

-45%

Visite:
muebleshosteleria.es



INFINITHI[®]

VITRINAS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961318557 (+34) 615610803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

1

Enfriatapas

Página 05



3

Vitrinas Hostelería

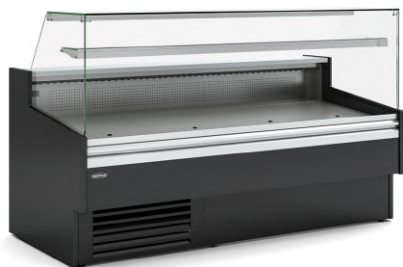
Página 25



2

Vitrinas Expositoras

Página 14



4

Vitrinas Murales

Página 44



INFINITHI
MADE IN SPAIN




ENFRIATAPAS

-45%

Vitrina **TOP** con bandejas



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2°/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Bandejas	Potencia	Temperatura	Precio
TOP 4B	1104 x 390 x 287 mm	4 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.239 €
TOP 6B	1456 x 390 x 287 mm	6 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.138 €
TOP 8B	1808 x 390 x 287 mm	8 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.273 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

[Solicite aquí su Presupuesto](#)



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **TOP** placa lisa



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2°/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Placa	Potencia	Temperatura	Precio
TOP 4	1104 x 390 x 287 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.017 €
TOP 6	1456 x 390 x 287 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.089 €
TOP 8	1808 x 390 x 287 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.205 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

[Solicite aquí su Presupuesto](#)

A los precios hay que descontar el **45%**



Vitrina **TOP** con bandejas 2 Pisos



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Bandejas	Potencia	Temperatura	Precio
TOP 6B 2P	1456 x 390 x 360 mm	6 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.239 €
TOP 8B 2P	1808 x 390 x 360 mm	8 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.385 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803




[Solicite aquí su Presupuesto](#)

A los precios hay que descontar el **45%**



Vitrina **TOP** placa lisa 2 Pisos



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Placa	Potencia	Temperatura	Precio
TOP 6 2P	1456 x 390 x 360 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.190 €
TOP 8 2P	1808 x 390 x 360 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.318 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

[Solicite aquí su Presupuesto](#)



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **Kubic** con bandejas 3 Pisos



- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Elegante vitrina de cristales templados con exclusivo diseño de líneas rectas que permite aumentar la capacidad de exposición gracias a sus tres pisos (estante intermedio y superior neutro).
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Bandejas	Potencia	Temperatura	Precio
KUBIC 6B 3P	1456 x 390 x 376 mm	6 GN 1/3	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.359 €
KUBIC 8B 3P	1808 x 390 x 376 mm	8 GN 1/3	1/6 CB	+2°/+ 6° C	1.615 €

maquinaria-hosteleria.net

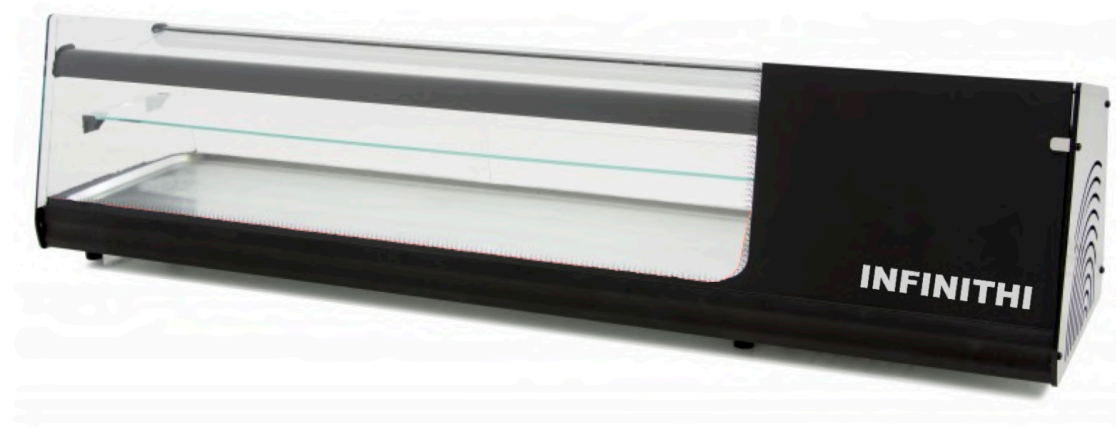
961318557 - 615610803

[Solicite aquí su Presupuesto](#)



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **Kubic** placa lisa 3 Pisos



- Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.
- Iluminación luz LED.
- Elegante vitrina de cristales templados con exclusivo diseño de líneas rectas que permite aumentar la capacidad de exposición gracias a sus tres pisos (estante intermedio y superior neutro).
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva grupo frigorífico incluido, generando una temperatura de trabajo +2/+6°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.

Modelo	Medidas	Placa	Potencia	Temperatura	Precio
KUBIC 6 3P	1456 x 390 x 376 mm	Placa lisa	1/6 CV	+2°/+ 6° C	1.310 €
KUBIC 8 3P	1808 x 390 x 376 mm	Placa lisa	1/6 CB	+2°/+ 6° C	1.546 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803




Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **Sushi** con bandejas



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Vitrina refrigerada estática creada especialmente para sushi, pescado o similares. Equipada con dos evaporadores de tubo de cobre: Uno inferior de placa fría y otro superior estático tubular con acabado cromado y bandeja de gotas extraíble.
- Iluminación luz LED.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Modelo	Medidas	Bandejas	Potencia	Temperatura	Precio
SUSHI 6B	1456 x 390 x 287 mm	6 GN 1/3	1/5 CV	+2°/+ 6° C	1.385 €
SUSHI 8 B	1808 x 390 x 287 mm	8 GN 1/3	1/5 CV	+2°/+ 6° C	1.497 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803




[Solicite aquí su Presupuesto](#)



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **Sushi** placa lisa



Colores:  Negro  Blanco  Rojo

- Vitrina refrigerada estática creada especialmente para sushi, pescado o similares. Equipada con dos evaporadores de tubo de cobre: Uno inferior de placa fría y otro superior estático tubular con acabado cromado y bandeja de gotas extraíble.
- Iluminación luz LED.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Superficie plana del cristal superior para usar como encimera si se desea.
- Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.

Modelo	Medidas	Placa	Potencia	Temperatura	Precio
SUSHI 6	1456 x 390 x 287 mm	Placa lisa	1/5 CV	+2°/+ 6° C	1.368 €
SUSHI 8	1808 x 390 x 287 mm	Placa lisa	1/5 CV	+2°/+ 6° C	1.492 €

