

CATALOGO GENERAL 2021



REFRIGERACION



COCCION



LAVAVAJILLAS



PREPARACION +
DISTRIBUCION



ONNERA GROUP



ONNERA GROUP es un grupo empresarial internacional dedicado a aportar soluciones de equipamiento para la restauración, la lavandería y las aplicaciones de frío.

Con sede en la ciudad de Oñate, Guipúzcoa, España, cuenta con más de 2.000 profesionales que desarrollan sus actividades en sus nueve plantas fabriles, las cuales se encuentran estratégicamente localizadas en Europa (España, Polonia y Francia) y en América (México), así como en sus oficinas de representación comercial ubicadas en los cinco continentes.

Integrado en la experiencia cooperativa de Mondragón Corporación, **ONNERA GROUP** está comprometido con un futuro mejor, un futuro donde las marcas que integran el Grupo son sinónimo de integridad, compromiso, iniciativa y trabajo.

ONNERA GROUP agrupa las marcas **FAGOR, ASBER, EDENOX, INOXFERA, EFFICOLD, DANUBE, DOMUS y PRIMER**, líderes en diferentes sectores, mercados y países.



ESPAÑA



MEXICO



POLONIA



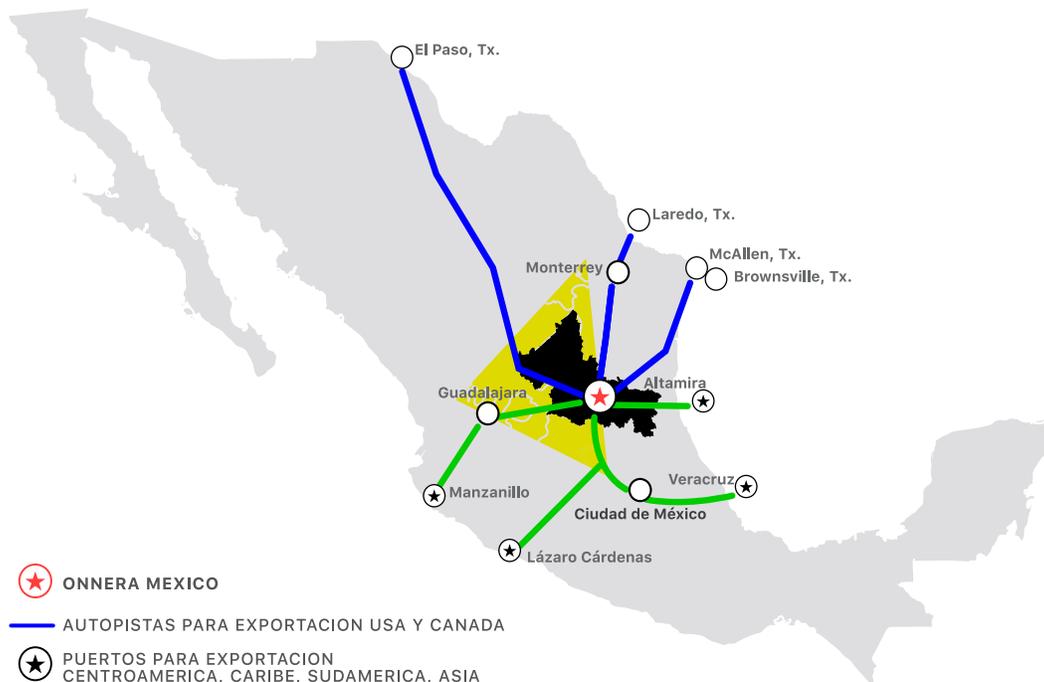
ONNERA MEXICO, filial de **ONNERA GROUP**, es actualmente el mayor fabricante de "Refrigeración de Tipo Food Service" de Latinoamérica y el único fabricante mexicano que exporta sus productos de "Cocción Tipo Americana" a EE.UU., Canadá, y a ocho países del continente asiático; cuenta con acreditación por parte del Laboratorio Internacional Intertek para realizar los procesos de certificación localmente, así como para auto-certificar los proyectos de consumo energético a través de "Intertek Satellite Program".

