	1	3	23.0	713	790	2122
ARR 49 H HC (G)	2	6	49.0	1403	790	2122
ARR 72 H HC (G)	3	9	72.0	2102	820	2166
CONSERVADORES DE CONGELADOS (MODELOS "G": PUERTA DE CRISTAL)						
ARF 17 H HC (G)	1	3	17.0	700	679	1959
ARF 37 HC (G)	2	6	37.0	1105	820	2134
ARF 23 H HC	1	3	23.0	713	790	2122
ARF 49 H HC	2	6	49.0	1403	790	2122
ARF 72 H HC	3	9	72.0	2102	820	2166



AWRR 23 HC



AWRF 23 HC

Refrigerador y Conservador de Congelados Eco Series

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Frente	Fondo	Altura
REFRIGERADOR CON PUERTA SOLIDA						
AWRR 23 HC	1	4	23.0	775	721	1973
CONSERVADOR DE CONGELADOS CON PUERTA SOLIDA						
AWRF 23 HC	1	4	23.0	775	721	1973

Refrigeradores y Conservadores de Congelados Merchandiser



ARM 17 HC



ARMD 47 SD HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Frente	Fondo	Altura
REFRIGERADORES CON PUERTAS ABATIBLES						
ARM 17 HC	1	4	17.0	700	679	1959
ARMD 23 HC	1	4	23.0	713	790	2122
ARMD 37 HC	2	8	37.0	1105	820	2134
ARMD 49 HC	2	8	49.0	1403	790	2122
ARMD 72 HC	3	12	72.0	2102	820	2166
REFRIGERADOR CON PUERTAS DESLIZABLES						
ARMD 47 SD HC	2	8	49.0	1403	790	2122
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS ABATIBLES						
AFM 17 HC	1	4	17.0	700	679	1959
AFMD 23 HC	1	4	23.0	713	790	2122
AFMD 37 HC	2	8	37.0	1105	820	2134

NEO SERIES

MESAS FRIAS DE PREPARACION Y BAJO MOSTRADOR

01.

ESPACIO DE TRABAJO ROBUSTO E HIGIENICO

Construcción en acero inoxidable para una superficie de trabajo robusta, higiénica y de larga vida útil, diseñada para soportar las exigencias de las cocinas profesionales de alta demanda.

02.

ALTA EFICIENCIA ENERGETICA

Equipos con refrigerante R290 y aislamiento de poliuretano inyectado Ecomate™, libre de CFC, el cual brinda una máxima resistencia estructural y un excelente desempeño térmico.

03.

VERSATILIDAD PARA CADA ESPACIO

Amplia variedad de tamaños estándar, desde modelos compactos para cocinas con espacio limitado hasta equipos de mayor capacidad para negocios en crecimiento, adaptándose perfectamente a cualquier cocina profesional.

04.

DESEMPEÑO SUPERIOR

Control preciso de la temperatura, incluso en ambientes de hasta 38 °C. Su innovador sistema de refrigeración dirige el flujo de aire por debajo de los insertos, manteniendo una temperatura uniforme mientras preserva la humedad y la frescura de los ingredientes.



APTS 48 12 HC



APTM 60 24 HC



APTP 60 HC



AUTR 72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Insertos	Frente	Fondo	Altura
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS							
APTS 27 8 HC	1	1	6.9	2 + 6	710	767	1164
APTS 36 10 HC	2	2	9.2	10	940	767	1164
APTS 48 12 HC	2	2	13.3	12	1240	767	1164
APTS 60 16 HC	2	2	16.8	16	1547	767	1164
APTS 72 18 HC	3	3	20.6	18	1850	767	1164
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP							
APTM 27 12 HC	1	1	6.9	3 + 9	710	926	1281
APTM 36 15 HC	2	2	9.2	15	940	926	1281
APTM 48 18 HC	2	2	13.3	18	1240	926	1281
APTM 60 24 HC	2	2	16.8	24	1547	926	1281
APTM 72 30 HC	3	3	20.6	30	1850	926	1281
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS							
APTP 48 HC	2	2	13.3	7	1220	767	1368
APTP 60 HC	2	2	16.8	8	1524	767	1368
APTP 72 HC	3	3	20.6	10	1829	767	1368
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION							
AUTR 27 HC	1	1	6.9	-	686	767	921
AUTR 36 HC	2	2	9.2	-	919	767	921
AUTR 48 HC	2	2	13.3	-	1220	767	921
AUTR 60 HC	2	2	16.8	-	1524	767	921
AUTR 72 HC	3	3	20.6	-	1829	767	921
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS							
AUTF 27 HC	1	1	6.9	-	686	767	921
AUTF 48 HC	2	2	13.3	-	1220	767	921
AUTF 60 HC	2	2	16.8	-	1524	767	921

PREMIUM LINE

MESAS FRIAS CON PUERTAS

01.

