

Liverpool



FCC since 1980
pt

Série 600

Bancada refrigerada em três vertentes diferentes para se adaptar ao espaço disponível
Refrigerated counter in three different formats to better fit the available space
Tour réfrigérée à trois volets différents pour s'adapter à l'espace disponible
Mesa fría en tres versiones diferentes para mejor se adaptar al espacio disponible



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



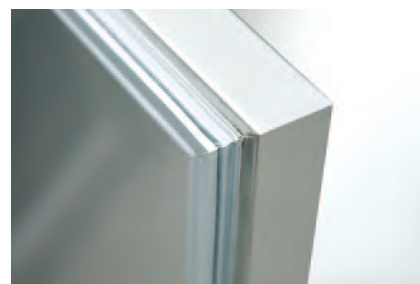
Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFE - 15	1500x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 20	2000x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 30	3000x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 35	3500x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFE - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 32	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFE - 10	1000x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 15	1500x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 20	2000x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 30	3000x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)

Características técnicas

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

Opções

- Aplicação de tiragem de cerveja
- Portas de vidro ou Italianas
- Pés em aço inox
- Frio ventilado com evaporador no tecto
- Alçado posterior até 80mm

Technical characteristics

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

Options

- Application of draft beer
- Doors in glass or Italians
- Feet in stainless steel
- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator
- Back upstand up to 80mm

Caractéristiques techniques

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

Options

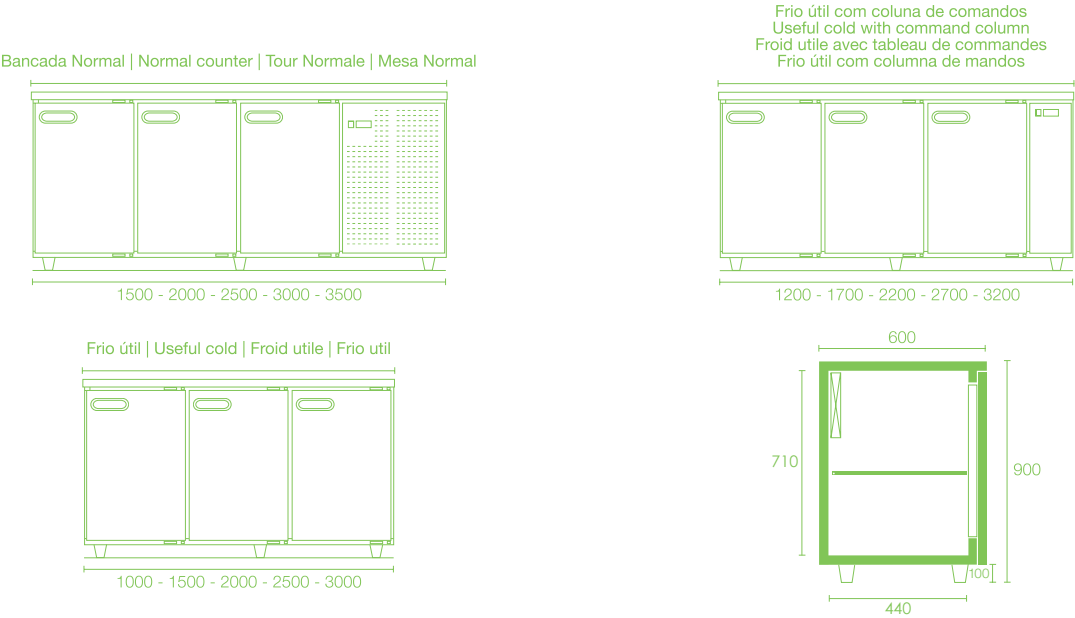
- Application de tirage de bière
- Portes en verre ou italien
- Pieds en acier inoxydable
- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond
- Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm

Características técnicas

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

Opciones

- Aplicación del tiraje de cerveza
- Puertas de vidrio ó italianas
- Pies en acero inoxidable
- Frio ventilado con evaporador en el techo
- Peto trasero hasta 80mm



Série 600 Ventilada

Bancada ventilada refrigerada em três vertentes diferentes para se adaptar ao espaço disponível
Ventilated refrigerated counter in three different formats to better fit the available space
Tour ventilée réfrigérée à trois volets différents pour s'adapter à l'espace disponible
Mesa fría ventilada en tres versiones diferentes para mejor se adaptar al espacio disponible



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFV - 17	1700x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 22	2200x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 27	2700x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 32	3200x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFV - 14	1400x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 19	1900x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 24	2400x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 29	2900x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFV - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFV - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	286	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFV - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFV - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	473	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFV - 32	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	800	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)

Características técnicas

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés de nivelamento
- Refrigeração ventilada
- Evaporação automática das águas de descongelação

Opções

- Aplicação de tiragem de cerveja
- Portas de vidro ou italianas
- Pés em aço inox
- Alçado posterior até 80mm

Technical characteristics

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Leveling feet
- Ventilated refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

Options

- Application of draft beer
- Doors in glass or Italians
- Feet in stainless steel
- Back upstand up to 80mm

Caractéristiques techniques

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds réglables
- Réfrigération ventilée
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

Options

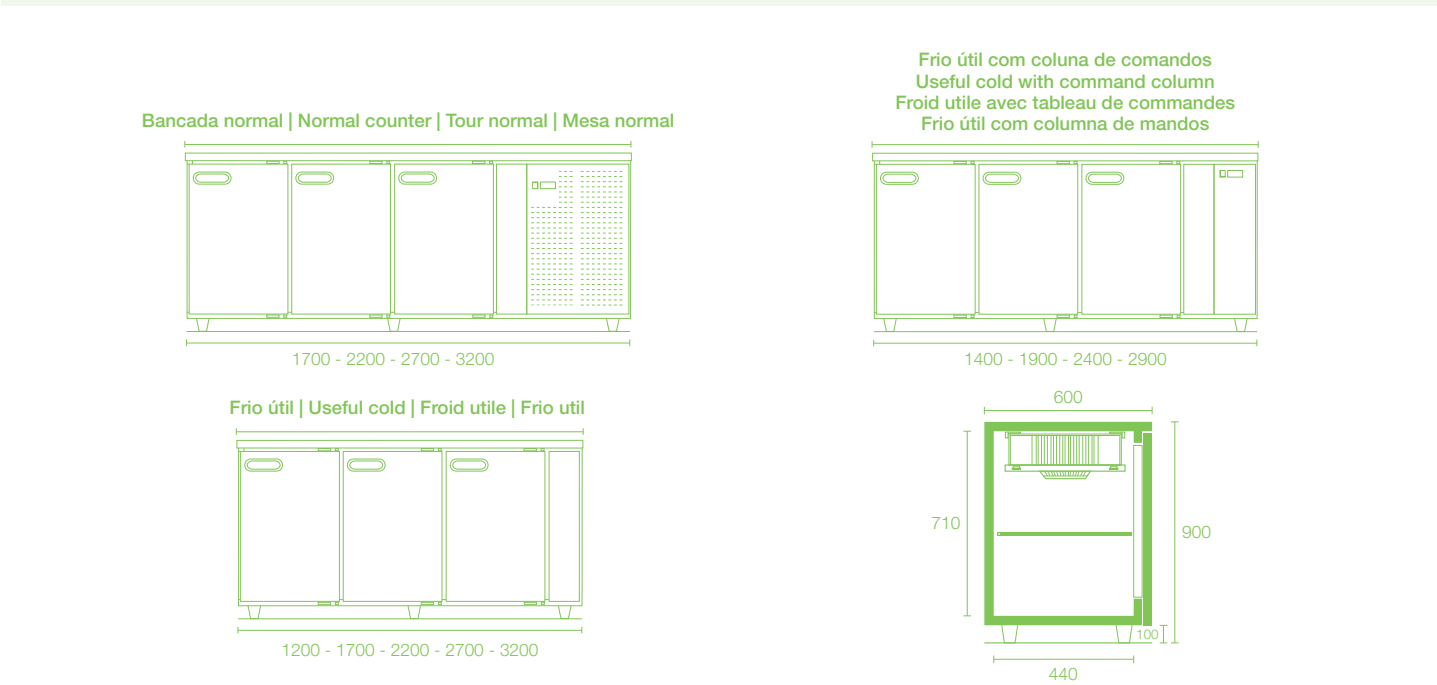
- Application de tirage de bière
- Portes en verre ou italien
- Pieds en acier inoxydable
- Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm

Características técnicas

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación
- Refrigeración ventilada
- Evaporación automática de la agua de descongelación

Opciones

- Aplicación del tiraje de cerveza
- Puertas de vidrio ó italianas
- Pies en acero inoxidable
- Peto trasero hasta 80mm



