

GUIDE DE PRODUIT

 **Infrico**  
France



[infrico.com](http://infrico.com)



## Infrico Group®

INFRICO est le fabricant espagnol leader dans la production d'équipement de réfrigération commerciale. Technologie de pointe et qualité certifiée sont les garanties sur lesquelles est fondé notre engagement d'innovation: élaborer les meilleures idées et solutions pour chacun de nos clients.

L'entreprise se situe parmi les entreprises leaders du secteur, avec une position très avantageuse par rapport à ses concurrents quant au volume de marché et à sa présence sur le territoire français.

Avec 7 délégations sur le territoire national et 15 à l'étranger, Infrico répond aux besoins de ses clients de manière proche et en temps opportun, avec un système de production flexible et efficace.

Infrico dispose de trois centres de production, Infrico, Impafri et Infrico supermarket avec une superficie totale de 160.000 m<sup>2</sup> dont 60.000 m<sup>2</sup> dédiés à la fabrication.



**7 Délégations en Espagne**



**15 Délégations à l'étranger**



**160.000m<sup>2</sup> dédiés à la fabrication d'équipements de réfrigération commerciale de nouvelle génération**

# Certifications



# Normes



# Nous sommes présents:



# En collaboration avec:





- 100% Testés
- Systèmes de détection des fuites plus automatisés et efficaces: toutes les unités de condensation sont testées à 100% en chambre d'hélium «GALILEO TP».
- Trois tests d'étanchéité sont effectués tout au long de la ligne de production sur chaque circuit, avec de l'azote, de l'hélium et du gaz réfrigérant.
- Des contrôles et des tests sont effectués à la fin de chaque ligne, qui assure la conformité avec les tests de sécurité électrique définis selon la norme UNE-EN 60335-2-89: 2004 à 100% de la production.
- Laboratoires agréés pour la conformité avec la directive DC 2004/108/CE du conseil de sécurité des installations électriques et de la directive DC 2006/95/CE sur la compatibilité électromagnétique.
- Le système de suivi nous permet d'identifier, d'inspecter, de contrôler et d'approuver nos produits.
- Audités et certifiés par le cabinet AENOR, de renommée internationale pour l'ISO 9001: 2008 (Qualité), l'ISO 14001: 2004 (Environnement) et l'OHSAS 18001: 2007 (Prévention et Sécurité des Travailleurs).
- Audités et certifiés par INTERTEK pour la conformité avec UL 471 et NSF 7; règlement appliqué pour les marchés U.S.A. et Canadien.



## Nouveau Réfrigérant R-290



### Impact environnemental

Les gaz actuellement utilisés, comme par exemple les HFC [R134a et R404] sont néfastes pour l'environnement, et contribuent au réchauffement climatique.

### Efficacité

Le gaz R290 possède d'excellentes propriétés thermodynamiques. Il est aussi efficace que les gaz HFC ou HCFC, voir même meilleur dans certaines applications.

### Impact environnemental

L'Union Européenne a pour but la réduction de l'impact environnemental des gaz fluorés au travers d'une série de normes. Le premier règlement sur les F-gaz, le CE 842/2006 été centré sur la réduction des émissions, principalement en évitant les fuites dans les systèmes et en se concentrant sur la fin de la vie utile et destruction des gaz.

L'UE a publié en 2014 une actualisation du règlement CE517/2014. Ce règlement substitue le 842/2006 qui a été mis en place le 1er janvier 2015. Les changements comportent : limitations concernant l'utilisation des gaz avec potentiel de réchauffement climatique, comme le R404a en équipements de réfrigération existants à partir de 2020.

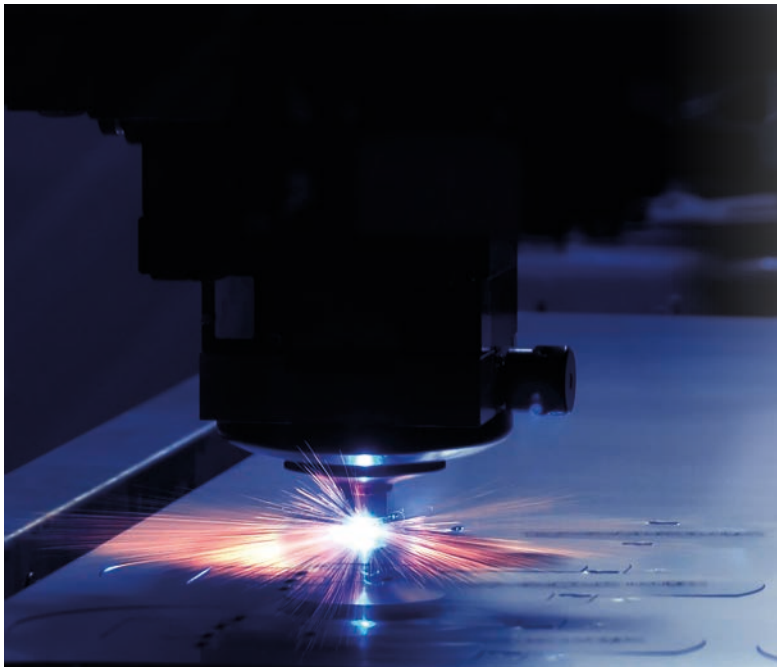
La normative f-gaz classe les hydrofluorocarbures en fonction du potentiel de réchauffement atmosphérique. Il y a différentes limites et dates d'interdiction en fonction de chaque application. Ces données sont énoncées dans le tableau suivant :