MAYOR CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

Diseño constructivo único en su clase que maximiza el espacio interior, ofreciendo hasta un 30% más capacidad de almacenamiento que otros equipos de su categoría.

02.

ALTA EFICIENCIA ENERGETICA

Equipos con refrigerante R290 y aislamiento de poliuretano inyectado Ecomate™, libre de CFC, el cual brinda una máxima resistencia estructural y un excelente desempeño térmico.

03.

MODELOS CON CAJONES O KITS INSTALABLES EN CAMPO*

Permiten adaptar fácilmente la configuración del equipo para ofrecer mayor versatilidad, durabilidad y un ajuste perfecto.

*Disponibles para modelos de refrigeración.

04.

DESEMPEÑO SUPERIOR

Control preciso de la temperatura, incluso en ambientes de hasta 38 °C. Su innovador sistema de refrigeración dirige el flujo de aire por debajo de los insertos, manteniendo una temperatura uniforme mientras preserva la humedad y la frescura de los ingredientes.



APTS 48 12 P HC



APTS 60 16 P HC



APTP 46 P HC



AUTR 72 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Insertos	Fronte	Fondo	Altura
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS							
APTS 27 8 P HC	1	1	9.5	2 + 6	706	765	1167
APTS 36 10 P HC	2	2	13.1	10	924	765	1167
APTS 48 12 P HC	2	2	16.7	12	1238	765	1167
APTS 60 16 P HC	2	2	20.6	16	1539	765	1167
APTS 72 18 P HC	3	3	25.4	18	1846	765	1167
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS							
APTM 27 12 P HC	1	1	9.5	3 + 9	706	918	1292
APTM 36 15 P HC	2	2	13.1	15	924	918	1292
APTM 48 18 P HC	2	2	16.7	18	1238	918	1292
APTM 60 24 P HC	2	2	20.6	24	1539	918	1292
APTM 72 30 P HC	3	3	25.4	30	1846	918	1292
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS							
APTP 46 P HC	1	2	11.6	6	1175	918	1479
APTP 67 P HC	2	4	20.8	9	1715	918	1479
APTP 93 P HC	3	6	30.2	12	2380	918	1479
MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS							
AUTR 27 P HC	1	1	9.5	-	706	765	919
AUTR 36 P HC	2	2	13.1	-	924	765	919
AUTR 48 P HC	2	2	16.7	-	1238	765	919
AUTR 60 P HC	2	2	20.6	-	1539	765	919
AUTR 72 P HC	3	3	25.4	-	1846	765	919
MESAS CONSERVACION DE CONGELADOS CON PUERTAS							
AUTF 27 P HC	1	1	9.5	-	706	765	919
AUTF 48 P HC	2	2	16.7	-	1238	765	919
AUTF 60 P HC	2	2	20.6	-	1539	765	919