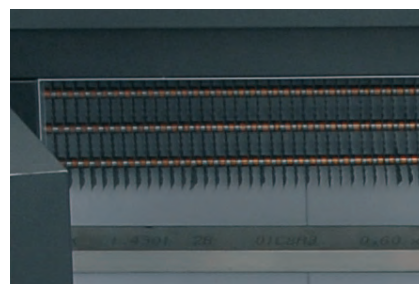
Série 600 Skinplate

Bancada refrigerada revestida a skinplate no interior (branco) e no exterior (preto)
Refrigerated counter clothed in skinplate in the interior (white) and the exterior (black)
Tour réfrigérée avec skinplate enduit à l'intérieur (blanc) et à l'extérieur (noir)
Mesa fría revestida con skinplate en el interior (blanco) y el exterior (negro)



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Skinplate disponível em várias cores, a combinar aquando do pedido
Skinplate is available in several colors, to settle at the quotation request
Skinplate disponible en plusieurs couleurs, déterminé à la demande de budget
Skinplate disponible en varios colores, a acordar en el presupuesto



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BFE - 15	1500x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 20	2000x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 30 (*)	3000x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 35 (*)	3500x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BFE - 12	1200x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 17	1700x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 22	2200x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 27	2700x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 32 (*)	3200x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BFE - 10	1000x600x900	2	+3°C / +6°C	279	1/6	286	230/50	2 (440x434)
BFE - 15	1500x600x900	3	+3°C / +6°C	435	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE - 20	2000x600x900	4	+3°C / +6°C	592	1/5	473	230/50	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE - 25	2500x600x900	5	+3°C / +6°C	748	1/3	800	230/50	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE - 30 (*)	3000x600x900	6	+3°C / +6°C	904	3/8	1048	230/50	2 (440x434) + 4 (499x434)

* Apenas disponível com tampos em aço inox

* Only available with stainless steel working top

* Seulement disponible avec plain de travail en acier inoxydable

* Solo disponible con encimera en acero inoxidable

Características técnicas

- Revestimento exterior e interior em skinplate
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Refrigeração estática
- Evaporação automática das águas de descongelação

Opções

- Aplicação de tiragem de cerveja
- Portas de vidro ou Italianas
- Pés em aço inox
- Frio ventilado com evaporador no tecto
- Alçado posterior até 80mm

Technical characteristics

- Interior and exterior coating in skinplate
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Static refrigeration
- Automatic evaporation of the defrosting water

Options

- Application of draft beer
- Doors in glass or Italians
- Feet in stainless steel
- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator
- Back upstand up to 80mm

Caractéristiques techniques

- Revêtement intérieur et extérieur en skinplate
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Réfrigération statique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage

Options

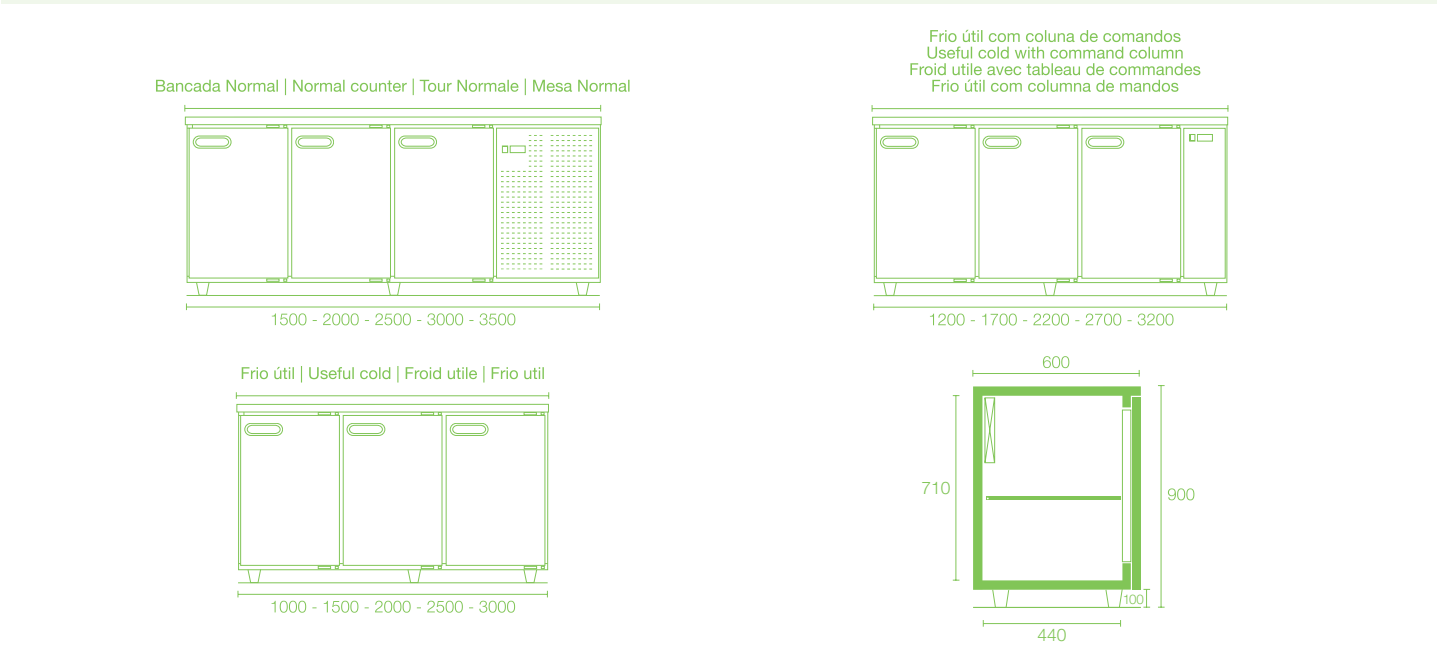
- Application de tirage de bière
- Portes en verre ou italien
- Pieds en acier inoxydable
- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond
- Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm

Características técnicas

- Revestimiento interior y exterior de skinplate
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Refrigeración estática
- Evaporación automática de la agua de descongelación

Opciones

- Aplicación del tiraje de cerveza
- Puertas de vidrio ó italianas
- Pies en acero inoxidable
- Frio ventilado con evaporador en el techo
- Peto trasero hasta 80mm



Série 600 portas em vidro

Bancada refrigerada com portas de vidro e porta por cima do grupo compressor

Refrigerated counter with glass doors and door above the compressor

Tour réfrigérée avec portes vitrées et porte dessus du groupe compresseur

Mesa fría con puertas en cristal y puerta por encima del grupo compresor



Opção de pés em aço

Option of stainless steel feet

Option de pieds en acier inoxydable

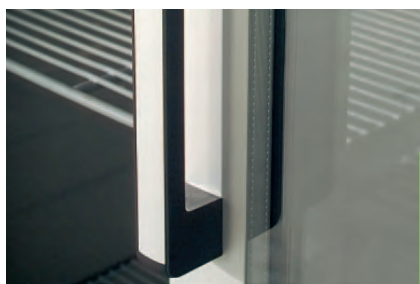
Opción de pies en acero inoxidable

A imagem inclui as opções: frio ventilado, prateleira extra, portas em vidro e porta por cima do grupo compressor. Todas as opções são independentes entre si.

The picture includes the options: ventilated refrigeration, extra shelf, glass doors and door above the compressor. All options are mutually independent.