Gaz	GWP
<b>R-404A</b>	3922
<b>R-134a</b>	1430
<b>R-290</b>	3

Gaz	Gaz	Interdit à partir du
Équipements frigorifiques et de congélation, usage commercial.	HFCs con PCA ≥ 2500	<b>1 Janvier 2020</b>
	HFCs con PCA ≥ 150	<b>1 Janvier 2020</b>



# La Qualité en Continu



- L'utilisation de matériaux de haute qualité.
- Evaporateurs traités avec un revêtement anticorrosion, ce qui allonge la durée de vie de l'équipement.
- Batteries équipées de cuivre d'épaisseur 0,35 et 0,50mm.
- Contrôleurs électroniques avec relais 2HP (30 ampères), garantissant un plus grand nombre d'opérations, assurant une augmentation de la fiabilité et d'étanchéité contre la pénétration de l'humidité.
- Nouveaux claviers à membranes, la performance et la manipulation sont facile et unique.
- Le maintien de la qualité de la lumière, tout en incorporant l'éclairage LED, pour réduire la consommation d'énergie entre 80% et 90% par rapport à une ampoule traditionnelle.
- Innovant en permanence, nous améliorons nos systèmes de refroidissement en utilisant les matériaux et composants de dernieres technologies dans nos nouveaux modèles.

**A+++**

## Efficacité Énergétique



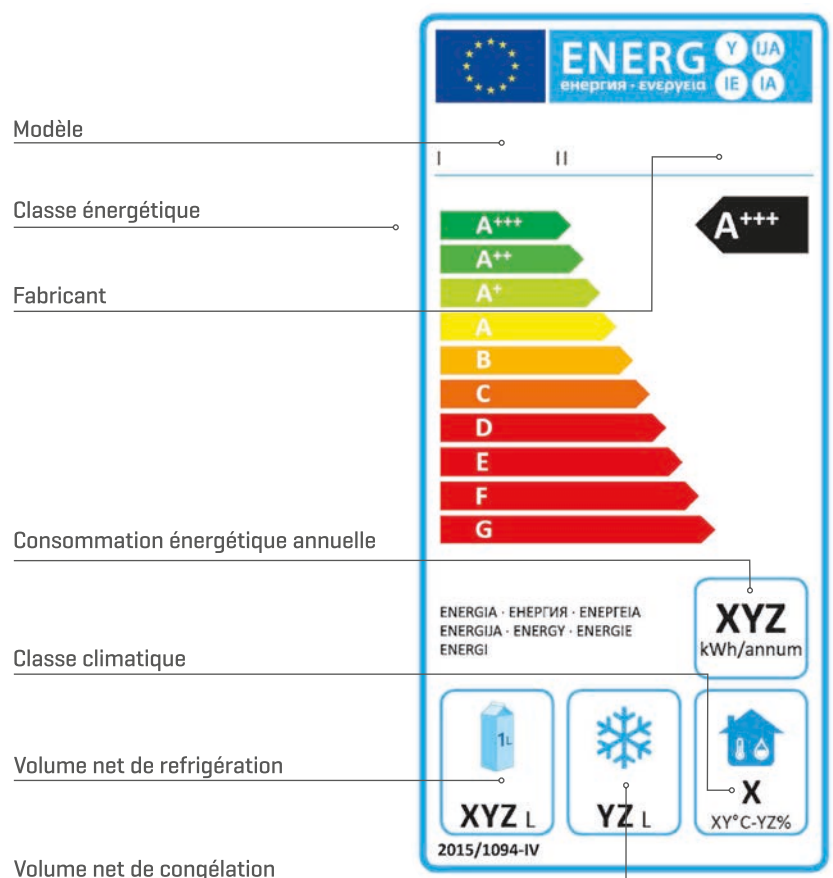
Il s'agit d'un outil développé pour fournir à nos clients une information sur :

- Volume net : volume que contiennent les aliments dans la limite de charge.
- Température de fonctionnement de réfrigération ou température de fonctionnement de congélation.
- Classe d'efficacité énergétique.
- La consommation annuelle d'électricité en kW/h en termes de consommation d'énergie finale annuel.
- La classe climatique (3, 4 ou 5), avec la température du thermomètre [en °C] et l'humidité relative [en %].