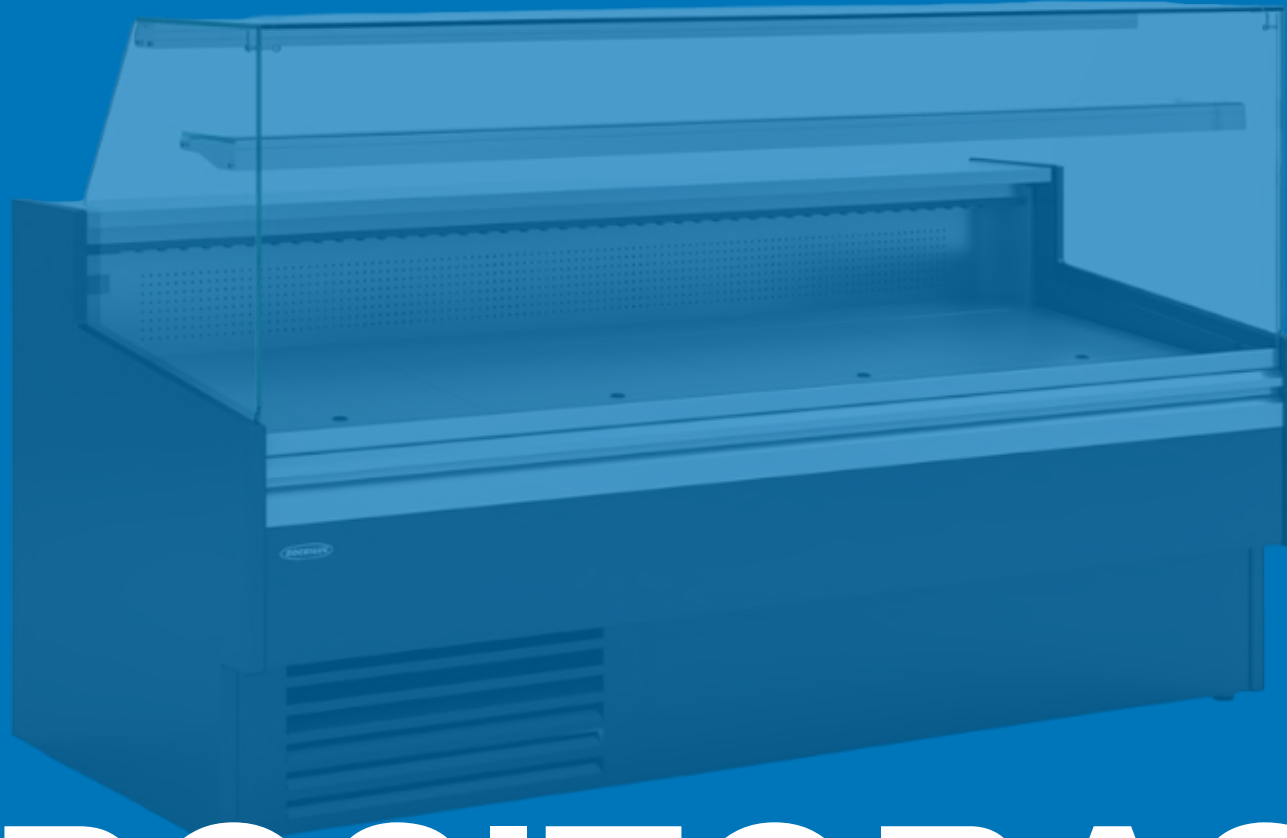
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

[Solicite aquí su Presupuesto](#)



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



EXPOSITORAS

-45%

Vitrina **VIP** - Cristal Recto
Fondo 800
Estática



Illuminación **LED**



Charcuteria



Carniceria

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox..
- Perfilera en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

Modelo	Medidas	Puertas	Potencia	Temperatura	Opciones			Precio
					Estante	Plano exposición acero	Puertas correderas	
D-810 R	1055 * 800 * 1230	1	522 (W)	-1°C / 5°C	122 €	132 €	118 €	1.978 €
D-813 R	1305 * 800 * 1230	2	522 (W)	-1°C / 5°C	150 €	179 €	173 €	2.100 €
D-815 R	1525 * 800 * 1230	2	635 (W)	-1°C / 5°C	174 €	193 €	201 €	2.369 €
D-820 R	2025 * 800 * 1230	3	817 (W)	-1°C / 5°C	248 €	212 €	252 €	2.699 €
D-825 R	2525 * 800 * 1230	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	302 €	312 €	335 €	3.080 €

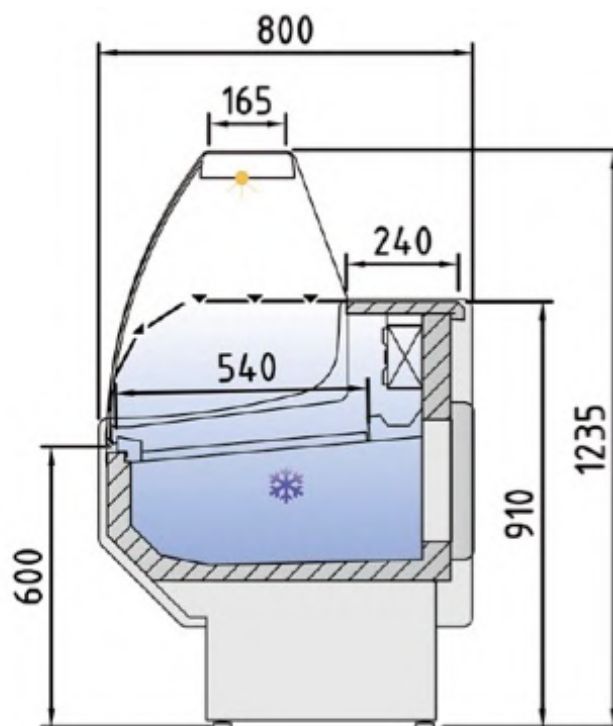
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



Vitrina **VIP** - Cristal Recto
Fondo 800
Estática



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015

Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
Fondo 800
Estática



Charcuteria



Carniceria

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox..
- Perfilera en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.



Iluminación **LED**

Modelo	Medidas	Puertas	Potencia	Temperatura	Opciones			Precio
					Estante	Plano exposición acero	Puertas correderas	
D-810 C	1055 * 800 * 1230	1	522 (W)	-1°C / 5°C	122 €	132 €	118 €	2.048 €
D-813 C	1305 * 800 * 1230	2	522 (W)	-1°C / 5°C	150 €	179 €	173 €	2.122 €
D-815 C	1525 * 800 * 1230	2	635 (W)	-1°C / 5°C	174 €	193 €	201 €	2.405 €
D-820 C	2025 * 800 * 1230	3	817 (W)	-1°C / 5°C	248 €	212 €	252 €	2.641 €
D-825 C	2525 * 800 * 1230	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	302 €	312 €	335 €	3.147 €

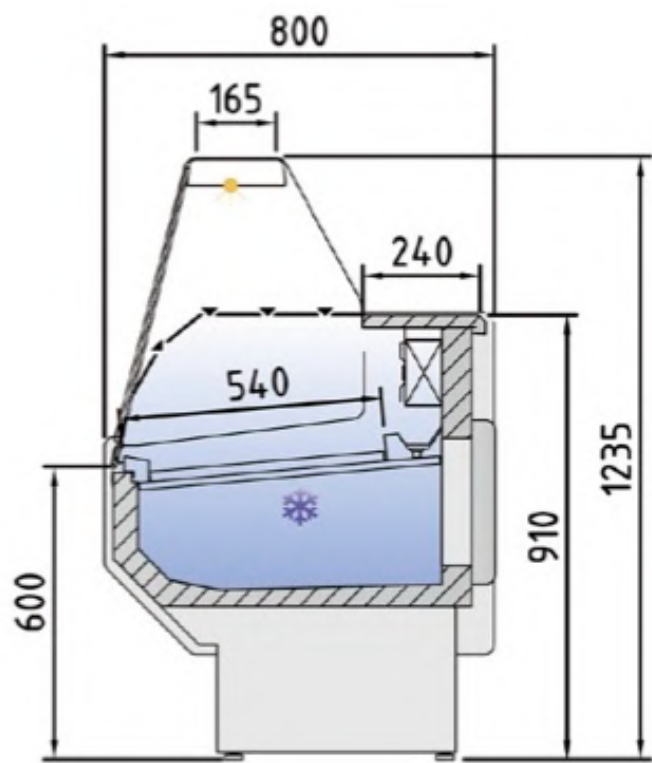
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

