

**-45%**

Visite  
[muebleshosteleria.es](http://muebleshosteleria.es)



**P R E M I U M**®

**CAVAS MADURACIÓN**

**-45%**



**SUMINISTROS ROBER**

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



MC500



Peana MC500

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble
- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Cerradura de serie.
- Iluminación LED, sin radiación ultravioleta que realza los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura. • Esterilización de aire mediante sistema UVC.
- Filtro de carbón activo.
- Estantes de acero inoxidable muy resistentes al peso de la carne.
- Estantes: 4 (modelo MC-1000) y 2 estantes (modelo MC-500).
- Carga máxima por estante: 40 kg/20kg.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Bandejas para sal del Himalaya con bloques de sal incluidos.
- Gas refrigerante R-600A.
- Voltaje: 220-240V.

Modelo	Estantes	Capacidad (L)	Temperatura °C	Humedad (%)	Consumo Kwh/24h	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
MC500	2	140	0 / +20	60 - 90	1	600 * 620 * 925	<b>3.290 €</b>
Peana MC500	Peana Supletoria 600 * 563 * 410h mm. para MC500						<b>387 €</b>
BCM500	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC500						<b>108</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





MC1000



Peana MC1000

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble
- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Cerradura de serie.
- Iluminación LED, sin radiación ultravioleta que realza los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura. • Esterilización de aire mediante sistema UVC.
- Filtro de carbón activo.
- Estantes de acero inoxidable muy resistentes al peso de la carne.
- Estantes: 4 (modelo MC-1000) y 2 estantes (modelo MC-500).
- Carga máxima por estante: 40 kg/20kg.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Bandejas para sal del Himalaya con bloques de sal incluidos.
- Gas refrigerante R-600A.
- Voltaje: 220-240V.

Modelo	Estantes	Capacidad (L)	Temperatura °C	Humedad (%)	Consumo Kwh/24h	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
MC1000	4	496	0 / +20	60 - 90	1,70	700 * 750 * 1655	<b>4.615 €</b>
Peana MC1000	Peana Supletoria 700 * 697 * 410h mm. para MC1000						<b>387 €</b>
BCM1000	Barra carnicera y Ganchos de acero inoxidable para MC1000						<b>108</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Estantes en acero inoxidable electropulido.

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.

## EXPOCARN 150

Modelo	Volumen (L)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo °C	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
EXPOCARN 150	140	150	+1°C a +20°C	Automática	Ventilada	1+1	600 * 620 * 925	<b>3.083 €</b>
Peana	Peana 620 * 600 * 925 mm							<b>245 €</b>
BC150	Barra Carnicera. Incluye ganchos							<b>82 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





EXPOCARN 500



Incorpora bloques de sal de Himalaya que favorece la formación de la costra exterior de carne, consiguiendo un interior más jugoso.



Estantes en acero inoxidable electropulido.

- Puerta con doble cristal termo aislado de baja emisión térmica con amplia superficie de visión.
- Ventiladores interiores de muy bajo nivel sonoro.
- Incorporan cerradura.
- Iluminación interior LED para realzar los colores naturales de la carne.
- Termostato y humidostato electrónico para un control preciso de la humedad interior y la temperatura.
- Esterilización del aire mediante UV. Con la radiación ultravioleta, las bacterias se reducen fiablemente y se mejoran las condiciones de higiene y almacenamiento.
- Filtro de carbono activo.
- Estantes en acero inoxidable electropulido.
- Como opción barras carniceras, ganchos y peana para realzar el armario y la exposición de la carne para el modelo 500.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Bandejas para sal Himalaya.
- Tensión 220 V/1/ 50Hz.
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Todo el acabado de la cava en acero inoxidable.

Modelo	Volumen (L)	Potencia (W)	Temperatura Trabajo °C	Refrigeración	Desescarche	Estantes	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
EXPOCARN 500	496	220	+1°C a +20°C	Automática	Ventilada	3+1	700 * 750 * 1665	<b>4.499 €</b>
Peana	Peana 700 * 750 * 500 mm							<b>277 €</b>
BC500	Barra Carnicera. Incluye ganchos							<b>94 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





DDAV-200

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango  $-2^{\circ}+8^{\circ}\text{C}$  y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan
- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los  $90^{\circ}$  de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad  $40\text{ Kg/m}^3$ , cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

Modelo	Barras	Estantes	Volumen (L)	Capacidad Carne (Kg)	Rango ( $^{\circ}\text{C}$ )	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
DDAV-200	1	2	120	20	$-2 / +8$	201	600 * 650 * 900	<b>2.442 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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







DDAV-400

- Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
- Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan
- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o fríos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilitar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía
- Filtro de carbón activo de serie

Modelo	Barras	Estantes	Volumen (L)	Capacidad Carne (Kg)	Rango (°C)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
DDAV-400	1	2	240	55	-2 / +8	241	600 * 650 * 1545	<b>3.333 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





DMV 604B

- Vitrina de 4 caras de cristal panorámica, serigrafía mínima en color negro.
- Triple vidrio templado de seguridad con Low-e (vidrios de baja emisividad) y gas Argón
- Luz LED vertical interior RED FRESH
- Puerta reversible (sin autocierre)
- 4 ruedas giratorias
- Base inferior en chapa de acero plastificado negro
- Refrigeración ventilada, con evaporador tratado anticorrosión Condensación ventilada
- Desescarche por gas caliente
- Bandeja de evaporación automática
- Termostato digital con alarma de "apertura de puerta" y "alta temperatura", incorpora WIFI para control con smartphone o Tablet
- Humedad ajustable en el punto porcentual (configurable de 50%-80%)
- Lámpara UVC germicida Clase energética A

Modelo	Barras	Estantes	Volumen (L)	Capacidad Carne (Kg)	Rango (°C)	Potencia (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
DMV 604B	1	2	600	-	-2 / +10	247	900 * 650 * 1900	<b>11.950 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



INFINITHI®

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