La planta industrial de **ONNERA MEXICO** se ubica en la ciudad de San Luís Potosí, en una posición estratégica tanto para el mercado mexicano como para el de exportación:

- A 600 Kms. de la frontera con EE.UU.
- A 400 Kms. de los puertos del Atlántico y del Pacífico.

En el centro del triángulo dorado (México-Monterrey-Guadalajara), el cual concentra:

- el 60% de la población mexicana.
- el 70% de la industria.
- el 70% de las exportaciones del país.
- el 80% del mercado de consumo local.



18.000 m²



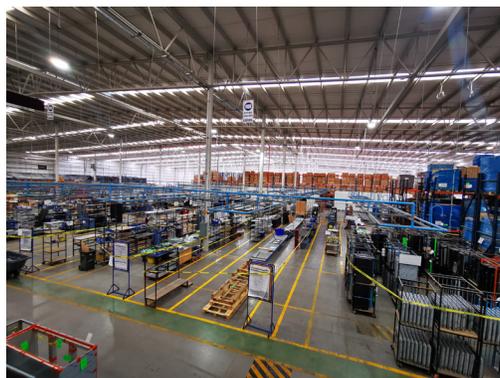
24 AÑOS



EQUIPO GLOBAL



SATELLITE™
Be an insider outside of our lab
Intertek



Especialista en la fabricación de equipamiento de refrigeración, de cocción y de lavavajillas.



REFRIGERACION

Nuestras gamas de equipos para refrigeración y para conservación de congelados cuentan con certificaciones **UL 471** y **NSF-7**, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria más exigentes a nivel mundial.



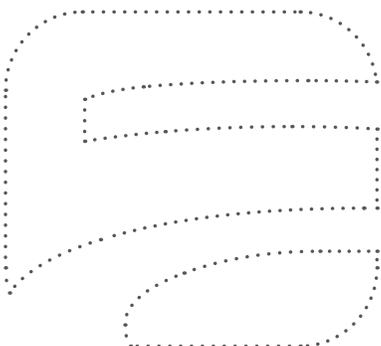
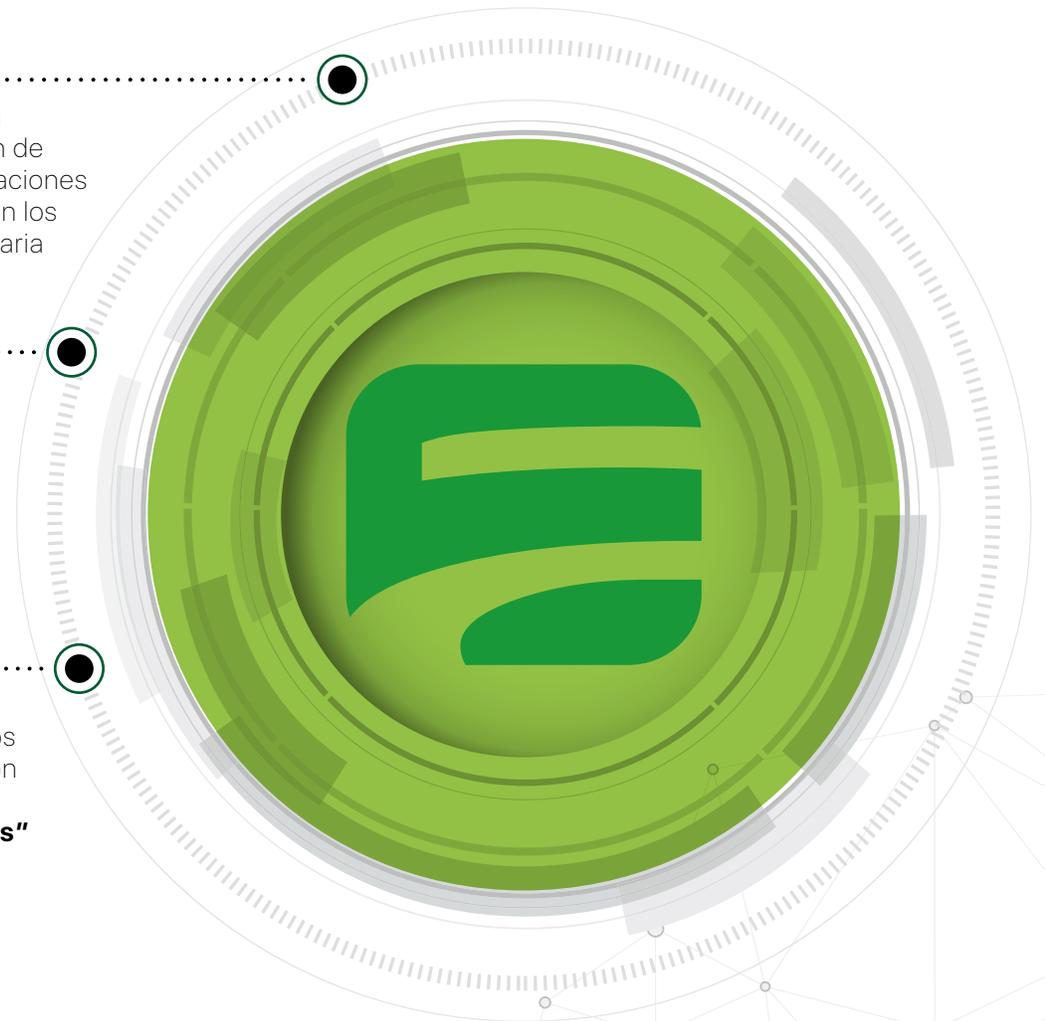
COCCION