### Normative écodesign

#### Classification énergétique.

èglement délégué [UE] 2015/1094 de la commission du 5 mai 2015 par lequel il se complète la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil en relation avec l'étiquetage énergétique des armoires de conservation réfrigérées professionnelles.



## REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES



## TABLES



## ARMOIRES



## CELLULES DE REFROIDISSEMENT



## INFRICOOOL



## LIGNE AMÉRICAINE



## SELF-SERVICE / GASTROBUFFETS



## VITRINES DE PRÉSENTATION



## VITRINES MURALES



## VITRINES PÂTISSIÈRES ET À GLACE



## NÉGOCE

# REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES



## EFP 2000 EG

Refroidisseur de bouteilles



**415 L** +3° C / +6° C  
1954x550x880 mm C. Clima: 4 / 38° C

## EB 1000 II

Refroidisseur de bouteilles



**265 L** +3° C / +6° C  
1004x550x865 mm C. Clima: 4 / 38° C

## ERV 53

Armoire d'exposition réfrigérée vertical pour bouteilles



+3° C / +6° C  
C. Clima: 4 / 38° C  
**280 L**  
600x510x1820 mm

## ESC 50 CR

Mini congélateur vertical



**95 L** -5° C / -10° C  
570x600x850 mm C. Clima: 4 / 38° C

## ERC 36 B

Armoire d'exposition réfrigérée vertical pour bouteilles



+4° C / +8° C  
C. Clima: 4 / 38° C  
**355 L**  
620x595x1870 mm

## ERC 130

Armoire d'exposition réfrigérée avec portes coulissantes



+4° C / +8° C  
C. Clima: 4 / 38° C  
**1310 L**  
1385x804x2005 mm





**Infrico**

### TA 180

Refroidisseur d'eau



Acier Inox AISI 304

**180 L**

902x562x1133 mm

+1° C / +4° C

C. Clima: 4 / 38° C

### ERV 15 SH

**NOUVEAU**

Arrière bar horizontal hauteur 850 mm



**124 L**

600x510x850 mm

+4° C / +8° C

C. Clima: 4 / 38° C

### ERV 35 II

**NOUVEAU**

Arrière bar horizontal hauteur 920 mm



**330 L**

1350x510x920 mm

+4° C / +12° C

C. Clima: 4 / 38° C

### NEC 1002 FV

Armoire d'exposition réfrigération et congélation



-15° C / -25° C

C. Clima: 4 / 38° C

**1000 L**

1385x705x2010 mm

### EVV 200 MX

Armoire à vin



+4° C / +18° C

C. Clima: 4 / 38° C

**350+350 L**

1314x596x1918 mm

### EVV 49 R2G

Armoire à vin et gourmet



+4° C / +18° C

C. Clima: 4 / 38° C

**640 L**

1385x602x2032 mm

# TABLES



Refrigerante R290  
R-290 refrigerant



## BMPP 1500 II

A

Desserte dessous de comptoir positive



Acier Inox AISI 304  
**245 L** -2° C / +8° C  
1468x600x850 mm C. Clima: 5/40° C

## BMPP 2000 II

A

Desserte dessous de comptoir positive  
avec tiroirs



Acier Inox AISI 304  
**385 L** -2° C / +8° C  
1960x600x850 mm C. Clima: 5/40° C

## BMPP 1500 CR

Desserte dessous de comptoir positive  
portes vitrées



Acier Inox AISI 304  
**250 L** +2° C / +6° C  
1468x600x850 mm C. Clima: 4/38° C

## BMPPF 2000 II

Desserte dessous de comptoir positive  
avec évier



Acier Inox AISI 304  
**385 L** -2° C / +8° C  
1960x600x850 mm C. Clima: 5/40° C

## FMPP 2000 II

A

Desserte arrière bar positive cafétéria



Acier Inox AISI 304  
**510 L** -2° C / +8° C  
1960x600x1050 mm C. Clima: 5/40° C

## MSG 2000

Soubassement gastronorme positif



Acier Inox AISI 304  
**265 L** -2° C / +8° C  
2000x700x650 mm C. Clima: 5/40° C