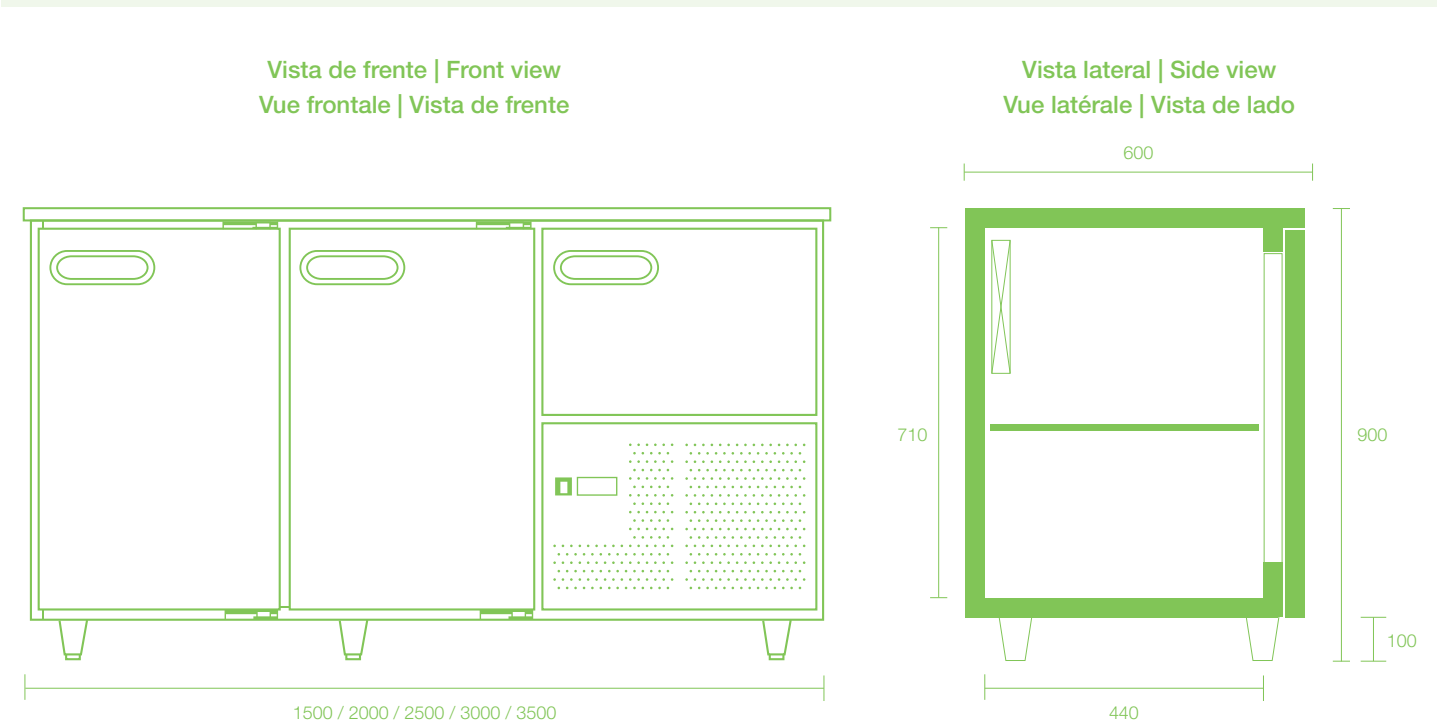
L'image comprend les options; froid ventilée, grille supplémentaire, portes en verre et porte sur le dessus du compresseur. Toutes les options sont mutuellement indépendantes.

La imagen incluye las opciones; refrigeración ventilada, reja extra, puertas de cristal y puerta en la parte superior de la unidad del compresor. Todas las opciones son independientes entre si.



Modelo Model Modèle Modelo	Comprimento Length Longueur Longitud	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Tension Tension Voltaje	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Grades Grinds Grilles Rejas
	mm	Nº	Cº	W	V/Hz	Lt	mm
BFE 15 PGN	1500	2+1	3 a 6º C	286	230/50	348	2 (440x434)
BFE 20 PGN	2000	3+1	3 a 6º C	473	230/50	504	2 (440x434) + 1 (499x434)
BFE 25 PGN	2500	4+1	3 a 6º C	473	230/50	660	2 (440x434) + 2 (499x434)
BFE 30 PGN	3000	5+1	3 a 6º C	800	230/50	810	2 (440x434) + 3 (499x434)
BFE 35 PGN	3500	6+1	3 a 6º C	1048	230/50	972	2 (440x434) + 4 (499x434)

Características técnicas	Technical characteristics	Caractéristiques techniques	Características técnicas
<ul style="list-style-type: none">- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo- Fundo arredondado para facilitar a limpeza- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade- Prateleira intermédia rilsanizada- Pés plásticos de nivelamento- Refrigeração estática- Evaporação automática das águas de descongelação Opções <ul style="list-style-type: none">- Pés em aço inox- Frio ventilado com evaporador no tecto- Alçado posterior até 80mm	<ul style="list-style-type: none">- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom- Rounded bottom for easy cleaning- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating- Plastic leveling feet- Static refrigeration- Automatic evaporation of the defrosting water Options <ul style="list-style-type: none">- Feet in stainless steel- Ventilated refrigeration with ceiling evaporator- Back upstand up to 80mm	<ul style="list-style-type: none">- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas- Fond arrondis pour un nettoyage facile- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité- Clayette fil- Pieds en plastique réglables- Réfrigération statique- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage Options <ul style="list-style-type: none">- Pieds en acier inoxydable- Froid ventilée avec évaporateur dans le plafond- Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm	<ul style="list-style-type: none">- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior- Fondo redondeado para facilitar la limpieza- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad- Estante intermedia rilsanizada- Pies de nivelación de plástico- Refrigeración estática- Evaporación automática de la agua de descongelación Opciones <ul style="list-style-type: none">- Pies en acero inoxidable- Frio ventilado con evaporador en el techo- Peto trasero hasta 80mm



Série 700 GN 1/1

Bancada refrigerada com medidas gastronorm para containers de 325x530mm

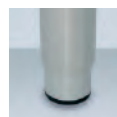
Refrigerated counter with gastronorm measures for containers with 325x530mm

Tour réfrigérée avec mesures gastronorm pour bacs de 325x530mm

Mesa fría con medidas gastronorm para cubas con 325x530mm



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



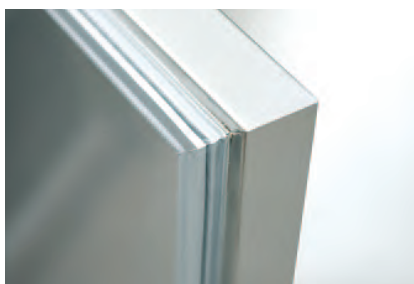
Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estante
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	350	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	520	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV - 253	2530x700x900	4	+3°C / +6°C	700	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV - 300	3000x700x900	5	+3°C / +6°C	890	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)

Características técnicas

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Frio ventilado
- Expansão por tubo capilar
- Isolamento a poliuretano injectado
- Prateleiras plastificadas GN1/1
- Pés de sustentação reguláveis

Opções

- Prateleiras amovíveis
- Gavetão duplo ou triplo (apenas nos modelos ventilados)
- Conservação de congelados
- Refrigeração estática
- Alçado posterior até 80mm

Technical characteristics

- Outsides and insides in AISI 304 18/8 inox steel
- Rounded bottom for easy cleaning
- Ventilated refrigeration
- Expansion by calibrated capillary
- Insulation injected polyurethane
- Plasticized removable shelves GN1/1
- Base with adjustable legs

Options

- Removable shelves
- Double or triple drawers (only in the ventilated models)
- Frozen conservation
- Static refrigeration
- Back upstand of 80mm

Caractéristiques techniques

- Extérieurs et intérieurs en acier inox AISI 304 18/8
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Froid ventilée
- Expansion par turyau calibré
- Isolation thermique par plyurethane injecté
- Tablettes plastificeers amobibles GN1/1
- Base avec pattes réglabes

Options

- Étageres amovible
- Double ou triple tiroir (seulement dans le model ventilée)
- Conservation de la congélation
- Réfrigéation statique
- Dossieret d'arrière jusqu'à ce 80mm

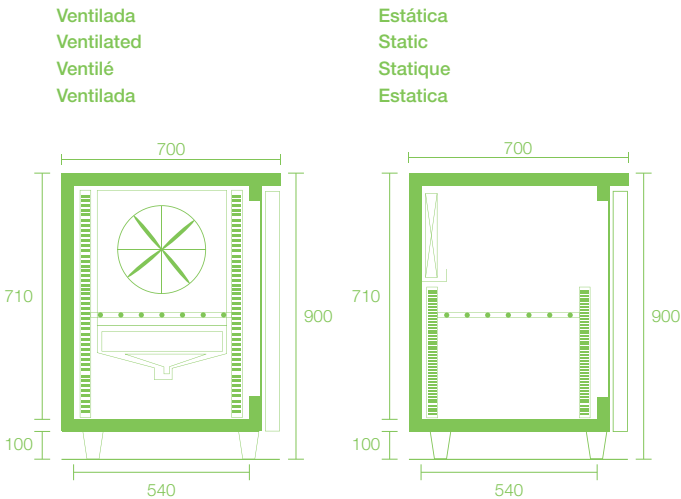
Características técnicas

- Interiores y exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/8
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Frio ventilado
- Expansión por tubo capilar
- Aislamiento en poliuretano injectado
- Estantes plastificadas GN 1/1
- Pies de sustentación regulable

Opciones

- Estantes amovibles
- Doble ó triple cajón (solo en el modelo ventilado)
- Conservación de congelados
- Refrigeración estática
- Peto trasero hasta 80mm

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



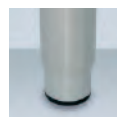
Série 800

Bancada refrigerada para prateleiras com a medida de 400x600mm

Refrigerated counter for shelves with the measures of 400x600mm

Tour réfrigérée pour grilles avec des mesures de 400x600mm

Mesa fría para estantes con medidas de 400x600mm

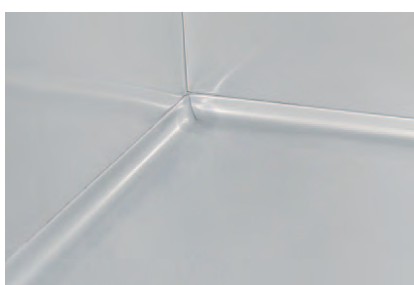


Opção de pés em aço

Option of stainless steel feet

Option de pieds en acier inoxydable

Opción de pies en acero inoxidable



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estante
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 285	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)