PREMIUM LINE

MESAS FRIAS CON PUERTAS Y/O CAJONES



APTS 48 12 D4 P HC



APTM 60 24 D2 P HC



APTP 46 D2 P HC



AUTR 72 D4 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Insertos	Frente	Fondo	Altura
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES							
APTS 27 8 D2 P HC	0	2	9.5	2 + 6	706	765	1167
APTS 48 12 D2 P HC	1	2	16.7	12	1238	765	1167
APTS 48 12 D4 P HC	0	4	16.7	12	1238	765	1167
APTS 60 16 D2 P HC	1	2	20.6	16	1539	765	1167
APTS 60 16 D4 P HC	0	4	20.6	16	1539	765	1167
APTS 72 18 D2 P HC	2	2	25.4	18	1846	765	1167
APTS 72 18 D4 P HC	1	4	25.4	18	1846	765	1167
APTS 72 18 D6 P HC	0	6	25.4	18	1846	765	1167
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS Y/O CAJONES							
APTM 27 12 D2 P HC	0	2	9.5	3 + 9	706	918	1292
APTM 48 18 D2 P HC	1	2	16.7	18	1238	918	1292
APTM 48 18 D4 P HC	0	4	16.7	18	1238	918	1292
APTM 60 24 D2 P HC	1	2	20.6	24	1539	918	1292
APTM 60 24 D4 P HC	0	4	20.6	24	1539	918	1292
APTM 72 30 D2 P HC	2	2	25.4	30	1846	918	1292
APTM 72 30 D4 P HC	1	4	25.4	30	1846	918	1292
APTM 72 30 D6 P HC	0	6	25.4	30	1846	918	1292
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS Y/O CAJONES							
APTP 46 D2 P HC	0	2	11.6	6	1175	918	1479
APTP 67 D2 P HC	1	2	20.8	9	1715	918	1479
APTP 67 D4 P HC	0	4	20.8	9	1715	918	1479
APTP 93 D2 P HC	2	2	30.2	12	2380	918	1479
APTP 93 D4 P HC	1	4	30.2	12	2380	918	1479
APTP 93 D6 P HC	0	6	30.2	12	2380	918	1479
MESAS REFRIGERACION CON PUERTAS Y/O CAJONES							
AUTR 27 D2 P HC	0	2	9.5	-	706	765	919
AUTR 48 D2 P HC	1	2	16.7	-	1238	765	919
AUTR 48 D4 P HC	0	4	16.7	-	1238	765	919
AUTR 60 D2 P HC	1	2	20.6	-	1539	765	919
AUTR 60 D4 P HC	0	4	20.6	-	1539	765	919
AUTR 72 D2 P HC	2	2	25.4	-	1846	765	919
AUTR 72 D4 P HC	1	4	25.4	-	1846	765	919
AUTR 72 D6 P HC	0	6	25.4	-	1846	765	919

Bases de Chef Refrigeradas



ACBR 72 HC

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		1/1-GN*	Frente	Fondo	Altura
BASES DE CHEF REFRIGERADAS					
ACBR 52 HC	2	6	1345	826	647
ACBR 52 60 HC	2	6	1530	826	647
ACBR 72 HC	4	8	1840	826	647
ACBR 84 HC	4	10	2140	826	647
ACBR 96 HC	4	12	2453	826	647

Mesas Frías Bajo Mostrador Slim Line



ASTR 60 HC



ASTR 79 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			ft³	Frente	Fondo	Altura
MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION						
ASTR 60	2	2	9.0	1486	596	862
ASTR 79	3	3	13.9	2012	596	862
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS						
ASTF 60	2	2	9.0	1486	596	862
ASTF 79	3	3	13.9	2012	596	862

Abatidores de Temperatura

NUEVOS MODELOS CON REFRIGERANTE R290



BBC 05

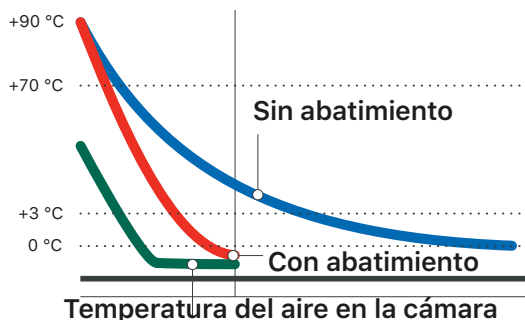


BBC 10

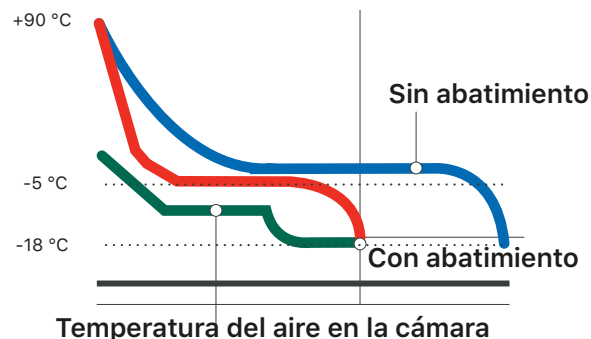
MODELO	GUIAS	PRODUCCION (KG/CICLO)		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Enfriamiento	Congelación	Frente	Fondo	Altura
ABATIDORES DE TEMPERATURA						
BBC 03	3	15	6	590	700	520
BBC 05	5	18	10	790	706	850
BBC 10	10	50	30	790	806	1420

TEMPERATURA Abatimiento Refrigeración

Dstrucción de la flora bacteriana
Multiplicación de la flora bacteriana
Interrupción de la actividad bacteriana



TEMPERATURA Abatimiento Congelación



BAR LINE

01. CONSTRUCCION ROBUSTA Y CONFIABLE

Construcción de alta resistencia diseñada para soportar las exigencias de un entorno de bar con alta demanda, garantizando un desempeño confiable y una larga vida útil.

02. ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA

Equipos con refrigerante R290 y aislamiento de poliuretano inyectado Ecomate™, libre de CFC, el cual brinda una máxima resistencia estructural y un excelente desempeño térmico.

03. RESPIRACION FRONTAL

Sistema de refrigeración con respiración frontal, diseñado para operar en ambientes de hasta 38 °C, con acceso frontal al evaporador, el cual facilita las labores de servicio.

04. NUEVOS MODELOS CON PUERTAS CORREDIZAS

Modelos "SD" con puertas corredizas de cristal, diseñados para integrarse perfectamente al flujo de trabajo y mejorar la productividad.



ABBC 24 48 G SD HC



ABBC-24-60-S HC



ADDC 23 HC



ADDC 58 S HC



ADBC 80 HC



AGF 24 HC



AGF 36 S HC

Refrigeradores Contra Barra

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Botellas 12 oz.	Frente	Fondo	Altura
EXTERIOR EN VINIL O EN A.I. ("S") - MODELOS "G" CON PUERTAS DE CRISTAL						
ABBC 23 HC (S)	1	2	252	633	781	968
ABBC 58 HC (S)	2	4	640	1512	716	937
ABBC 68 HC (S)	2	4	800	1766	716	937
ABBC 94 HC (S)	3	6	1200	2427	716	937
SLIM LINE. EXTERIOR EN VINIL O EN A.I. ("S") - MODELOS "G" CON PUERTAS DE CRISTAL						
ABBC 24 48 HC (S)	2	4	300	1264	631	873
ABBC 24 60 HC (S)	2	4	390	1581	631	873
ABBC 24 72 HC (S)	3	6	540	1834	631	873
EXTERIOR EN VINIL NEGRO O EN A.I. ("S") - MODELOS "G" CON PUERTAS DESLIZABLES						
ABBC 24 48 G SD HC (S)	2	4	300	1264	631	873
ABBC 24 60 G SD HC	2	4	390	1581	631	873
ABBC 24 72 G SD HC	3	6	540	1834	631	873

Dispensadores de Cerveza

MODELO	PUERTAS	BARRILES 1/2 (Ø 16- 1/8")	TORRES	GRIFOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Frente	Fondo	Altura
EXTERIOR EN VINIL O EN A.I. ("S")							
ADDC 23 (S)	1	1	1	1	633	781	968
ADDC 58 (S)	2	2	2	3	1512	716	937
ADDC 68 (S)	2	3	2	3	1766	716	937
ADDC 94 (S)	3	5	2	4	2427	716	937

Botelleros Refrigerados

MODELO	PUERTAS	DIVISORES	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Botellas 12 oz.	Frente	Fondo	Altura
EXTERIOR EN VINIL O EN A.I. ("S")						
ADBC 50 HC (S)	2	3	286	1288	669	849
ADBC 65 HC (S)	2	4	360	1669	669	849
ADBC 80 HC (S)	3	7	547	2038	669	849
ADBC 94 HC (S)	3	7	672	2433	669	849

Glass Frosters

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	TARROS		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			22 oz.	10 oz.	Frente	Fondo	Altura
EXTERIOR EN VINIL O EN A.I. ("S")							
AGF 24 (S)	1	6	35	96	629	689	927
AGF 36 (S)	1	6	60	162	934	689	927
AGF 50 (S)	2	6	84	231	1265	689	927

EMERALD LINE

Equipos a Gas y Eléctricos



CALIDAD SUPERIOR, RENDIMIENTO INDUPERABLE



◀ **ROBUSTEZ Y DURABILIDAD SUPERIORES.**

Los equipos de cocción Emerald Line están contruidos 100% en acero inoxidable, diseñados para ofrecer robustez y desempeño excepcionales durante años de operación intensiva.



◀ **MAXIMA PRODUCTIVIDAD.**

Superficies de cocción extendidas, maximizando el área de cocción útil sin incrementar las dimensiones externas.