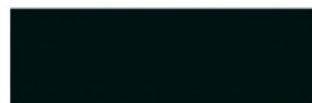
Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
Fondo 800
Estática



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015

Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
Fondo 940
Estática



Illuminación **LED**



Charcutería



Carnicería

- VED vitrinas con reserva.
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilera en aluminio lacado.
- Estante de cristal intermedio, opcional.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (solo modelo VED).
- Evaporación estática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

Modelo	Medidas	Puertas	Potencia	Temperatura	Opciones			Precio
					Estante	Plano exposición acero	Puertas correderas	
D-910 C	1055 * 940 * 1230	1	522 (W)	-1°C / 5°C	122 €	132 €	118 €	1.993 €
D-913 C	1305 * 940 * 1230	2	635 (W)	-1°C / 5°C	150 €	179 €	173 €	2.220 €
D-915 C	1525 * 940 * 1230	2	817 (W)	-1°C / 5°C	174 €	193 €	201 €	2.482 €
D-920 C	2025 * 940 * 1230	3	817 (W)	-1°C / 5°C	248 €	212 €	252 €	2.695 €
D-925 C	2525 * 940 * 1230	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	302 €	312 €	335 €	3.208 €
D-930 C	2995 * 940 * 1230	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	346 €	373 €	397 €	3.679 €

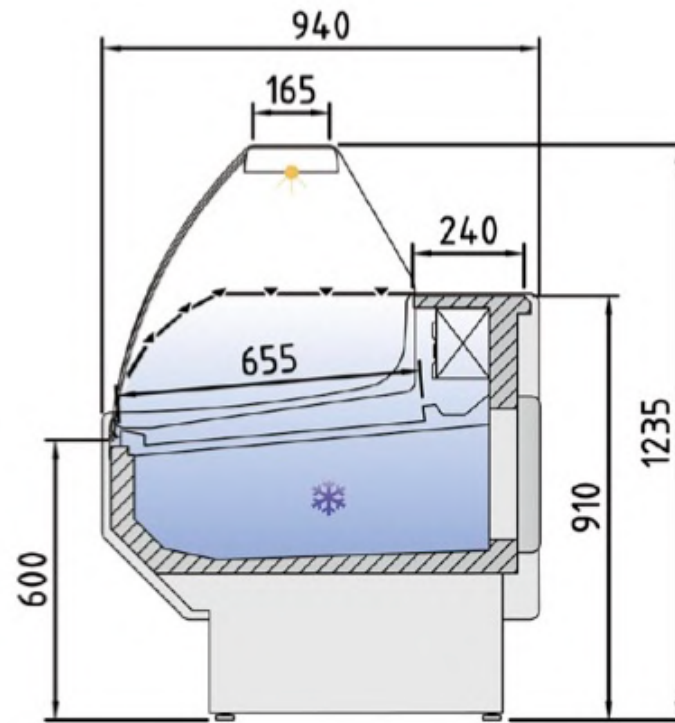
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
Fondo 940
Estática



AMARILLO · RAL-1023



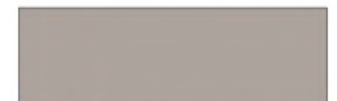
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015

Vitrina **VIP** - Cristal Recto
 Pastelería
 Estática



Iluminación **LED**



Pastelería

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilera en aluminio lacado.
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera.
- Dos estantes de cristal.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior, estante inferior y frente exterior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatur.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

Modelo	Medidas	Puertas	Potencia	Temperatura	Opción	Precio
					Puertas correderas	
PD-910 RR	1055 * 940 * 1295	1	522 (W)	-1°C / 5°C	104 €	2.436 €
PD-913 RR	1305 * 940 * 1295	2	635 (W)	-1°C / 5°C	146 €	2.945 €
PD-915 RR	1525 * 940 * 1295	2	817 (W)	-1°C / 5°C	161 €	3.243 €
PD-920 RR	2025 * 940 * 1295	3	817 (W)	-1°C / 5°C	208 €	3.683 €
PD-925 RR	2525 * 940 * 1295	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	260 €	4.414 €

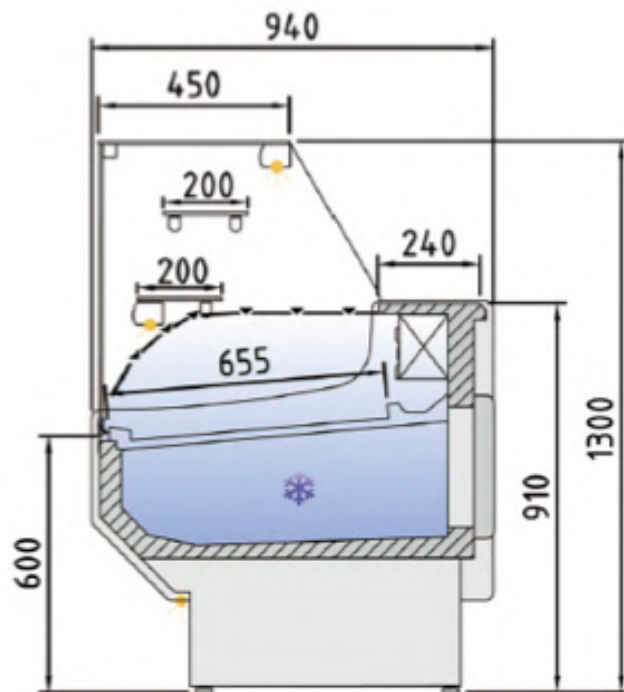
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **VIP** - Cristal Recto
 Pastelería
 Estática



NOGAL



WENGUÉ



HAYA



RAL 9003



RAL 9005



RAL 4010



RAL 3020



NCS-1060-G50Y



NCS-0570-Y40R



NCS-4050-R50B



NCS-0540-Y10R

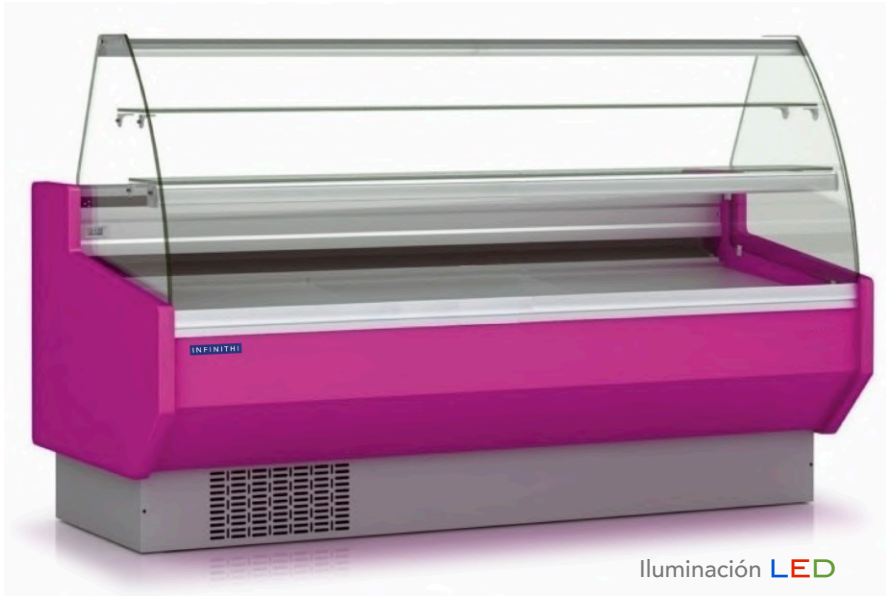


NCS-2065-R90B



NCS-0530-G40Y

Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
 Pastelería
 Estática



Pastelería

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox.
- Perfilera en aluminio lacado.
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera.
- Dos estantes de cristal.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LEDs: encimera superior, estante inferior y frente exterior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatur.
- Indicador de temperatura.
- Descarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