### BMGN 1960 II



Desserte gastronomique positive



Acier Inox AISI 304

**460 L**

-2° C / +8° C

1960x700x850 mm

C. Clima: 5/40° C

### BMGN 1470 PDC



Desserte gastronomique positive  
traversante



Acier Inox AISI 304

**290 L**

-2° C / +8° C

1468x700x850 mm

C. Clima: 5/40° C

### BMGN 1470 EN

Desserte gastronomique positive  
préparation salades



Acier Inox AISI 304

**295 L**

0° C / +6° C

1468x700x850 mm

C. Clima: 5/40° C

### MR 2190 CR

Tour pâtissier positif Euronorme  
600x400 portes vitrées



Acier Inox AISI 304

**625 L**

-2° C / +8° C

2185x800x850 mm

C. Clima: 5/40° C

### MEV 1500

Table et compartiment supérieur réfrigéré  
pour préparation salades et pizzas



Acier Inox AISI 304

**400 L**

1460x800x

x860/1060 mm

+2° C / +6° C

C. Clima: 4/38° C

### MPL 1740

Table positive pizza et fast food Lucena



Acier Inox AISI 304

**700 L**

1693x800x

x850/1100 mm

+2° C / +6° C

C. Clima: 4/38° C

# TABLES



Refrigerante R290  
R-290 refrigerant

## ME 1003 VIP

Desserte gastronomique positive  
préparation pizza



Acier Inox AISI 304  
**355+35 L**  
1468x600x  
x850/1417 mm

0° C / +6° C  
+4° C / +8° C  
C. Clima: 4/38° C

## MSG 1400

A

Soubassement gastronomique positif



Acier Inox AISI 304  
**190 L**  
1400x700x650 mm

-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C

## ME 1000 KB

Mini table gastronomique positive  
préparation salades



Acier Inox AISI 304  
**230 L**  
978x700x1125 mm

0° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C

## BMGN 1960 GR

Desserte gastronomique groupe à distance



Acier Inox AISI 304  
**465 L**  
1732x700x850 mm

-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C

## FMPP 2000 CR

Desserte arrière bar positive cafétéria  
portes vitrées



Acier Inox AISI 304  
**620 L**  
1150x600x1050 mm

+2° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C

## FMPP 2500 II

Desserte arrière bar positive cafétéria



Acier Inox AISI 304  
**265 L**  
2000x700x650 mm

-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C



**Infrico**

### ME 1000 EN

Mini table gastronomique positive  
préparation salades



Acier Inox AISI 304  
**230 L**  
978x700x885 mm      0° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C

### ME 1003 PIZZA

Mini table gastronomique positive  
préparation salades



Acier Inox AISI 304  
**230 L**  
978x700x  
x865/1129 mm      0° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C

### MP 2300 CN

Table positive pizza



Acier Inox AISI 304  
**485+175 L**  
2305x800x  
x830/980 mm      +2° C / +6° C  
C. Clima: 5/40° C

### MCAF 1500

Meuble cafétéria



Acier Inox AISI 304  
1468x600x1050 mm

### MR 2190

Tour pâtissier positif et négatif  
Euronorme 600x400



Acier Inox AISI 304  
**635 L**  
2185x800x850 mm      -2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C

### ME 1003 BAN

Mini table gastronomique positive  
préparation salades



Acier Inox AISI 304  
**355 L**  
1460x700x  
x885/1050 mm      0° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C

# ARMOIRES



## AN 401 T/F

SERIE  
400-900L

Armoire positive Euronorme 600x400



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**395 L**  
557x775x2060 mm



## AN 904 T/F

SERIE  
400-900L

Armoire positive Euronorme 600x400



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**895 L**  
1124x775x2060 mm



## AN 501 T/F

SERIE  
500-1000L

Armoire positive et négative



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**500 L**  
687x700x2060 mm



## AN 1002 BT/CR

SERIE  
500-1000L

Armoire exposant négative porte vitrée



-18° C  
C. Clima: 4/38° C  
Acier Inox AISI 304  
**1110 L**  
1385x700x2060 mm



## AGN 602

SERIE  
650

Armoire positive GN 1/1



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**745 L**  
974x695x2100 mm



## AGB 1402 BT CR

SERIE  
700-1400L

Armoire positive et négative  
portes vitrées GN 2/1



-18° C  
C. Clima: 4/38° C  
Acier Inox AISI 304  
**1304 L**  
1385x794x2130 mm





### AGN 600 CR

SERIE 650

Armoire positive porte vitrée GN 1/1



-2° C / +6° C  
C. Clima: 4/38° C  
Acier Inox AISI 304  
**745 L**  
974x695x2100 mm



### AGB 701 A

SERIE 700-1400L

Armoire positive GN 2/1



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**610 L**  
687x794x2130 mm



### AGB 1402

SERIE 700/1400L

Armoire positive et négative GN 2/1



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**1240 L**  
1385x794x2130 mm



### AGB 901

SERIE 900L

Armoire positive et négative glace et pâtisserie Euronorme 800x600



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**848 L**  
756x960x2130 mm



### RIC 1P

SERIE RIC

Armoire à chariot GN 2/1 600x400, 650x450, 1300/2700L

**CBGN 2011/2021**  
Chariot en option

0° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**1281 L**  
940x1075x2360 mm



### AC 600 BT

Armoire traiteur catering

0° C / +8° C  
C. Clima: 5/40° C  
Acier Inox AISI 304  
**542 L**  
750x752x1887 mm