◀ **AISLAMIENTO TERMICO DE ALTA EFICIENCIA.**

Aislamiento integral –en frente, laterales y piso– para una máxima retención de calor, mayor eficiencia energética y menor consumo.



◀ **CAPACIDAD DE HORNO LIDER EN SU CATEGORÍA.**

Diseño constructivo único en su clase que recibe una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1, simultáneamente en cada nivel del horno.



◀ **EXCLUSIVO SISTEMA DE CONVECCION (BAJO PATENTE).**

Sistema avanzado de convección para calor uniforme y resultados consistentes.



AER 4 24 EM



AER 6 36 C EM

Estufas con Horno

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Frente	Fondo	Altura
ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS						
AER 4 24 EM	30.000	120.000	150.000	610	864	936
AER 6 36 EM	30.000	180.000	210.000	914	864	936

Estufa con Horno Convector

MODELO	BTU TOTAL	POTENCIA	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		HP			Frente	Fondo	Altura
ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS							
AER 6 36 C EM	210.000	1/2	115V. - 60Hz.	5.6	914	1106	936

Equipos de Cocción de Sobremesa a Gas

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Frente	Fondo	Altura
PARRILLAS A GAS						
AEHP 2 12 EM	2	30.000	60.000	305	813	333
AEHP 4 24 EM	4	30.000	120.000	610	813	333
AEHP 6 36 EM	6	30.000	180.000	914	813	333
ASADORES RADIANTES A GAS						
AERB 12 EM	2	20.000	40.000	305	813	412
AERB 24 EM	4	20.000	80.000	610	813	412
AERB 36 EM	6	20.000	120.000	914	813	412
AERB 48 EM	8	20.000	160.000	1219	813	412
AERB 60 EM	10	20.000	200.000	1524	813	412
AERB 72 EM	12	20.000	240.000	1829	813	412
PLANCHAS MANUALES A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1"						
AEMG 12 EM	1	30.000	30.000	305	842	412
AEMG 24 EM	2	30.000	60.000	610	842	412
AEMG 36 EM	3	30.000	90.000	914	842	412
AEMG 48 EM	4	30.000	120.000	1219	842	412
AEMG 60 EM	5	30.000	150.000	1524	842	412
AEMG 72 EM	6	30.000	180.000	1829	842	412
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1"						
AETG 24 EM	2	30.000	60.000	610	842	412
AETG 36 EM	3	30.000	90.000	914	842	412
AETG 48 EM	4	30.000	120.000	1219	842	412
AETG 60 EM	5	30.000	150.000	1524	842	412
AETG 72 EM	6	30.000	180.000	1829	842	412



AEHP424EM



AERB 36 EM



AETG 48 EM



AETG 60 EM

Equipos de Cocción de Sobremesa Eléctricos

MODELO	PLACAS	POTENCIA	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		kW			Frente	Fondo	Altura
PARRILLAS ELECTRICAS							
AEHP E 2 12 EM	2	5.2	220-240V. - III+T - 60Hz.	13.7	305	813	342
AEHP E 4 24 EM	4	10.4	220-240V. - III+T - 60Hz.	27.3	610	813	342
AEHP E 6 36 EM	6	15.6	220-240V. - III+T - 60Hz.	41.0	914	813	342
PLANCHAS ELECTRICAS							
AETG E 12 EM	1	4.0	220-240V. - II+T - 60Hz.	12.9	305	813	412
AETG E 24 EM	2	8.0	220-240V. - III+T - 60Hz.	21.0	610	813	412
AETG E 36 EM	3	12.0	220-240V. - III+T - 60Hz.	31.5	914	813	412



AEHP E 4 24 EM



AETG E 24 EM

HORNOS CONVECTORES

Emerald Line & Eco Series

AECO-1 EM

La potencia de una cocción uniforme en múltiples niveles

Los hornos conveectores Emerald Line combinan una construcción de grado profesional con tecnología de convección de alto desempeño para ofrecer resultados uniformes, alta capacidad productiva y una larga vida útil en las cocinas comerciales más exigentes.