Modelo	Medidas	Puertas	Potencia	Temperatura	Opción	Precio
					Puertas correderas	
PD-910 C	1055 * 940 * 1295	1	522 (W)	-1°C / 5°C	104 €	2.392 €
PD-913 C	1305 * 940 * 1295	2	635 (W)	-1°C / 5°C	146 €	2.886 €
PD-915 C	1525 * 940 * 1295	2	817 (W)	-1°C / 5°C	161 €	3.215 €
PD-920 C	2025 * 940 * 1295	3	817 (W)	-1°C / 5°C	208 €	3.666 €
PD-925 C	2525 * 940 * 1295	4	1096 (W)	-1°C / 5°C	260 €	4.375 €

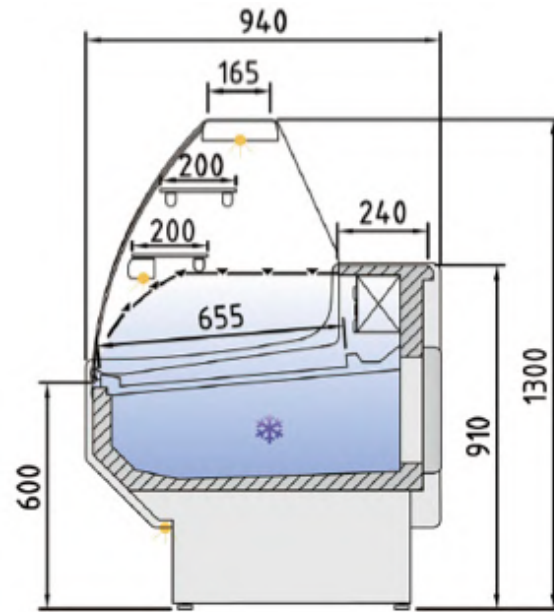
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

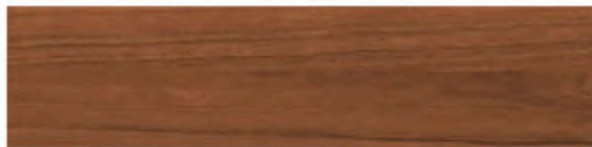


A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina **VIP** - Cristal Curvo
Pastelería
Estática



VEPD-9-C



NOGAL



WENGUÉ



HAYA



RAL 9003



RAL 9005



RAL 4010



RAL 3020



NCS-1060-G50Y



NCS-0570-Y40R



NCS-4050-R50B



NCS-0540-Y10R



NCS-2065-R90B



NCS-0530-G40Y

INFINITHI
MADE IN SPAIN



HOSTELERIA

-45%

Vitrina Expositora Serie VV Cristal Curvo



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°).
- Chasis en acero acabado epoxy.

Modelo	Medidas (mm)	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-C	600 * 730 * 1379	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.214 €
VV-69-C	950 * 730 * 1379	2 Correderas	949	+2° +8° C	3.922 €
VV-613-C	1300 * 730 * 1379	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.330 €
VV-616-C	1650 * 730 * 1379	2 Correderas	1528	+2° +8° C	5.537 €

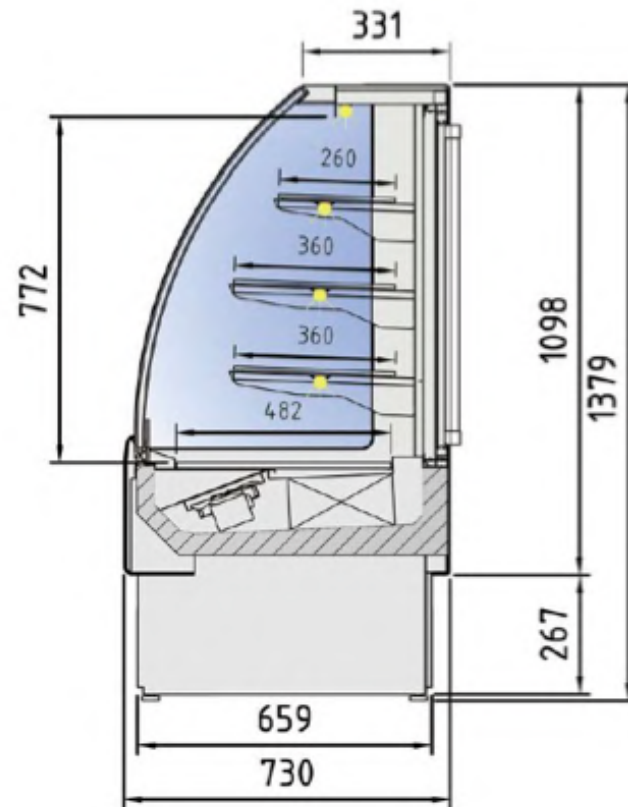
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV Cristal Curvo



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV Cristal Recto



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarce automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°).
- Chasis en acero acabado epoxy.

Modelo	Medidas (mm)	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-R	600 * 730 * 1379	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.417 €
VV-69-R	950 * 730 * 1379	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.147 €
VV-613-R	1300 * 730 * 1379	2 Correderas	969	+2° +8° C	4.584 €
VV-616-R	1650 * 730 * 1379	2 Correderas	1528	+2° +8° C	5.461 €

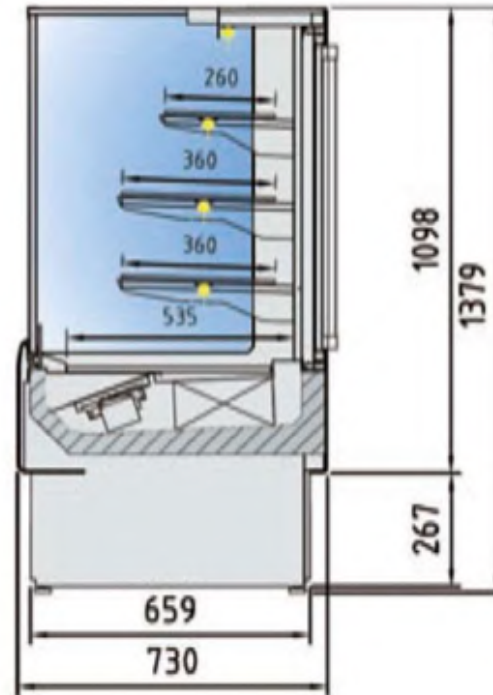
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV Cristal Recto



AMARILLO · RAL-1023



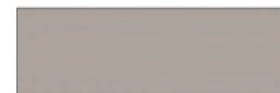
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Ventilada Mural Serie Autoservicio VV-AM



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Frontal abierto, auto-servicio.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1.
- Temperatura de trabajo VVA (+2°+8°).