# CELLULES DE REFROIDISSEMENT



## ABT3 1S

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5, 6 et 7 niveaux



**3 Bandejas**

721x711x536 mm

Acier Inox AISI 304

GN 1/1

## ABT5 1L

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5, 6 et 7 niveaux



**5 Bandejas**

837x836x925 mm

Acier Inox AISI 304

GN 1/1

## ABT6 1C

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5, 6 et 7 niveaux



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1

**6 Bandejas**

508x863x1059 mm

## ABT71 M

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5, 6 et 7 niveaux



**7 Bandejas**

1468x700x850 mm

Acier Inox AISI 304

GN 1/1

## ABT10 1L

Cellule de refroidissement et surgélation  
10 et 14 niveaux



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1

**10 Bandejas**

837x870x1760 mm

## ABT14 L

Cellule de refroidissement et surgélation  
10 et 14 niveaux



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1

**20 Bandejas**

837x870x1760 mm



### ABT20 1S

Cellule de refroidissement et surgélation  
20 niveaux

**RATIONAL**  
Compatible avec  
charriot Rational



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1  
**20 Bandejas**  
1200x1095x2280 mm

### ABT20 2P

Cellule de refroidissement et surgélation  
20 niveaux



Acier Inox AISI 304  
GN 2/1  
**20 Bandejas**  
1400x1390x2280 mm

### ABT20 1C BI

Cellule de refroidissement et surgélation  
20 niveaux



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1  
**20 Bandejas**  
1200x1095x2465 mm

### ABT20 4 PP

Cellule de refroidissement et surgélation  
20 niveaux doubles



Acier Inox AISI 304  
GN 1/1  
**4x20 Bandejas**  
1400x2390x2280 mm

### ABT5 1C

**NOUVEAU**

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5, 6 et 7 niveaux



**5 Bandejas**  
837x724x800 mm  
Acier Inox AISI 304  
GN 1/1

### SERIE SIGILUS

Unité de condensation de série





 Infrico

## IABT 10 IL

**NOUVEAU**

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5 et 10 niveaux



Acier Inox AISI 304  
**10 Bandejas**  
837x870x1780 mm

## IEB 100

Refroidisseurs de bouteilles



Acier Inox AISI 304  
**265 L**  
1004x550x865 mm

## IM 603 PCR

Dessertes positives portes vitrées



Acier Inox AISI 304  
**385 L**  
1960x600x850 mm

+2° C / +6° C  
C. Clima: 4 / 38C

## IM 702 P

Dessertes positives et négatives GN 1/1



Acier Inox AISI 304  
**305 L**  
1490x700x850 mm

-2° C / +8° C  
C. Clima: 4 / 38° C

## IM 703 PCR

Dessertes positives portes vitrées GN 1/1



Acier Inox AISI 304  
**465 L**  
1960x700x850 mm

+2° C / +6° C  
C. Clima: 4 / 38° C

## IAG 701

Armoires positives GN 2/1



-2° C / +8° C  
C. Clima: 4 / 38° C  
Acier Inox AISI 304  
**610 L**  
687x800x2133 mm



### IF 603 P

Desserte arrière bar positive



Acier Inox AISI 304

**520 L**

1960x600x1050 mm

-2° C / +8° C

C. Clima: 4 / 38° C

### IAN 501

Armoires positives



-2° C / +8° C

C. Clima: 4 / 38° C

Acier Inox AISI 304

**520 L**

687x700x2060 mm

### IAN 1002 CR

Armoires positives portes vitrées



-2° C / +6° C

C. Clima: 4 / 38° C

Acier Inox AISI 304

**1100 L**

1385x700x2060 mm

### IAG 1402CR

Armoires positives portes vitrées GN 2/1



-2° C / +6° C

C. Clima: 4 / 38° C

Acier Inox AISI 304

**1304 L**

1385x800x2133 mm

### IABT 3 1S

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5 et 10 niveaux



**3 Bandejas**

721x711x536 mm

Acier Inox AISI 304

### IABT 51L

Cellule de refroidissement et surgélation  
3, 5 et 10 niveaux



**5 Bandejas**

837x870x925 mm

Acier Inox AISI 304

# LIGNE AMÉRICAINNE



## AN 23

Armoire positive GN 2/1; [650 x 530]