AECO1EM

Horno Convector Emerald Line

MODELO	BTU TOTAL	POTENCIA	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		HP			Fronte	Fondo	Altura
HORNO CONVECTOR A GAS							
AECO 1 EM	65.000	1/2	115V. - 60Hz.	5.6	970	1025	1508



OPCION STACK

AECO-1 E

Eficiencia y productividad para la cocina profesional

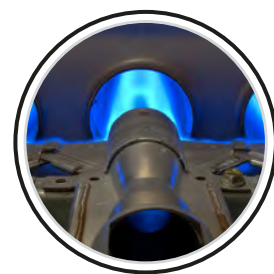
Los hornos conveectores Restaurant Line ofrecen una solución práctica y eficiente para negocios que buscan incrementar su capacidad de producción con un equipo confiable, fácil de operar y con un excelente equilibrio entre desempeño y costo.



AECO 1 E

Horno Convector Eco Series

MODELO	BTU TOTAL	POTENCIA	VOLTAJE - FRECUENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		HP			Fronte	Fondo	Altura
HORNO CONVECTOR A GAS							
AECO 1 E	40.000	1/2	115V. - 60Hz.	5.6	963	1043	1433



QUEMADORES INSHOT
DE ALTA EFICIENCIA

RESTAURANT LINE

Equipos de Cocción de Sobremesa a Gas



AEHP 4 24



AERB 36



AEMG 36 H

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Frente	Fondo	Altura
PARRILLAS A GAS						
AEHP 4 24	4	30.000	120.000	610	823	335
AEHP 6 36	6	30.000	180.000	914	823	335
ASADORES RADIANTES A GAS						
AERB 24	4	20.000	80.000	610	823	418
AERB 36	6	20.000	120.000	914	823	418
PLANCHAS MANUALES A GAS						
AEMG 24 H	2	30.000	60.000	610	823	418
AEMG 36 H	3	30.000	90.000	914	823	418



AEF 50 S

Freidoras

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Libras	Frente	Fondo	Altura
FREIDORAS A GAS							
AEF 50 S	3	35.000	105.000	50	395	808	1170
AEF 75 S	4	35.000	140.000	75	496	808	1170
AEF 2525 S	4	35.000	140.000	25/25	395	808	1170

Salamandras



AESB 36

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Frente	Fondo	Altura
SALAMANDRAS A GAS						
AESB 24	1	20.000	20.000	610	580	530
AESB 36	2	20.000	40.000	914	580	530

Estufones



AESP 48 4

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Frente	Fondo	Altura
ESTUFONES A GAS						
AESP 18 2	2	45.000	90.000	456	532	629
AESP 48 4	4	45.000	180.000	1219	532	629

Bases Neutras



AB 36

MODELO	PARRILLAS	ASADORES RADIANTES	PLANCHAS MANUALES	PLANCHAS TERM.	PARRILLAS ELECTRICAS	PLANCHAS ELECTRICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Frente	Fondo	Altura
BASES NEUTRAS DE PERFIL TUBULAR EN ACERO INOXIDABLE									
AB 12	AEHP 12	AERB 12	AEMG 12	-	AEHP-E 12	AETG-E 12	311	762	638
AB 24	AEHP 24	AERB 24	AEMG 24	AETG 24	AEHP-E 24	AETG-E 24	615	762	638
AB 36	AEHP 36	AERB 36	AEMG 36	AETG 36	AEHP-E 36	AETG-E 36	920	762	638
AB 48	-	AERB 48	AEMG 48	AETG 48	-	-	1225	762	638
AB 60	-	AERB 60	AEMG 60	AETG 60	-	-	1530	762	638
AB 72	-	AERB 72	AEMG 72	AETG 72	-	-	1835	762	638

LAVADO DE VAJILLA

EASY LINE

Control Electromecánico

Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electromecánico.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.

TECH LINE

Control Electrónico con visores digitales

Potentes ciclos de lavado regulados mediante control electrónico con visores digitales de temperatura.

Máximo ahorro energético y máxima productividad.



Para garantizar el funcionamiento óptimo del equipo en la higiene y desinfección de vajilla, cristalería y cubertería, deben cumplirse las siguientes condiciones de uso:



SOLO PERSONAL
TECNICO CERTIFICADO



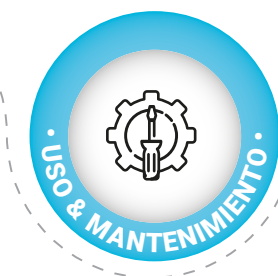
LIMPIEZA PREVIA



TEMPERATURAS DE
SANITIZACION. LAVADO:
60 °C, ENJUAGUE: 85-90 °C.



DETERGENTES ALCALINOS
& ABRILLANTADORES
INDUSTRIALES.