Modelo	Medidas (mm)	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VVAM-66	600 * 730 * 1379	-	483	+2° +8° C	3.373 €
VVAM-69	950 * 730 * 1379	-	949	+2° +8° C	3.828 €
VVAM-613	1300 * 730 * 1379	-	1419	+2° +8° C	4.305 €
VVAM-616	1650 * 730 * 1379	-	1931	+2° +8° C	5.308 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

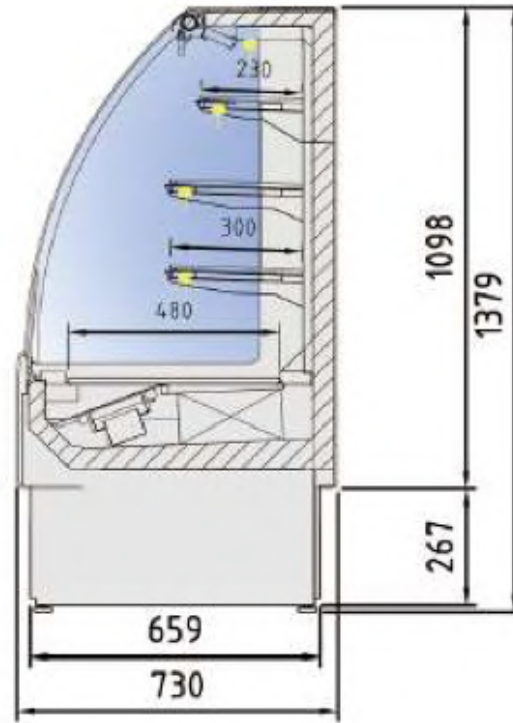
Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Ventilada Mural

Serie Autoservicio VV-AM



AMARILLO · RAL-1023



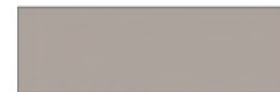
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Ventilada Mural

Serie Autoservicio VV-A

Puertas traseras correderas



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Frontal abierto, auto-servicio.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Indicador de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1.
- Temperatura de trabajo VVA (+2°+8°).
- Sin cristal frontal.

Modelo	Medidas (mm)	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VVA-66	600 * 730 * 1379	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.457 €
VVA-69	950 * 730 * 1379	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.061 €
VVA-613	1300 * 730 * 1379	2 Correderas	1419	+2° +8° C	4.501 €
VVA-616	1650 * 730 * 1379	2 Correderas	1931	+2° +8° C	6.318 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

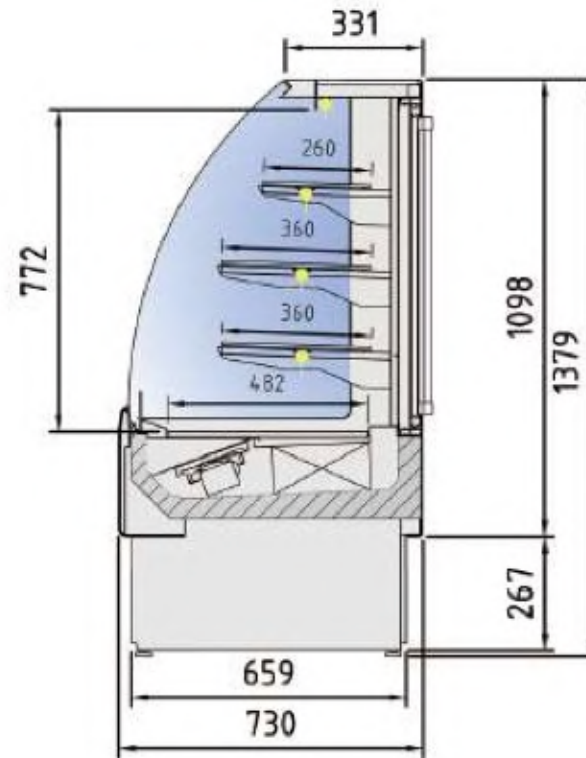


A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Ventilada Mural

Serie Autoservicio VV-A

Puertas traseras correderas



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV-RGB



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados de doble cristal panorámico.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal frontal doble.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).

Modelo	Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-RGB	600 * 710 * 1100	1	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.463 €
VV-69-RGB	950 * 710 * 1100	1	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.273 €
VV-613-RGB	1300 * 710 * 1100	1	2 Correderas	1419	+2° +8° C	4.769 €
VV-616-RGB	1650 * 710 * 1100	1	2 Correderas	1931	+2° +8° C	5.594 €

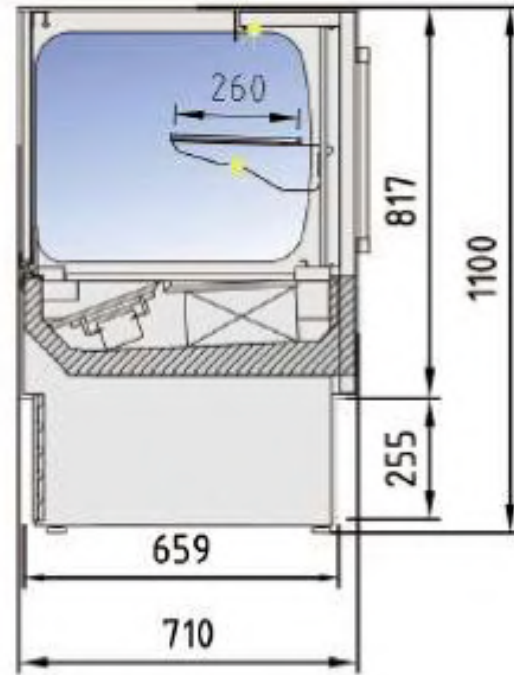
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV-RGB



AMARILLO · RAL-1023



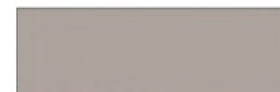
AZUL · RAL-5003



NEGRO-RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA-RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV-RGM



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados de doble cristal panorámico.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal frontal doble.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).

Modelo	Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-RGM	600 * 710 * 1195	2	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.518 €
VV-69-RGM	950 * 710 * 1195	2	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.304 €
VV-613-RGM	1300 * 710 * 1195	2	2 Correderas	1419	+2° +8° C	4.844 €
VV-616-RGM	1650 * 710 * 1195	2	2 Correderas	1931	+2° +8° C	5.635 €

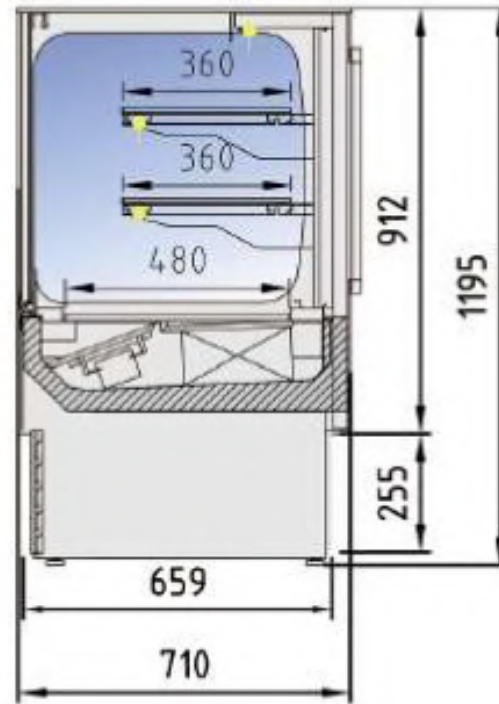
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV-RGM



AMARILLO · RAL-1023



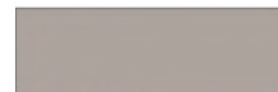
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV-RG



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox.
- Costados de doble cristal panorámico.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal frontal doble.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).