-2° C / +8° C  
C. Clima: 5 / 40°C

**610 L**  
687x796x2087 mm



## AN 67 CR

Armoire positive portes vitrées

-2° C / +8° C  
C. Clima: 4 / 38°C

**1886 L**  
2081x796x2087 mm



## UC 60 R

Table undercounter positive



**480 L** +2° C / +8° C  
1533x766x910 mm C. Clima: 4 / 38°C



## UC 72 PMT

Table undercounter positive preparation salades/sandwiches megatop



**590 L** 0° C / +6° C  
1844x866x1246 mm C. Clima: 4 / 38°C

## MR 93

Table positive et négative



**765 L** -2° C / +8° C  
2370x830x840 mm C. Clima: 5 / 40°C

## MR 119 EN

Table positive preparation salade et pizza



**1050 L** 0° C / +6° C  
3030x830x1022 mm C. Clima: 4 / 38°C



### UC 60 4D

Table undercounter positive



**480 L** -2° C / +6° C  
1533x766x910 mm C. Clima: 4 / 38°C

### UC 48 P

Table undercounter positive préparation salade



**380 L** 0° C / +6° C  
1277x766x1129 mm C. Clima: 4 / 38°C

### UC 60 P 4D

Table undercounter positive préparation salade



**480 L** 0° C / +6° C  
1533x766x1175 mm C. Clima: 4 / 38°C

### MSG 96

Soubassement positif



**162 L** 0° C / +6° C  
1464x825x666 mm C. Clima: 4 / 38°C

### ERV 84 II SD

Arrière bar



**562 L** 0° C / +6° C  
2164x604x877mm C. Clima: 4 / 38°C

### ERV 60 II GD

Arrière bar portes vitrées



**362 L** 0° C / +6° C  
1543x604x877 mm C. Clima: 4 / 38°C

# SELF SERVICE / GASTROBUFFET

**Infrico**

## SSC FF6

Cuve froide



**6 cubas** Acier Inox AISI 304  
2250x800x900 mm GN 1/1

## SSPF F4

Self plaque froide



Acier Inox AISI 304  
**3, 4 y 6 cubas**  
837x870x925 mm -4° C / +4° C

## SSPFF V4

Vitrine réfrigérée plaque froide



Acier Inox AISI 304  
1500x800x1890 mm -4° C / +4° C

## SSVCF CG4

Vitrine réfrigérée trois niveaux



Acier Inox AISI 304  
1450x732x1262 mm +4° C / +12° C

## CCD 4021

Chariot distributeur maintien au chaud



1420x810x1720 mm GN 2/1

## SSPF AVA4

Vitrine réfrigérée ouvert trois niveaux



Acier Inox AISI 304  
1500x800x1815 mm

## SSBM C4

Self bain Marie réserve chaude



Acier Inox AISI 304  
**3, 4 y 6 cubas**  
1500x800x900 mm -4° C / +4° C

## SSVC A3

Self vitrocéramique



Acier Inox AISI 304  
1125x800x900 mm

## SSPN 1400

Éléments neutres



Acier Inox AISI 304  
1400x700x1500 mm



**Infrico**

### **MB80 CF4**

Gastrobuffet cuve froide



2, 3, 4 o 5 cubas  
1700x830x900 mm

GN 1/1

### **MB100 PF4**

Gastrobuffet plaque froide



2, 3, 4 o 5 cubas  
1700x1000x900 mm

GN 1/1

### **MB80 BM4**

Gastrobuffet bain Marie



2, 3, 4 o 5 cubas  
1700x830x900 mm

GN 1/1

### **MB100 CFV3**

Gastrobuffet cuve froide et bain Marie ventilée



2, 3, 4 o 5 cubas  
1400x1000x900 mm

GN 1/1

### **MB100 VC3**

Gastrobuffet vitrocéramique



2, 3, 4 o 5 cubas  
1400x830x900 mm

GN 1/1

### **MB100 VMC3**

Vitrines gastrobuffet



2, 3, 4 o 5 cubas  
1400x1000x1750 mm

GN 1/1

### **EEBM V4**

Éléments encastrables Série cuve froide



2, 3, 4 o 5 cubas  
1455x650x460 mm

GN 1/1

### **EEV C3**

Éléments encastrables vitrocéramique



1135x650x225 mm

### **EFP F3**

Éléments encastrables plaque froid



1135x650x490 mm

# VITRINES DE PRÉSENTATION



## VEB 6 CP

Vitrine à tapas groupe à distance



**13.6 L** +4° C / +8° C  
1162x395x165 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VET 8 P

Vitrine à tapas



**18.4 L** +4° C / +8° C  
1972x410x230 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VSU 6 PR

Vitrine sushi, poisson et crustacés



**23.8 L** -1° C / +1° C  
1620x410x230 mm C. Clima: 3

## VIP 2300 B 1/4

Vitrine ingrédients pizza et sandwichs 1/4



**66 L** +4° C / +8° C  
2300x353x450/260 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VIP 2300 B 1/3

Vitrine ingrédients pizza et sandwichs 1/3



**91 L**  
2300x413x450/260 mm

## VC 2010

Vitrine réfrigérée comptoir panoramique



**545 L** +3° C / +6° C  
2011x800x1060 mm C. Clima: 4 / 38°C





### VML 15 (Málaga)

Vitrine réfrigérée comptoir panoramique pour poisson sur roulettes



Acier Inox AISI 304