Características técnicas

- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada

Opções

- Portas de vidro
- Tampo em mármore ou granito
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration

Options

- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Panneau de contrôle avec thermomètre numérique inclus (excepté variante froid utile)
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée

Options

- Portes en verre
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable

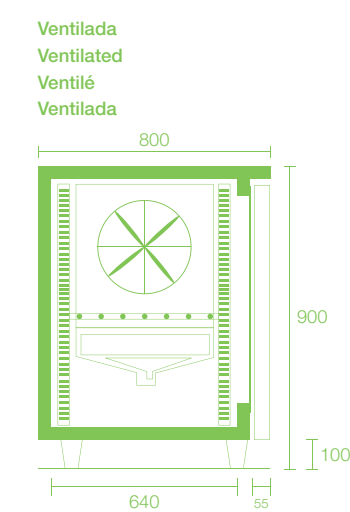
Características técnicas

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada

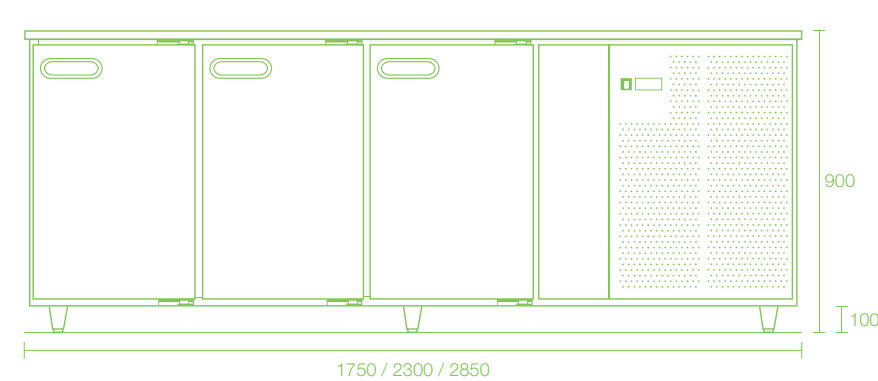
Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Série 900 Padaria

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio ventilado

Pastry segment for trays with 450x750mm with ventilated refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec ventilation réfrigérée

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm con ventilación refrigerada



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros
Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays
Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux
Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Capacidade de tabuleiros ^(*) Trays capacity ^(*) Capacité pour plateaux ^(*) Capacidad de tableros ^(*)
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
MNO 129	1290x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 191	1910x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 253	2530x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 315	3150x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
MNO 103	1030x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 165	1650x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 227	2270x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 289	2890x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
MNO 83	830x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 145	1450x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 207	2070x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 269	2690x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (450x750)

Características técnicas

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzerias, com tabuleiros de 450x750mm
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Tampo em mármore (30mm)
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- Calhas de 25mm

Opções

- Portas de vidro
- Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 450x750mm
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Working top in marble (30mm)
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- Guides with 25mm

Options

- Doors in glass
- Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour plaques de 450x750 mm
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Plan de travail en marbre (30mm)
- Pieds en plastique réglables
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- Glissières de 25mm

Options

- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

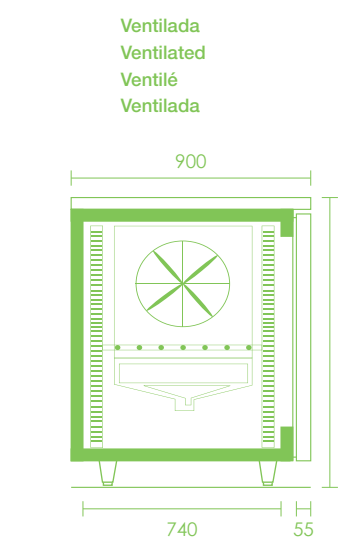
Características técnicas

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 450x750mm
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Encimera en mármol (30mm)
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- Guías de 25mm

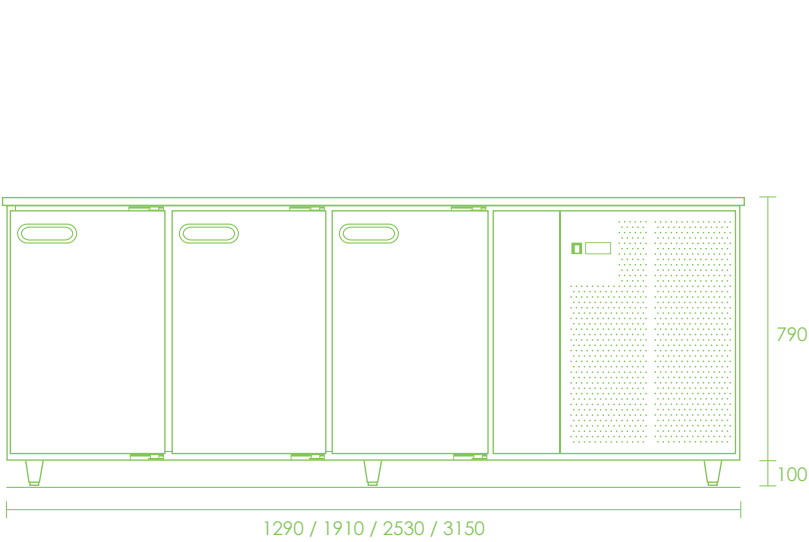
Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxidable

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Série 900 EuroNorm

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 400x600mm

Pastry segment for trays with 400x600mm

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 400x600mm

Segmento de pastelería para tableros de 400x600mm



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



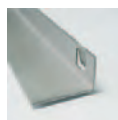
Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros

Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays

Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux

Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Capacidade de tabuleiros ^(*) Trays capacity ^(*) Capacité pour plateaux ^(*) Capacidad de tableros ^(*)
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BPE 162	1620x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 217	2170x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 272	2720x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BPE 132	1320x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 187	1870x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 242	2420x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BPE 112	1120x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400x600)
BPE 167	1670x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400x600)
BPE 222	2220x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400x600)

Características técnicas

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 400x600mm
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Tampo em mármore (30mm)
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração estática
- Calhas de 25mm

Opções

- Portas de vidro
- Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 400x600mm
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Working top in marble (30mm)
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Static refrigeration
- Guides with 25mm

Options

- Doors in glass
- Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour places de 400x600mm
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Plan de travail en marbre (30mm)
- Pieds en plastique réglables
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération statique
- Glissières de 25mm

Options

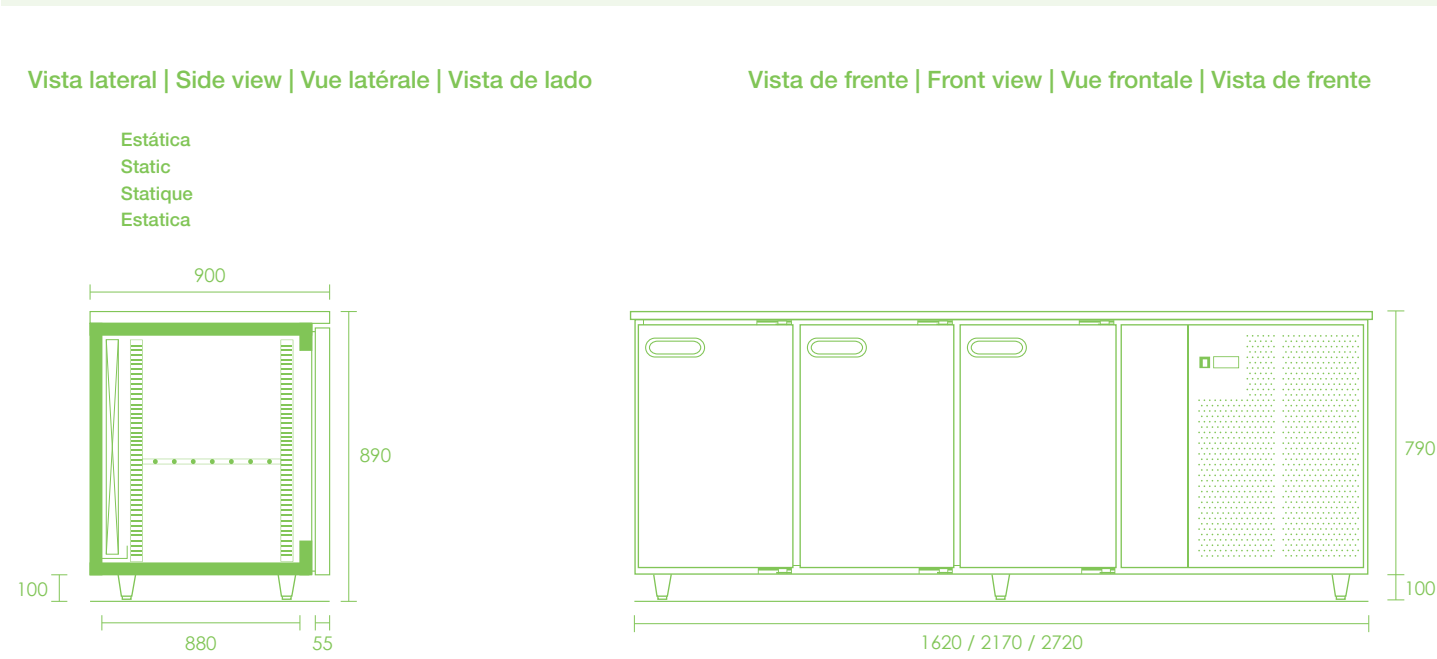
- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