Modelo	Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-RG	600 * 710 * 1380	3	1 Abatible	483	+2° +8° C	3.585 €
VV-69-RG	950 * 710 * 1380	3	2 Correderas	949	+2° +8° C	4.395 €
VV-613-RG	1300 * 710 * 1380	3	2 Correderas	1419	+2° +8° C	4.886 €
VV-616-RG	1650 * 710 * 1380	3	2 Correderas	1931	+2° +8° C	5.716 €

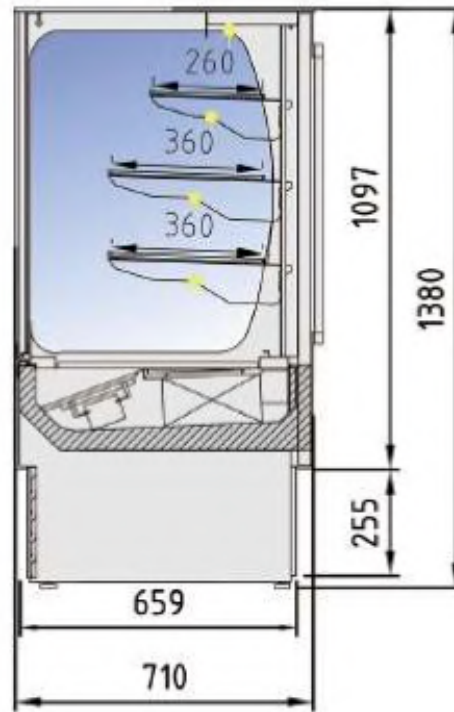
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV-RG



AMARILLO · RAL-1023



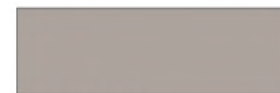
AZUL · RAL-5003



NEGRO-RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA-RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV-MR Mural



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox .
- Costados en vidrio panorámico con serigrafía.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- Chasis en acero acabado epoxy.
- Sin cristal frontal.

Modelo	Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
WAM-66-MR	560 * 730 * 1379	3	-	483	+2° +8° C	3.373 €
WAM-69-MR	910 * 730 * 1379	3	-	949	+2° +8° C	3.828 €
WAM-613.MR	1260 * 730 * 1379	3	-	1419	+2° +8° C	4.305 €
WAM-616-MR	1610 * 730 * 1379	3	-	1931	+2° +8° C	5.308 €

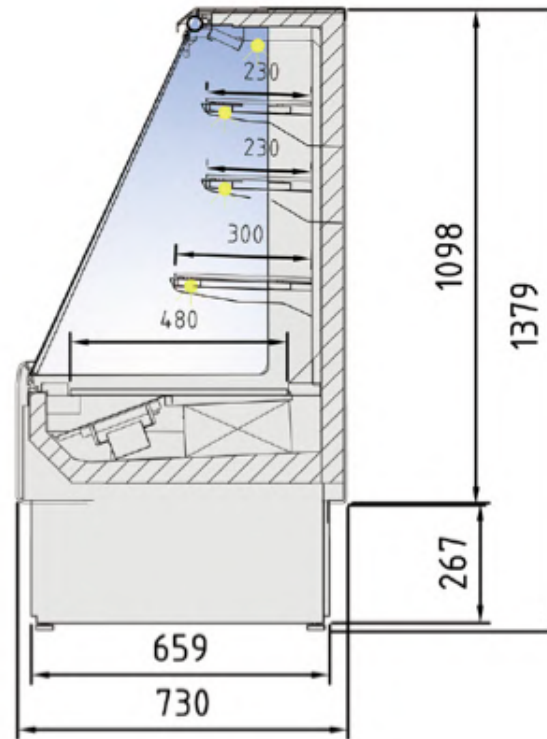
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV-MR Mural



AMARILLO · RAL-1023



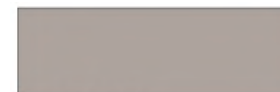
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Expositora Serie VV-MR



Pastelería



Lácteos



Bar Cafetería

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox .
- Costados en vidrio panorámico con serigrafía.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible.
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Condensación ventilada.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- Chasis en acero acabado epoxy.

Modelo	Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Temperatura	Precio €
VV-66-MR	560 * 730 * 1379	3	1	483	+2° +8° C	3.417 €
VV-69-MR	910 * 730 * 1379	3	2	949	+2° +8° C	4.147 €
VV-613-MR	1260 * 730 * 1379	3	2	949	+2° +8° C	4.584 €
VV-616-MR	1610 * 730 * 1379	3	2	1528	+2° +8° C	5.461 €

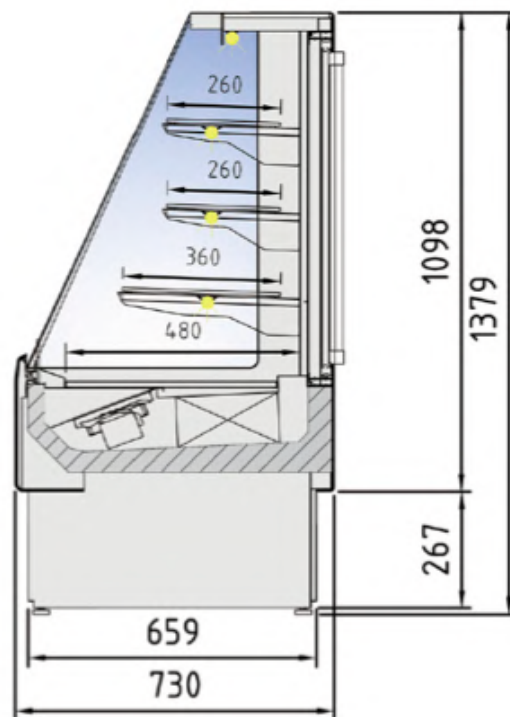
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Expositora Serie VV-MR



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



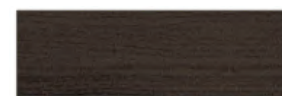
NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

INFINITHI
MADE IN SPAIN



MURALES

-45%

Vitrina Mural - Fondo 653 mm

Serie DS0 (sin puertas)



Pastelería



Bar Cafetería

- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).
- Refrigerante: R-290.