**308 L** -1° C / +1° C  
1642x900x1335 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VGR 18P (Almería)

Vitrine de présentation



**308 L** +2° C / +6° C  
1935x843x1280 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VRP 13

Vitrine réfrigérée pour poisson sur roulettes



Acier Inox AISI 304

**115 L** -1° C / +1° C  
1320x850x12750 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VAL 18 (Granada)

Vitrine de présentation



**379 L** +2° C / +6° C  
1935x993x1280 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VMB 15R (Marbella)

Vitrine de présentation avec réserve non canalisable



**172 L** 0° C / +6° C  
1562x953x1300 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VMC 12R (Mallorca)

Vitrine de présentation avec réserve non canalisable



**175 L** 0° C / +6° C  
1250x1103x1300 mm C. Clima: 4 / 38°C

# VITRINES SUPERMARKET



## VMD 25 R (Madrid)

Vitrine de présentation froid ventilé canalisable



350 L 0° C / +6° C  
2500x1150x1290 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VMD 12 M (Madrid)

Meuble caisse



0.74 M<sup>2</sup>  
1250x1150x906 mm

## VBC 15 R (Barcelona)

Vitrine de présentation froid ventilé canalisable



219 L 0° C / +6° C  
1562x1150x1290 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VEU 18 RCP (Europa)

Vitrine de présentation modulaire ventilé avec réserve



319 L 0° C / +6° C  
1875x1285x1310 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VEU 18 R (Europa)

Vitrine de présentation modulaire ventilé avec réserve



230 L 0° C / +6° C  
1875x1285x1310 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VEU 15 SCB (Europa)

Vitrine de présentation froid ventilé libre service canalisable



1562x1285x905 mm 0° C / +6° C  
C. Clima: 3



### VBC 12 RCP (Barcelona)

Vitrine de présentation froid ventilé canalisable



175 L 0° C / +6° C  
1250x1150x1290 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VBC 15 SCB (Barcelona)

Vitrine de présentation froid ventilé libre service canalisable



263 L 0° C / +6° C  
1875x1150x1290 mm C. Clima: 3

### VBC 9 M (Barcelona)

Meuble caisse



0.55 M<sup>2</sup>  
938x1150x906 mm

### VEU 9 C (Europa)

Meuble caisse



938x1285x905 mm

### VEG 18 (Elegance)

Vitrines promotionnelles



350 L +2° C / +5° C  
1875x1075x1260 mm C. Clima: 3

### VVL 12 (Valencia)

Vitrines promotionnelles



175 L 0° C / +2° C  
1260x1170x900 mm C. Clima: 3

# VITRINES MURALES



## SMS 18 P

Semi murale de réfrigération groupe incorporé ouverte



-1° C / +7° C  
+2° C / +4° C  
C. Clima: 3



1875x685x1500 mm

## MS 25 DCPM 1

Murale de réfrigération fermée groupe incorporé R-290



-1° C / +5° C  
0° C / +2° C  
C. Clima: 3



2500x685x2000 mm

## MS 25 H 1

Murale de réfrigération ouverte groupe incorporé

-1° C / +10° C  
+4° C / +6° C  
C. Clima: 3



2500x885x2000 mm

## MS 18 DCIM 2

Murale de réfrigération fermée groupe incorporé

-1° C / +5° C  
0° C / +2° C  
C. Clima: 3



1875x600x2000 mm

## MBT 3 P

Murale de congélation groupe incorporé fermée

-15° C / -18° C  
-23° C / -25° C  
C. Clima: 3



1875x750x2050 mm

## SML 25 DG 15

Semi murale de réfrigération fermée avec groupe à distance



1875x904x1500 mm

-1° C / -58° C  
0° C / +2° C  
C. Clima: 3



### ML 37 DG 22 M 1

Murale de réfrigération fermée groupe à distance



-1° C / +5° C  
0° C / +2° C  
C. Clima: 3

3750x885x2200 mm

### ML 37 PBM 2

Murale de réfrigération ouverte groupe à distance avec frontal bas



-1° C / +7° C  
+2° C / +4° C  
C. Clima: 3

3750x885x2050 mm

### MBT 4 PGR 216

Murale de congélation fermée groupe à distance



-15° C / -18° C  
-23° C / -25° C  
C. Clima: 3

3124x959x2160 mm

### SIGILUS / INTARBOX / INTARLOOP

Motocondensateurs



### INTARCUBE / INTARPACK

Centrales frigorifiques



### PMC 3 P 200922

Walk-in cooler portes vitrées



220x960x2280 mm

# VITRINES PÂTISSIÈRES ET À GLACE



**Infrico**

## VGL 25 P (Glacé)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie avec réserve réfrigérée



**430 L** +4° C / +8° C  
2500x985x1345 mm C. Clima: 4 / 38°C