PERSONAL OPERARIO
CAPACITADO



GE 400 SA

Lavavasos

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
LAVAVASOS					
GE 400 SA	30	220-240V. - I+T - 60Hz.	470	530	725

Lavavajillas de Apertura Frontal



GE 500 DD F SA



GT 510 B W DD F SA

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL - EASY LINE					
GE 500 DD F SA	30	220-240V. - I+T - 60Hz.	600	605	830
GE 510 DD F SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	600	605	830
LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL - TECH LINE					
GT 500 B W DD F SA	40	220-240V. - I+T - 60Hz.	600	605	830
GT 510 B W DD F SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	600	605	830



GEX H510 DD SA



GTX H500 DD SA

Lavavajillas de Capota

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA - EASY LINE					
GEX H500 DD SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	712	839	1483
GEX H510 DD SA	65	220-240V. - III+T - 60Hz.	712	839	1483
LAVAVAJILLAS DE CAPOTA - TECH LINE					
GTX H500 B W DD SA	40	220-240V. - III+T - 60Hz.	712	839	1483
GTX H510 B W DD SA	65	220-240V. - III+T - 60Hz.	712	839	1483



EASY 120 L CW

Lavavajillas de Arrastre

MODELO	CESTAS / HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA IZQUIERDA					
EASY 120 L CW	120	220V. - III+T - 50/60Hz.	1180	779	1575
LAVAVAJILLA DE ARRASTRE CON ENTRADA DE CESTAS POR LA DERECHA					
EASY 120 R CW	120	220V. - III+T - 50/60Hz.	1180	779	1575



CP 16 18
CESTA PARA PLATOS
CAPACIDAD DE PLATOS Ø 320:
16 ÷ 18



CT 10
CESTA GENERAL
CAPACIDAD VARIABLE



CU 7
CUBILETE PARA CUBIERTOS
CAPACIDAD DE UNIDADES:
12 ÷ 15



AEHC 18

AEHC 36

Carros Calientes Fermentadores

MODELO	PUERTA	GUIAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
CARROS CALIENTES FERMENTADORES					
AEHC 18	1	18	644	852	1083
AEHC 36	1	36	644	852	1769



CCB 20

CCB 40

Carros Calientes Banqueteros

MODELO	PUERTA	GUIAS 2/1	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Fondo	Altura
CARROS CALIENTES BANQUETEROS – CAPACIDAD PARA 10, 20 O 40 GUIAS 2/1					
CCB 10	1	10	815	933	1257
CCB 20	1	20	831	933	1601
CCB 40	2	40	1522	933	1601



DRFP 311 HC

Placas Refrigeradas

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	1/1-GN*	Frente	Fondo	Altura
PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290				
DRFP 311 HC	3	1115	610	508
DRFP 411 HC	4	1440	610	508
DRFP 511 HC	5	1765	610	508



DRFB-311 HC

Tinas/Cubas Refrigeradas

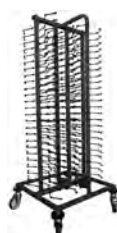
MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	1/1-GN*	Frente	Fondo	Altura
TINAS/CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R290				
DRFB 311 HC	3	1115	610	603
DRFB 411 HC	4	1440	610	603
DRFB 511 HC	5	1765	610	603



DBM-311-S-W

Tinas/Cubas Calientes Eléctricas de Baño María

MODELO	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	1/1-GN*	Frente	Fondo	Altura
TINAS/CUBAS CALIENTES GN - GRUPO INCORPORADO CON TERMOSTATO				
DBM 211 S W	2	789	610	304
DBM 311 S W	3	1115	610	304
DBM 411 S W	4	1440	610	304
DBM 511 S W	5	1765	610	304



CPP 100

Carro Porta Platos

MODELO	NIVELES	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Platos	Frente	Fondo	Altura
CARRO PORTA PLATOS					
CPP 100	25	100	730	730	1740

CONSULTE MAS INFORMACION DE PRODUCTO EN:

asberamerica.com



Explora nuestras gamas de productos y accede a información técnica para especificar tus proyectos.

AHORA EN



AutoQuotes



ONNERA MEXICO S.A. DE C.V.
Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
San Luís Potosí, S.L.P., México
C.P. 78395
Teléfono: (+52) 444 137 0500
Whatsapp: (+52) 444 440 9653
E-mail: contacto@asberamerica.com

ONNERA GROUP