Carnes (-1° +5°C)

Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 653 * 2000	4	0	1192	DS0 06 M1	2.977 €	DS0 06 M2	2.934 €
998 * 653 * 2000	4	0	1528	DS0 09 M1	3.452 €	DS0 09 M2	3.370 €
1310 * 653 * 2000	4	0	1931	DS0 12 M1	3.940 €	DS0 12 M2	3.883 €
1623 * 653 * 2000	8	0	2384	DS0 15 M1	4.613 €	DS0 15 M2	4.547 €
1935 * 653 * 2000	8	0	3056	DS0 18 M1	5.198 €	DS0 18 M2	5.087 €
2560 * 653 * 2000	8	0	3862	DS0 25 M1	6.445 €	DS0 25 M2	6.232 €

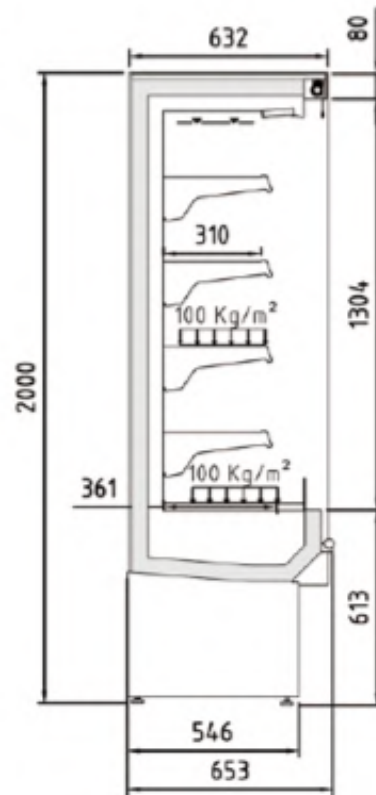
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Mural - Fondo 653 mm
 Serie DS0 (sin puertas)



DS0 M1-M2



AMARILLO · RAL-1023



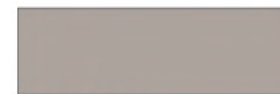
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



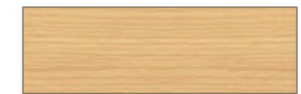
BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Mural - Fondo 653 mm

Serie DG0 (con puertas)



Lácteos



Embutidos

- Modelo DG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar).
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG).
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).
- Refrigerante: R-290.

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 653 * 2000	4	1	555	DG0 06 M1	3.638 €	DG0 06 M2	3.618 €
998 * 653 * 2000	4	2	1192	DG0 09 M1	4.360 €	DG0 09 M2	4.300 €
1310 * 653 * 2000	4	2	1192	DG0 12 M1	4.782 €	DG0 12 M2	4.627 €
1623 * 653 * 2000	8	2	1419	DG0 15 M1	5.670 €	DG0 15 M2	5.592 €
1935 * 653 * 2000	8	3	1528	DG0 18 M1	6.194 €	DG0 18 M2	5.934 €
2560 * 653 * 2000	8	4	2384	DSG 25 M1	7.824 €	DG0 25 M2	7.435 €

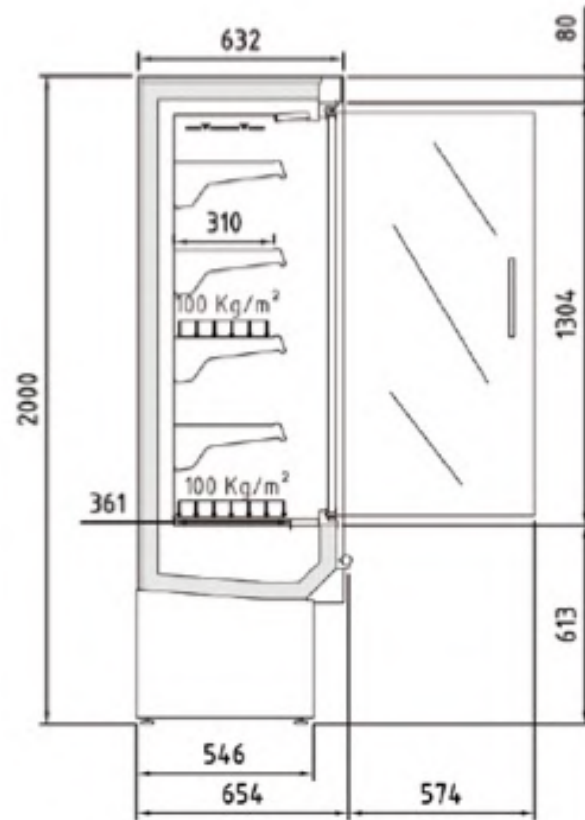
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Mural - Fondo 653 mm
 Serie DG0 (con puertas)



AMARILLO · RAL-1023



AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Mural - Fondo 797 mm

Serie DS1 (sin puertas)



Lácteos



Embutidos

- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto OD
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Refrigerante: R-290.

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 797 * 2000	4	0	1192	DS1 06 M1	3.039 €	DS1 06 M2	2.948 €
998 * 797 * 2000	4	0	1528	DS1 09 M1	3.524 €	DS1 09 M2	3.418 €
1310 * 797 * 2000	4	0	1931	DS1 12 M1	4.023 €	DS1 12 M2	3.902 €
1623 * 797 * 2000	8	0	2384	DS1 15 M1	4.710 €	DS1 15 M2	4.568 €
1935 * 797 * 2000	8	0	3056	DS1 18 M1	5.307 €	DS1 18 M2	5.148 €
2560 * 797 * 2000	8	0	3865	DS1 25 M1	6.580 €	DS1 25 M2	6.406 €

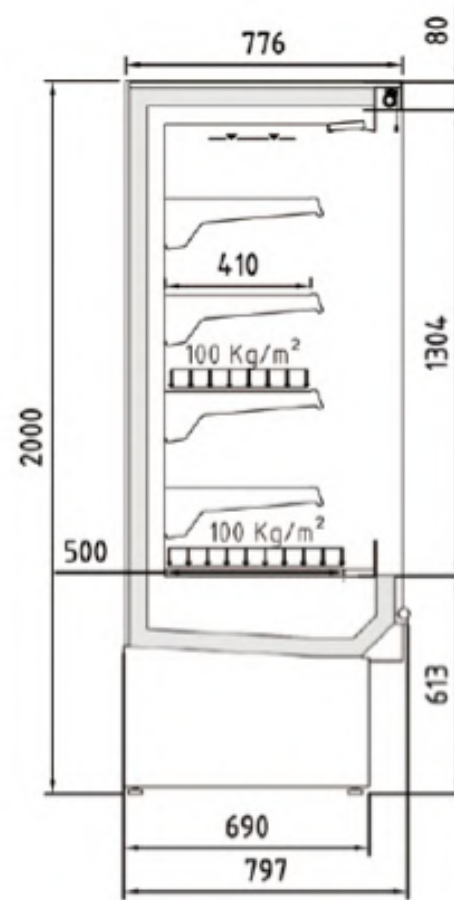
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Mural - Fondo 797 mm
 Serie DS1 (sin puertas)



AMARILLO · RAL-1023



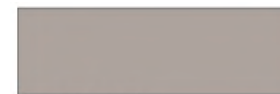
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Mural - Fondo 797 mm

Serie DG1 (con puertas)



Lácteos



Embutidos

- Modelo DG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos. (consultar).
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG).
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Refrigerante: R-290.