## VGL 15 C (Glacé)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie avec réserve réfrigérée



**271 L** +4° C / +8° C  
1562x985x1345 mm C. Clima: 3 / 25°C

## VNZ 12+15 (Niza)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie rangement neutre arrière



**0.80 + 1 M<sup>2</sup>** +4° C / +8° C  
1250+1562x  
x915x1040 mm C. Clima: 3 / 25°C

## VLY 15 (Lyon)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie rangement neutre arrière



+4° C / +8° C  
1562x900x1305 mm C. Clima: 3 / 25°C

## VLY 15 LG (Lyon)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie vitre basse rangement neutre arrière



+4° C / +8° C  
1562x900x1060 mm C. Clima: 3 / 25°C

## VBR 12 R (Ámbar)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie



**365 L** +4° C / +8° C  
1250x810x1300 mm C. Clima: 4 / 38°C

### VBR 12 HT (Ámbar)

Vitrine chaude d'exposition pour pâtisserie



365 L  
1250x810x1300 mm +55° C / +60° C

### VBR 6 SS (Ámbar)

Vitrine d'exposition libre service pour pâtisserie



365 L  
1250x810x1300 mm +55° C / +60° C

### VBR 12 PR (Ámbar)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie



365 L +4° C / +8° C  
1250x810x1300 mm C. Clima: 4 / 38° C

### VBR 12 PHT (Ámbar)

Vitrine chaude d'exposition pour pâtisserie



365 L  
1250x810x1300 mm +55° C / +60° C

### VON 12 PR (Ónix)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie



365 L +4° C / +8° C  
1250x810x1300 mm C. Clima: 4 / 38° C

### VON 12 PHT (Ónix)

Vitrine chaude d'exposition pour pâtisserie



365 L +55° C / +60° C  
1250x810x1300 mm

### VON 9 R (Ónix)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie



274 L +4° C / +8° C  
938x810x1300 mm C. Clima: 4 / 38° C

### VMR 2000 (Marie)

Vitrine d'exposition pour pâtisserie et boulangerie



235 L +2° C / +5° C  
1250x810x1455 mm C. Clima: 4 / 38° C

### VCO 15 (Combo)

Vitrine d'exposition pour cafétéria et pâtisserie



347 L +2° C / +5° C  
1562x810x1455 mm C. Clima: 3 / 25° C

### VCB 18 H (Coral)

Vitrine d'exposition pour glace



1875x1115x1320 mm -15° C / -18° C  
C. Clima: 7

### VAR 18 H (Aries)

Vitrine d'exposition pour glace



1875x1145x1320 mm -15° C / -18° C  
C. Clima: 7

### VBZ 15 S (Ibiza)

Vitrine d'exposition pour glace statique



263 L -15° C / -18° C  
1562x670x1345 mm C. Clima: 4 / 38° C

# NÉGOCE



## FHC 45 AHC / WHC

Machines à glaçons



## DI 350

Machines à glaçons



## LVP 3040

Lave-vaisselle



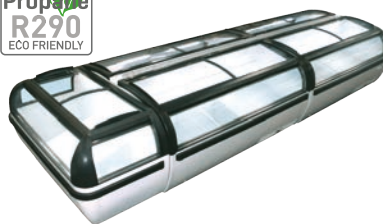
## HF 500 AL HC

Congélateur avec couvercle battant



## CHE 1500 TA HC / 1770 TC HC

Conservateur panoramique pour surgelés série "CHE"



## EHCD 2150 / 1470 DE HC

Conservateur panoramique pour surgelés

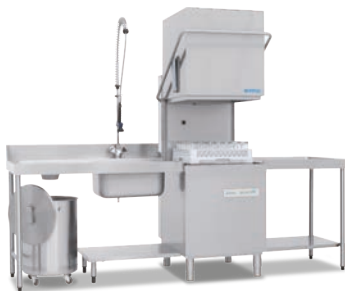






### LCP 4550 E

Lave-vaisselle



### LP 85132

Lave-vaisselle ustensiles



### TA 31102/31112

Tunnels de lavage



### RV 200 IGD / CV 220 HC

Congélateur vertical



### LO 9311 VNP

Armoire d'exposition glace-pâtisserie  
[no-frost]



### LO 8513 V (doble)

Armoire d'exposition pour vin [DOUBLE]





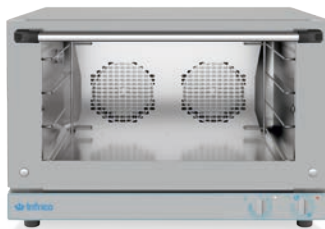
## AMC 8714 XL

Armoire de maturation pour viande



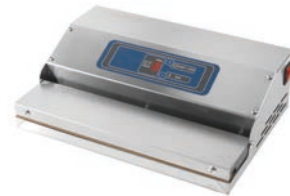
## HE 604 PLUS

Fours de boulangerie 600x400



## VACE 30

Machine sous vide à aspiration ext.



## TTH 3000

Toaster à tunnel électrique



## FR 8L G

Friteuse électrique



## TL 6

Termo de lait





### VACT 8 A

Machine sous vide



### PG 80 NC / PG 75 NS

Plancha à gaz / Plancha électrique



### GR 82 / T 12

Grille panini électrique / Toaster électrique



### C 220 S

Trancheuse professionnelle



Valable pour le guide complet du produit:

Les données techniques sont sujettes à de possibles variations qui seront mises à jour périodiquement dans les fiches techniques des produits, disponibles sur le Web.

Caractéristiques techniques et constructives sujettes à variation sans préavis.