Características técnicas

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 400x600mm
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Encimera en mármol (30mm)
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración estatica
- Guías de 25mm

Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxydable



Série 1040 Padaria

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio estático

Pastry segment for trays with 450x750mm with static refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec refrigeration statique

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm con refrigeración estática



Frio incorporado
Incorporated cold
Froid Incorporé
Frio incorporado



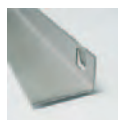
Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



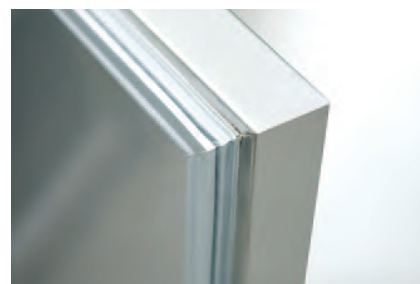
Frio útil
Useful cold
Froid utile
Frio útil



Frio útil com coluna de comandos
Useful cold with command column
Froid utile avec tableau de commandes
Frio útil com columna de mandos



Opção de calhas mais largas (40mm) para assegurar a utilização de diferentes tabuleiros
Option of wider guides (40mm) to assure the possibility of using different trays
Option de glissières avec une largeur supérieure (40 mm) pour assurer l'utilisation des différents plateaux
Opción de guías más largas (40mm) para posibilitar la utilización de diferentes tableros



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
MNO 172	1720x1040x890	2	+3ºC / +6ºC	681	1/5	473	230 / 50	10x(450x750)
MNO 232	2320x1040x890	3	+3ºC / +6ºC	1055	1/5	473	230 / 50	20x(450x750)
MNO 292	2920x1040x890	4	+3ºC / +6ºC	1430	1/3	800	230 / 50	30x(450x750)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
MNO 142	1420x1040x890	2	+3ºC / +6ºC	681	1/5	473	230 / 50	10x(450x750)
MNO 202	2020x1040x890	3	+3ºC / +6ºC	1055	1/5	473	230 / 50	20x(450x750)
MNO 262	2620x1040x890	4	+3ºC / +6ºC	1430	1/3	800	230 / 50	30x(450x750)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
MNO 122	1220x1040x890	2	+3ºC / +6ºC	681	1/5	473	230 / 50	10x(450x750)
MNO 182	1820x1040x890	3	+3ºC / +6ºC	1055	1/5	473	230 / 50	20x(450x750)
MNO 242	2420x1040x890	4	+3ºC / +6ºC	1430	1/3	800	230 / 50	30x(450x750)

Características técnicas

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 450x750mm
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Tampo em mármore (30mm)
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração estática
- Calhas de 25mm

Opções

- Portas de vidro
- Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 450x750mm
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Working top in marble (30mm)
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Static refrigeration
- Guides with 25mm

Options

- Doors in glass
- Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour plaques de 450x750 mm
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Plan de travail en marbre (30mm)
- Pieds en plastique réglables
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération statique
- Glissières de 25mm

Options

- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

Características técnicas

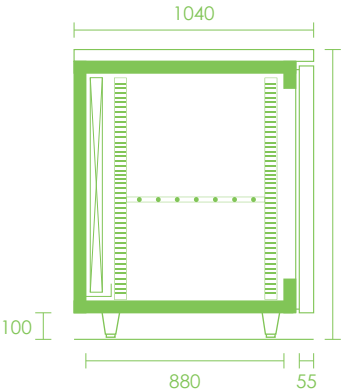
- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 450x750mm
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Encimera en mármol (30mm)
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración estatica
- Guías de 25mm

Opciones

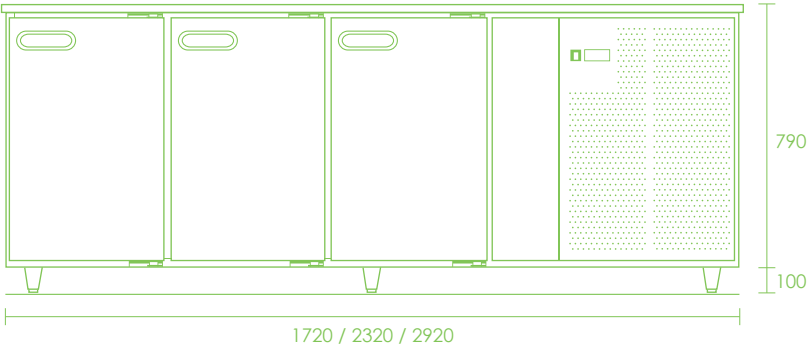
- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxydable

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado

Estática
Static
Statique
Estatica



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Série 700 Pizzas

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas

Refrigerated counter to make pizzas

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas

Mesa fría para la confección de pizzas



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estante
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRP - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRP - 253	2530x800x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRP - 300	3000x800x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRP - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRP - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRP - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRP - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRP - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRP - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)

Características técnicas

- Bancada concebida para pizzas – **containers não incluídos**
- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Injecção de poliuretano a alta densidade
- Prateleiras plastificadas GN 1/1
- Pés de sustentação reguláveis
- Refrigeração ventilada
- Expansão por tubo capilar
- Regulação de temperaturas por termostato

Opções

- Tampo em mármore ou granito
- Pés em aço inox
- Kit de vidros

Technical characteristics

- Counter designed for pizzas – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Injection of high-density polyurethane
- Plasticized removable shelves GN 1/1
- Base with adjustable feet
- Ventilated refrigeration
- Capillary tube expansion valve
- Thermostat for automatic temperature adjustment

Options

- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel
- Glass Kit

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérées pour pizzas – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- L'injection à haute densité de polyuréthane
- Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
- Base avec pattes réglables
- Réfrigération ventilée
- Expansion pour tube capillaire
- Thermostat pour régulation automatique de température

Options

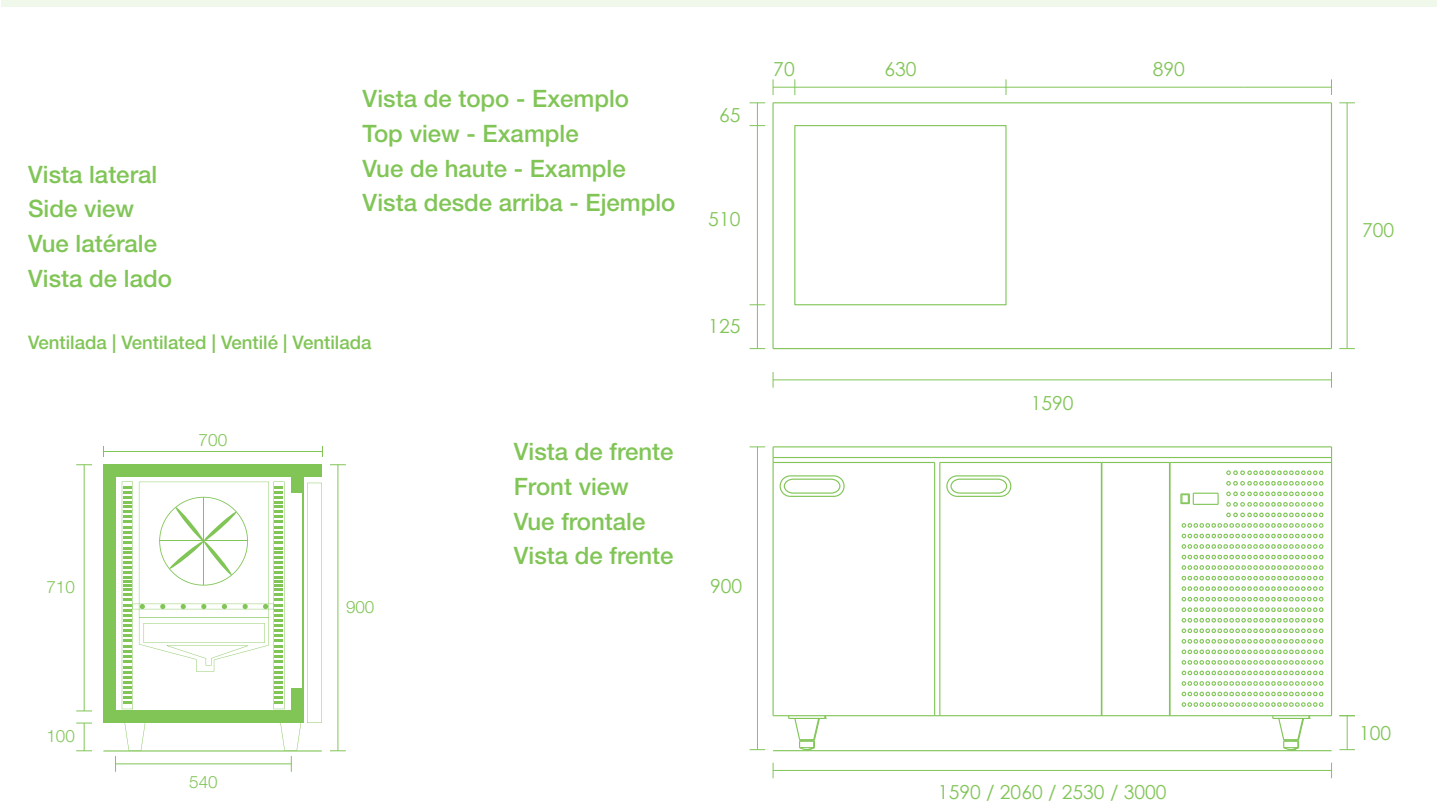
- Plan de travail en marbre ou granit
- Pieds en acier inoxydable
- Kit de vitres