Carnes (-1° +5°C)

Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 797 * 2000	4	1	555	DG1 06 M1	3.754 €	DG1 06 M2	3.642 €
998 * 797 * 2000	4	2	1192	DG1 09 M1	4.500 €	DG1 09 M2	4.365 €
1310 * 797 * 2000	4	2	1192	DG1 12 M1	4.935 €	DG1 12 M2	4.787 €
1623 * 797 * 2000	8	2	1419	DG1 15 M1	5.852 €	DG1 15 M2	5.676 €
1935 * 797 * 2000	8	3	1528	DG1 18 M1	6.392 €	DG1 18 M2	6.200 €
2560 * 797 * 2000	8	4	2384	DG1 25 M1	8.074 €	DG1 25 M2	7.547 €

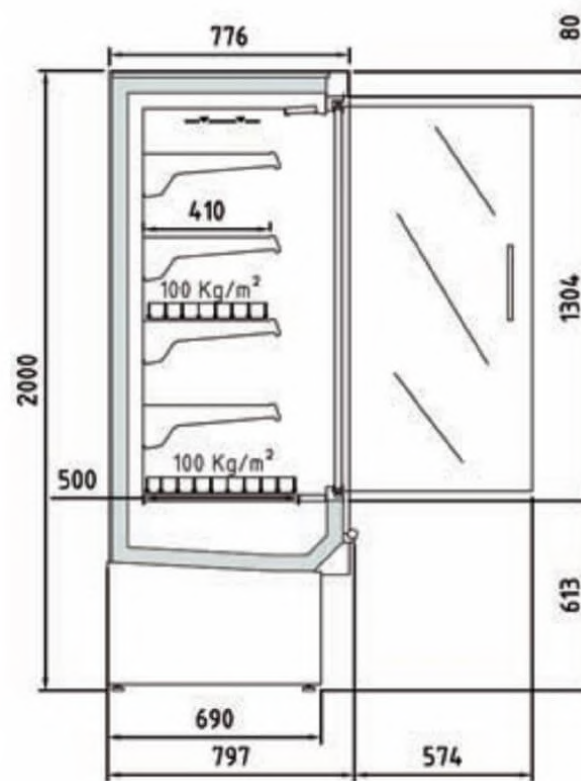
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Mural - Fondo 797 mm
 Serie DG1 (con puertas)



AMARILLO · RAL-1023



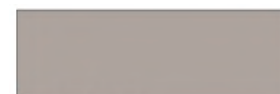
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Mural - Fondo 897 mm

Serie DS3 (sin puertas)



Lácteos



Embutidos

- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato.
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar).
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3.bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).
- Refrigerante: R-290.

Carnes (-1° +5°C)

Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 897 * 2000	4	0	1192	DS3 06 M1	3.295 €	DS3 06 M2	3.249 €
998 * 897 * 2000	4	0	1528	DS3 09 M1	3.811 €	DS3 09 M2	3.719 €
1310 * 897 * 2000	4	0	1931	DS3 12 M1	4.447 €	DS3 12 M2	4.219 €
1623 * 897 * 2000	8	0	2384	DS3 15 M1	5.191 €	DS3 15 M2	5.046 €
1935 * 897 * 2000	8	0	3056	DS3 18 M1	5.771 €	DS3 18 M2	5.273 €
2560 * 897 * 2000	8	0	3865	DS3 25 M1	7.184 €	DS3 25 M2	6.587 €

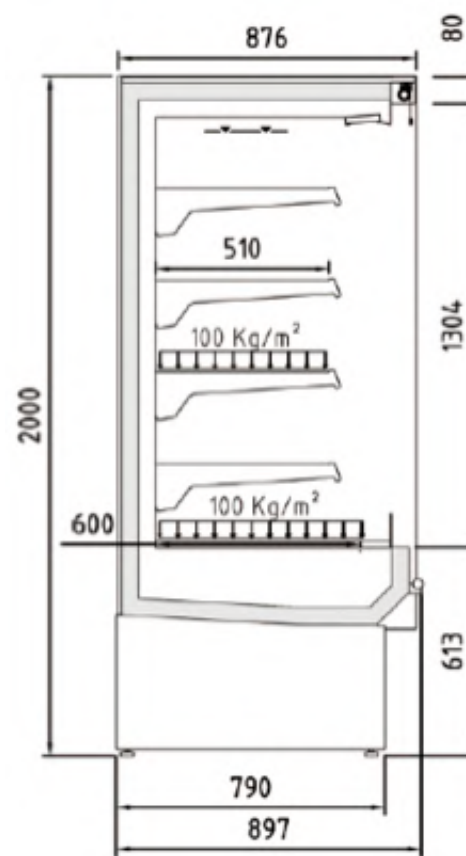
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



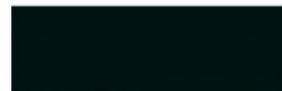
Vitrina Mural - Fondo 897 mm
 Serie DS3 (sin puertas)



AMARILLO · RAL-1023



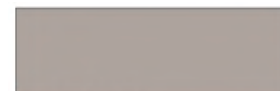
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

Vitrina Mural - Fondo 897 mm

Serie DG3 (con puertas)



Lácteos



Embutidos

- Modelo DG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7040, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarcho natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos. (consultar).
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG).
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
 - M1: -1°+5°C, apropiado para carnes.
 - M2: -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).
- Refrigerante: R-290.

Medidas (mm)	Estantes	Puertas	Potencia (W)	Carnes (-1° +5°C)		Lácteos - Embutidos (-1° + 7°C)	
				Modelo	Precio €	Modelo	Precio E
685 * 897 * 2000	4	1	555	DG3 06 M1	3.955 €	DG3 06 M2	3.900 €
998 * 897 * 2000	4	2	1192	DG3 09 M1	4.767 €	DG3 09 M2	4.614 €
1310 * 897 * 2000	4	2	1192	DG3 12 M1	5.288 €	DG3 12 M2	4.972 €
1623 * 897 * 2000	8	2	1419	DG3 15 M1	6.150 €	DG3 15 M2	5.952 €
1935 * 897 * 2000	8	3	1528	DG1 18 M1	6.670 €	DG3 18 M2	6.267 €
2560 * 897 * 2000	8	4	2384	DG3 25 M1	8.365 €	DG3 25 M2	7.669 €

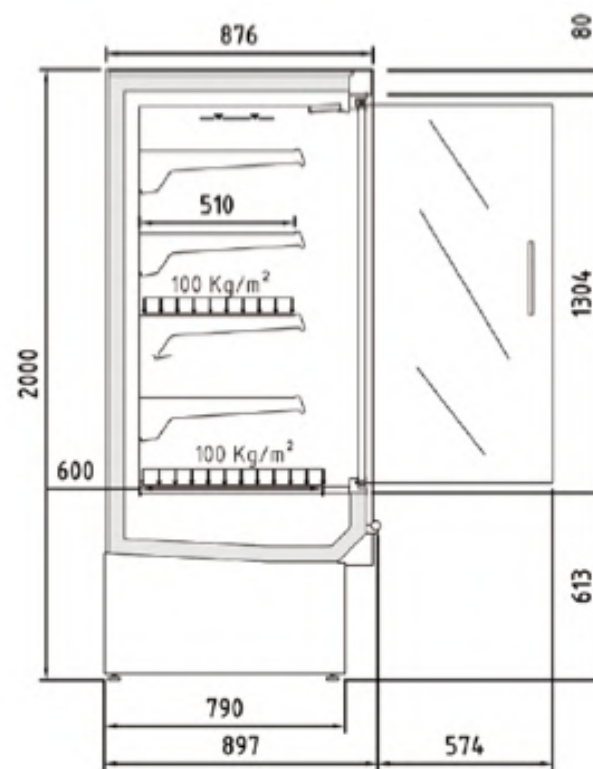
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Vitrina Mural - Fondo 897 mm
 Serie DG3 (con puertas)



AMARILLO · RAL-1023



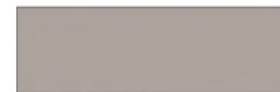
AZUL · RAL-5003



NEGRO · RAL-9005



BURDEOS · RAL-3003



GRIS · RAL-7040



WENGUÉ



HAYA



ROJO · RAL-3020



BLANCO · RAL-9003



NARANJA · RAL-2008



VERDE · RAL-6001



CREMA · RAL-1015



NOGAL



DECORACIÓN INOX

INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961 318 557 * (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.