

Ecobar

Modelo Model	Capacidad Neta Net Capacity L	Autodefrost Auto Defrost	Luz Interior Interior Light	Consumo Power Consump. kWh/24h	Consumo Anual Annual Consump. kWh	Potencia Power W	Temp. Regulable Adjustable Temp.	Bandejas Regulables Adjustable Shelves no.	Estantes Puerta Doors Shelves no.	Cerradura Lock
PUERTA VIDRIO GLASS DOOR										
ECOBAR 30L	28	Descongelación	Led Bajo	0,75	270	65	+3°C / +10°C	1	1	-
ECOBAR 40L	38	Inteligente	Consumo	0,80	294	65	+3°C / +10°C	2	1	-
CLASSIC										
ECOBAR 30L	28	Smart	LED	0,75	270	65	+3°C / +10°C	1	2	●
ECOBAR 40L	38	Defrost		0,80	294	65	+3°C / +10°C	2	2	●
ECOBAR 50L	48			0,95	378	90	+3°C / +10°C	3	2	●
ECOBAR 60L	58			1,05	383	90	+3°C / +10°C	2	2	●

DIMENSIONES (L x P x A) DIMENSIONS (W x D x H)

ECOBAR 30L	402 x 435 x 500 mm
ECOBAR 40L	402 x 455 x 560 mm
ECOBAR 50L	402 x 455 x 670 mm
ECOBAR 60L	460 x 480 x 605 mm

PESO NETO/BRUTO NET/GROSS WEIGHT

ECOBAR 30L Opaco Solid	13,5 / 16 kg
ECOBAR 30L Vidrio Glass	14,5 / 16,5 kg
ECOBAR 40L Opaco Solid	15,5 / 17 kg
ECOBAR 40L Vidrio Glass	16,5 / 19 kg
ECOBAR 50L Opaco Solid	17,5 / 19 kg
ECOBAR 60L Opaco Solid	19,5 / 21 kg

ECO30L



ECOB40L



REF. MOD.

32.770.2	MINI BAR 30L PUERTA CRISTAL/GLASS DOOR
32.770.1	MINI BAR 40L PUERTA CRISTAL/GLASS DOOR
32.770.4	MINI BAR 30L PUERTA OPACA/SOLID DOOR

REF. MOD.

32.770.3	MINI BAR 40L PUERTA OPACA/SOLID DOOR
32.770.5	MINI BAR 50L PUERTA OPACA/SOLID DOOR
32.770.6	MINI BAR 60L PUERTA OPACA/SOLID DOOR

Arcones Congeladores

Los arcones congeladores Crystal Line ofrecen más espacio (de 106 a 433 litros de capacidad) y un consumo energético que los sitúa en la clase de Eficacia Energética A+. Esta calificación supone ofrecer las prestaciones más completas con unos consumos reducidos.

Los alimentos alcanzan rápidamente la temperatura de congelación y, por lo tanto, mantienen al completo todas sus propiedades nutricionales y características organolépticas.

Aislamiento en poliuretano inyectado.

Evaporador estático (HC).

Condensador ventilador.

Panel de Control con termostato y señalizadores que permite gestionar de forma fácil la temperatura y funciones del congelador.

Termómetro analógico.

Cerradura en todos los modelos.

Puerta ciega abatible.

Disponen de ruedas que permiten una mayor movilidad.

Autonomía de avería de hasta 33 horas.

Especialmente indicados para Tiendas, Estaciones de Servicio, Colegios, Colectividades, Restaurantes, Supermercados y todos los establecimientos que necesiten conservar todo tipo de producto congelado.

Chest Freezers

Crystal Line chest freezers offer more space (from 106 to 433 liters capacity) and energy savings, placing them in the Energy Efficiency class A+. This classification means they provide excellent features with a lower energy consumption. Food is frozen quickly and hence, keeps all its nutritional qualities and remains in perfect condition.

Injected polyurethane insulation

Static evaporator (HC)

Forced air condenser

Control panel with thermostats and pilot lights to easily manage freezer temperature and functions

Analog thermometer

Lockable door on all models

Sliding door

Castors for easier transport

Autonomy up to 33 hours

Ideal for stores, gas stations, schools, hospitals, restaurants, supermarkets and all establishments that require storage for frozen products



Montadora Nata

Características

Montadora de nata funcional ideal para pequeños y medianos negocios. De tamaño compacto se puede colocar en un estante o en una contrabarra.

Esta máquina mantiene la nata líquida a 4°C y la transforma en nata montada mediante su paso a través del laberinto y permitiendo una dispensación manual. La tapa transparente permite ver claramente la cantidad de nata líquida que queda en el tanque de reserva. La máquina produce nata montada rápidamente manteniendo siempre la misma textura. Está equipada con contenedor extraíble para facilitar su limpieza y garantizar la máxima higiene.

La montadora dispone de una bomba rotativa que procesa tanto nata desnatada como entera. La bomba empuja la nata líquida y el aire dentro de un laberinto que los transforma en nata montada a su paso.

Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.

El tanque extraíble, indirectamente refrigerado mantiene la nata líquida en perfectas condiciones sin separar las grasas de los líquidos.

La producción se puede parar en todo momento para facilitar la limpieza y garantizar la higiene.

Whipped Cream Machine

Features

Functional whipped cream machine suitable for small and medium business. This compact machine can be placed on a shelf or a back counter. The whipper keeps liquid cream at 4°C, transforming it into whipped cream by passing it through the labyrinth and dispensing it through a manual nozzle.

The transparent lid provides clear view of the amount of liquid in the tank. The machine provides whipped cream rapidly with a uniform texture.

Its container can be easily removed for washing and sanitization.

Equipped with a rotary pump, the whipper can operate with heavy and light creams.

The pump pushes liquid cream and air into the labyrinth, where it is transformed into whipped cream.

Both liquid and whipped cream are refrigerated during the entire process, including when in the dispensing nozzle.

The indirectly cooled removable tank keeps the liquid cream in perfect conditions and prevents fats from separating from the liquid.

Production can be stopped at any time for cleaning and sanitization.



Prima2

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión Voltage	Capacidad Tanque Tank Capacity	Producción Hora Output /Hour
	mm	kW	V/Hz	L	L
PRIMA2	410 x 250 x 400	0,3	230-1 / 50	2	100



PRIMA2



REF.	MOD.
38,833.1	PRIMA2

Sorbetera

Máquina para sorbetes de extracción manual perfecta para su uso en Catering. Sus dimensiones compactas facilitan la instalación incluso en lugares de producción pequeños. Fácil de manejar y con tapa transparente que permite seguir el proceso de mezclado y congelado. Esta máquina opera con un ciclo de tiempo y permite alcanzar la textura y consistencia óptimas de un sorbete. Funciona con corriente monofásica y sólo requiere de un mantenimiento mínimo.

Sorbet Machine

Sorbet machine with manual removal, suitable for catering uses. Its compact dimensions means that it can be used anywhere, even in small production kitchens. Easy to use, its transparent lid enables mixing and freezing steps to be monitored. This machine operates with a time cycle, enabling optimum ice-cream and sorbet texture and consistency to be achieved. Operating with single-phase current, it only requires minimal maintenance.



Poker

Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Potencia Power	Tensión Voltage	Condensación Condensation	Litros Mezcla Ciclo Cycle Mix Liters	Duración Ciclo Cycle Duration	Producción Max. Hora Max. Hourly Output
	mm	kW	V/Hz		L	min	L
POKER	500 x 560 x 400	1	230 / -1 / 50	Aire Air	2	10 / 15	10 / 20



POKER



REF. 38.833.2 MOD. POKER