Características técnicas

- Mesa fría diseñada para pizzas – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Inyección de alta densidad de poliuretano
- Estantes plastificadas GN 1/1
- Pies de sustentación regulables
- Refrigeración ventilada
- Expansión por tubo capilar
- Regulación de temperatura por termostato

Opciones

- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable
- Kit de cristales



Série 700 Pizzas com módulo

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas com módulo superior refrigerado

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré

Mesa fría para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Na imagem está contemplada a opção de frios independentes e módulo superior refrigerado.

In the Picture is contemplated the option of independent refrigerated and chilled upper module.

Sur la photo est l'option de indépendant froid et module supérieur réfrigéré.

En la imagen esta contemplada la opción de refrigeración independiente y módulo superior refrigerado.



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estante
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV MR - 159	1590x700x900	2	+3ºC / +6ºC	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV MR - 206	2060x700x900	3	+3ºC / +6ºC	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV MR - 253	2530x700x900	4	+3ºC / +6ºC	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV MR - 300	3000x700x900	5	+3ºC / +6ºC	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV MR - 133	1330x700x900	2	+3ºC / +6ºC	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV MR - 180	1800x700x900	3	+3ºC / +6ºC	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV MR - 227	2270x700x900	4	+3ºC / +6ºC	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV MR - 274	2740x700x900	5	+3ºC / +6ºC	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV MR - 113	1130x700x900	2	+3ºC / +6ºC	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRV MR - 160	1600x700x900	3	+3ºC / +6ºC	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRV MR - 207	2070x700x900	4	+3ºC / +6ºC	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRV MR - 254	2540x700x900	5	+3ºC / +6ºC	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)

Características técnicas

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleiras plastificadas GN 1/1
- Pés de sustentação reguláveis
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- Regulação de temperaturas por termostato

Opções

- Kit de vidros
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Plasticized removable shelves GN 1/1
- Base with adjustable feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- Thermostat for automatic temperature adjustment
- Containers not included

Options

- Glass Kit
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par injection à haute densité de polyuréthane
- Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
- Base avec pieds réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- Thermostat pour régulation automatique de température
- Bacs non inclus

Options

- Kit de vitres
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable

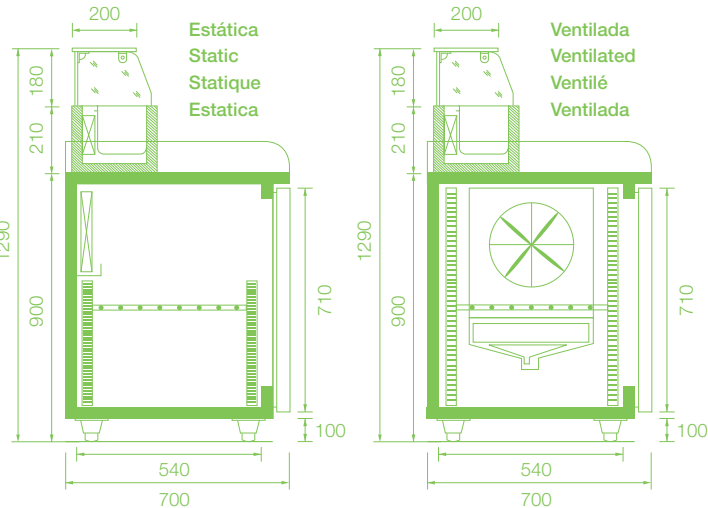
Características técnicas

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60 mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Estantes plastificadas GN 1/1
- Pies de sustentación regulables
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- Regulación de temperatura por termostato
- Cubas no incluidas

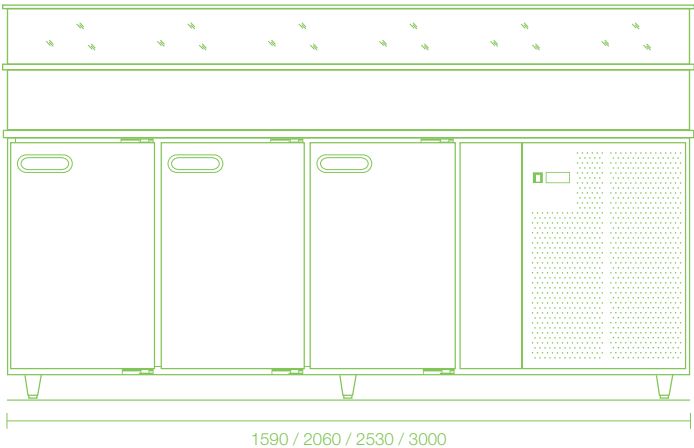
Opciones

- Kit de vidrios
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Série 700 Saladette

Bancada refrigerada para a exposição, conservação e confecção de saladas e refeições
Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals
Tour réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers
Mesa fría para la exposición, conservación y confección ensaladas y comidas ligeras



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estante
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRS - 159	1590x700x900	2	+3ºC / +6ºC	350	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRS - 206	2060x700x900	3	+3ºC / +6ºC	520	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRS - 253	2530x700x900	4	+3ºC / +6ºC	700	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRS - 300	3000x700x900	5	+3ºC / +6ºC	890	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRS - 133	1330x700x900	2	+3ºC / +6ºC	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRS - 180	1800x700x900	3	+3ºC / +6ºC	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRS - 227	2270x700x900	4	+3ºC / +6ºC	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRS - 274	2740x700x900	5	+3ºC / +6ºC	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRS - 113	1130x700x900	2	+3ºC / +6ºC	379	1/5	473	230 / 50	2 (325x530)
BRS - 160	1600x700x900	3	+3ºC / +6ºC	553	1/5	473	230 / 50	3 (325x530)
BRS - 207	2070x700x900	4	+3ºC / +6ºC	726	1/3	800	230 / 50	4 (325x530)
BRS - 254	2540x700x900	5	+3ºC / +6ºC	900	3/8	1048	230 / 50	5 (325x530)

Características técnicas

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada

Opções

- Portas de vidro
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration

Options

- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée

Options

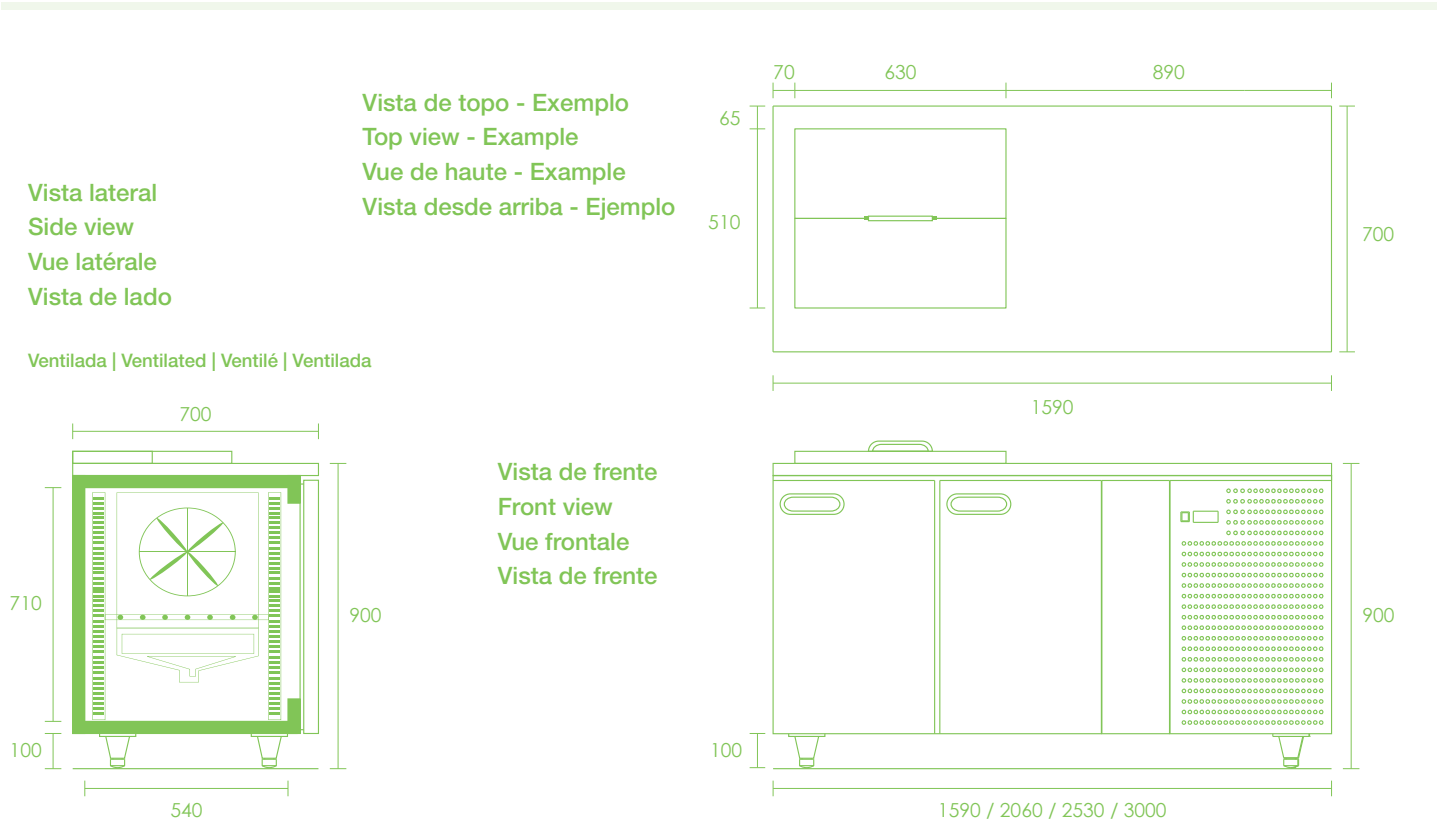
- Portes en verre
- Plain de travail en marbre ou granito
- Pieds en acier inoxydable

Características técnicas

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada

Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable



Série 800 Pizzas

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas

Refrigerated counter to make pizzas

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas

Mesa fría para la confección de pizzas



Opção de pés em aço

Option of stainless steel feet

Option de pieds en acier inoxydable

Opción de pies en acero inoxidable

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas

Compressor at the left in an option in every refrigerated counter

Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée

Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Grades Shelves Grilles Estantes
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 259	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)

Características técnicas

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada

Opções

- Portas de vidro ou Italianas
- Tapos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration

Options

- Doors in glass or Italians
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Refrigération ventilée

Options

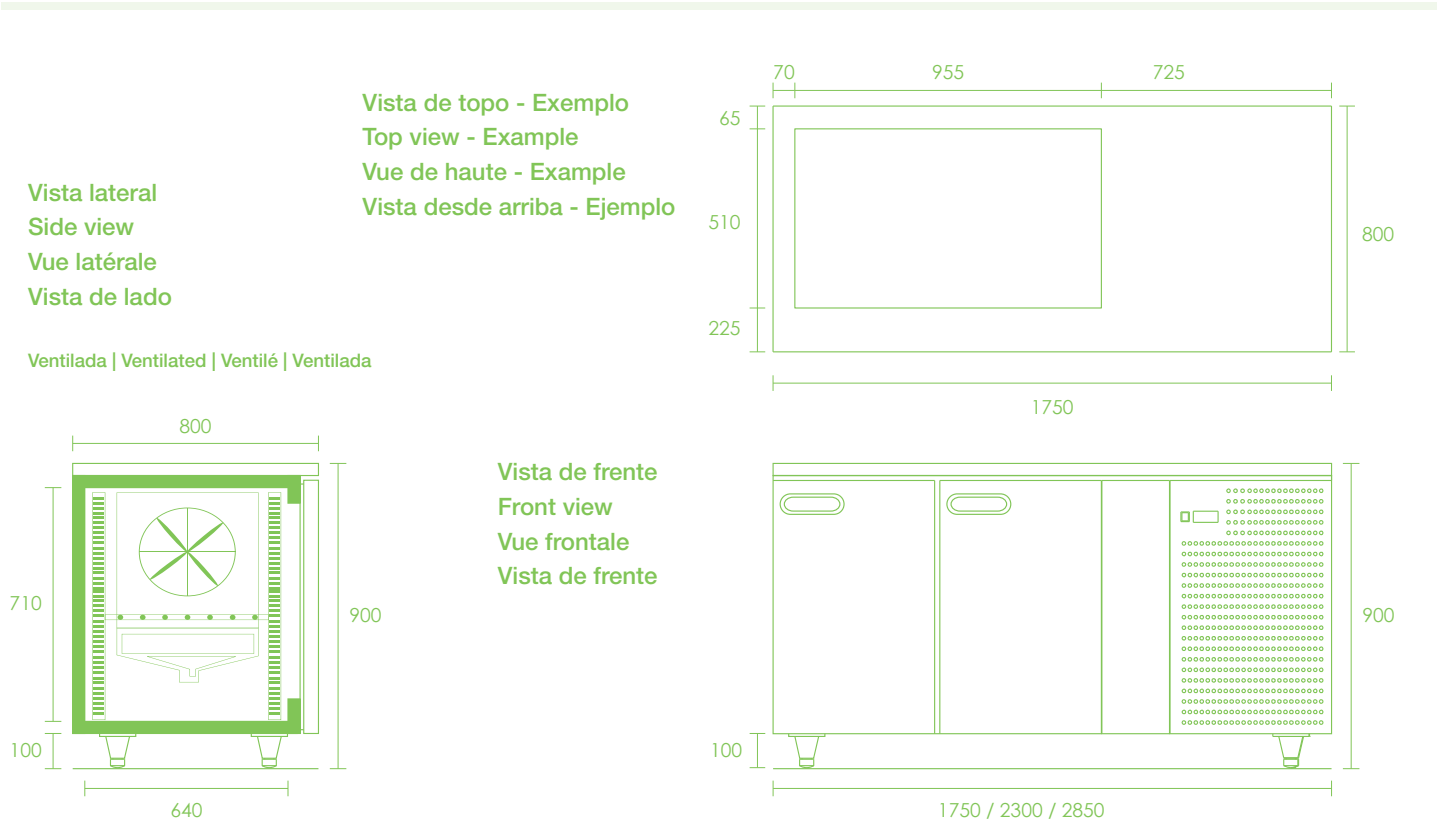
- Portes en verre ou italien
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable

Características técnicas

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada

Opciones

- Puertas de vidrio ó italianas
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable



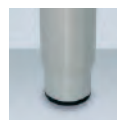
Série 800 Pizzas com módulo

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas com módulo superior refrigerado

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré

Mesa fría para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable



Modelo Normal Normal Model Modele Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 175	1750x800x900	2	+3ºC / +6ºC	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 230	2300x800x900	3	+3ºC / +6ºC	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 285	2850x800x900	4	+3ºC / +6ºC	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 149	1490x800x900	2	+3ºC / +6ºC	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 204	2040x800x900	3	+3ºC / +6ºC	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 259	2590x800x900	4	+3ºC / +6ºC	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRP - 129	1290x800x900	2	+3ºC / +6ºC	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRP - 184	1840x800x900	3	+3ºC / +6ºC	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRP - 239	2390x800x900	4	+3ºC / +6ºC	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)

Capacidade para containers GN Capacity for GN containers Capacité pour containers GN Capacidad para cubas GN

BRP - 175		BRP - 230		BRP - 285	
1/2	2/8	1/2	2/8	1/2	2/8
3	0	5	0	7	0
1	4	4	2	2	10
2	2	2	3	4	6
0	6	0	10	0	14

Características técnicas

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia nlsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada

Opções

- Portas de vidro
- Tampo em mármore ou granito
- Pés em aço inox
- Kit de vidros

Technical characteristics

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration

Options

- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel
- Glass kit

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Refrigeration ventilée

Options

- Portes en verre
- Plain de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable
- Kit de vitres

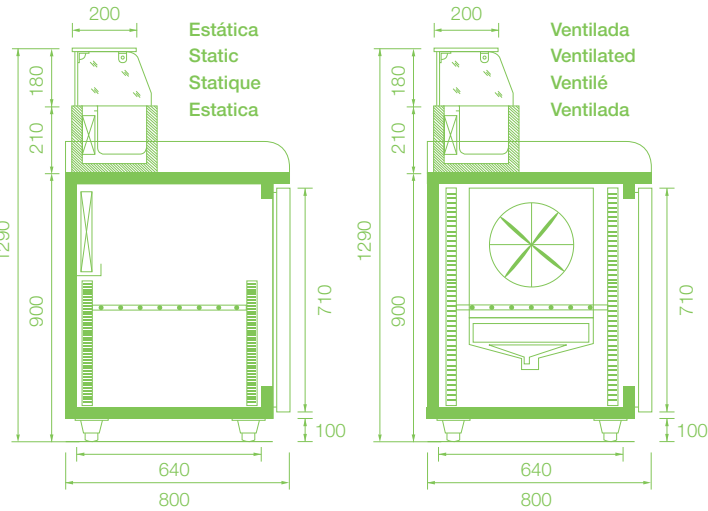
Características técnicas

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia nlsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada

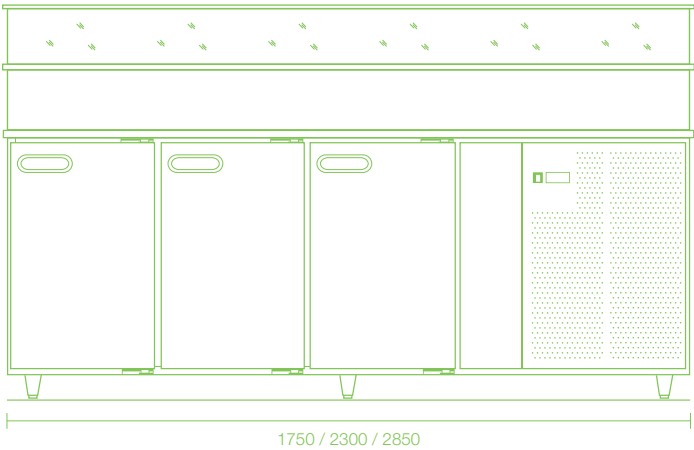
Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable
- Kit de vidrios

Vista lateral | Side view | Vue latérale | Vista de lado



Vista de frente | Front view | Vue frontale | Vista de frente



Série 800 Saladette

Bancada refrigerada para a exposição, conservação e confecção de saladas e refeições
Refrigerated counter for the exposition, conservation and service of salads and light meals
Tour réfrigérée pour l'exposition, conservation et confection de salades et repas légers
Mesa fría para la exposición, conservación y confección de ensaladas y comidas ligeras



Opção de pés em aço
Option of stainless steel feet
Option de pieds en acier inoxydable
Opción de pies en acero inoxidable

Grupo compressor à esquerda é opção em todas as bancadas refrigeradas
Compressor at the left in an option in every refrigerated counter
Groupe compresseur est une option dans tout les tours réfrigérée
Grupo compresor a la izquierda es una opción en todas las mesas frías



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puerta	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compresor Compressor Compresor	Potência Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Tension Tension Voltaje	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	mm	N.º	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRV - 175	1750x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 230	2300x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 285	2850x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 259	2590x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
BRV - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230 / 50	2 (400x600)
BRV - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230 / 50	3 (400x600)
BRV - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230 / 50	4 (400x600)

Características técnicas

- Bancada refrigerada concebida para pizzarias e take aways – **containers não incluídos**
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada

Opções

- Portas de vidro
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

Technical characteristics

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways – **containers not included**
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration

Options

- Doors in glass
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

Caractéristiques techniques

- Tables réfrigérée pour pizzerias et take aways – **bacs non incluse**
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondis pour un nettoyage facile
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Refrigération ventilée

Options

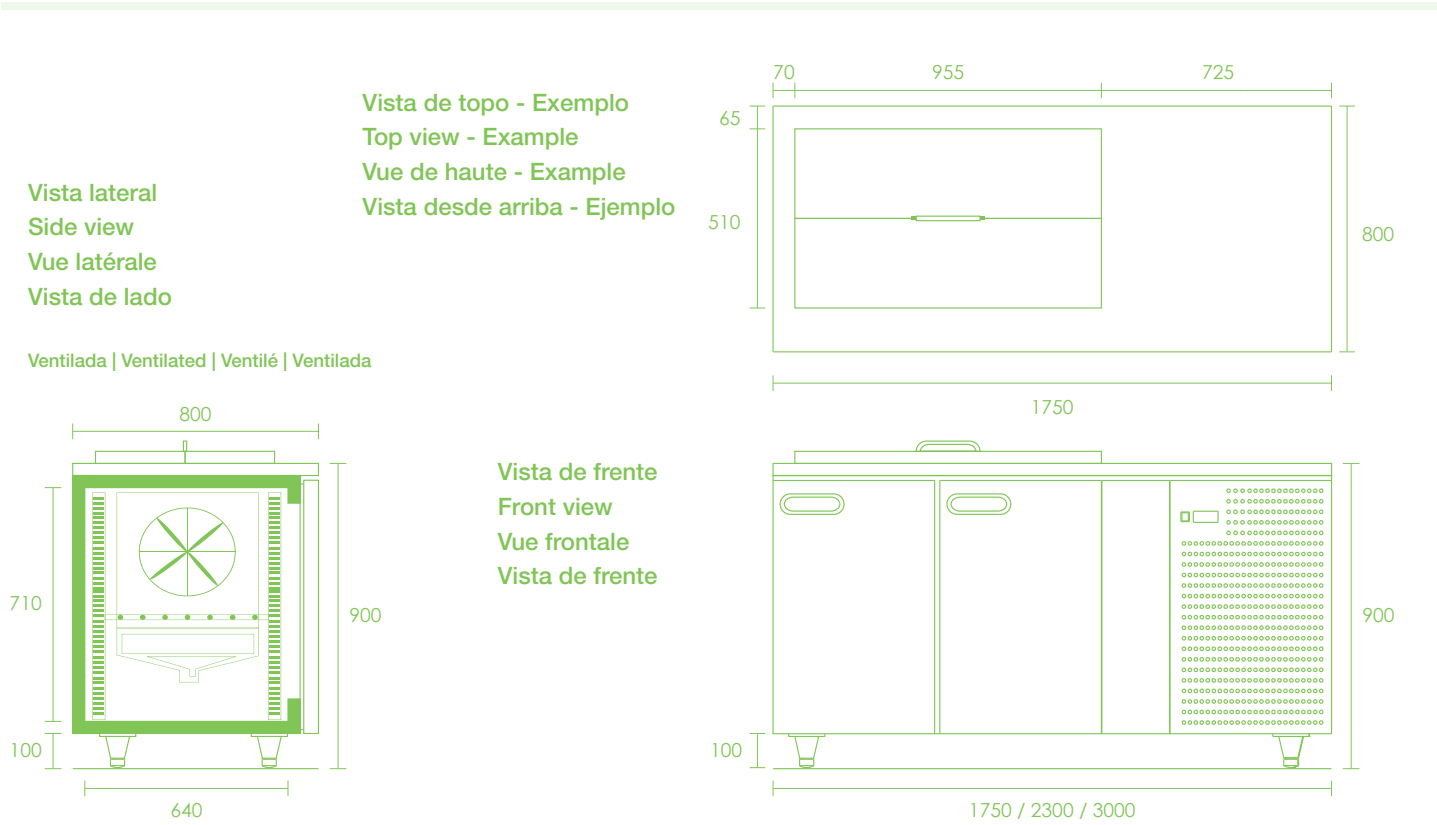
- Portes en verre
- Plan de travail en marbre ou granito
- Pieds en acier inoxydable

Características técnicas

- Mesas frías diseñadas para pizzerías y take aways – **cubas no incluidas**
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada

Opciones

- Puertas de vidrio
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable





FCC since 1980
. pt

Fábrica / Showroom

Zona Industrial de Perosinho
Est. Nova do Alquebre, 200/212
Serzedo - Gaia (Lado Puratos)

fcc@fcc.pt

Endereço Postal

Apartado 39
4406-901 Valadares Codex
T 227 621 163 F 227 627 623

www.fcc.pt