Nuestra gama Restaurant Line cuenta con certificaciones **ANSI Z83.11/CSA 1.8** y **NSF-4**, cumpliendo las exigencias de seguridad, sanidad y eficiencia energética de los EE. UU., Canadá, y México.



LAVAVAJILLAS

Nuestra gama de equipos para lavado de vajilla están contruidos en acero inoxidable y cuentan con certificación **CE**. Incorporamos los **"Seis Modelos"** de mayor desplazamiento en el mercado Latinoamericano.



INDICE



REFRIGERACION

PROFESSIONAL LINE

Refrigeradores	<u>7</u>
Conservadores de Congelados	<u>8</u>
Refrigerador Eco	<u>10</u>
Conservador de Congelados Eco	<u>10</u>

MERCHANDISER LINE

Refrigeradores	<u>11</u>
Conservadores de Congelados	<u>12</u>

MESAS REFRIGERADAS

Mesas Preparación Ensaladas	<u>13</u>
Mesas Preparación Mega-Top	<u>14</u>
Mesas Preparación Pizzas	<u>15</u>
Mesas Bajo Mostrador	<u>16</u>
Mesas de Trabajo	<u>17</u>
Bases de Chef	<u>18</u>

TOPPINGS REFRIGERADOS

VITRINAS

Vitrinas Sobre Mostrador Tapas	<u>20</u>
Vitrinas Sobre Mostrador Sushi	<u>20</u>
Vitrinas Expositoras Centrales Abiertas	<u>21</u>
Vitrinas Expositoras Murales Abiertas	<u>21</u>
Vitrinas Expositoras Curvas Cerradas	<u>22</u>

BAR LINE

Contrabarras (vinil color negro)	<u>23</u>
Contrabarras (acero inoxidable)	<u>24</u>
Contrabarras Slim Line (vinil color negro)	<u>25</u>
Contrabarras Slim Line (acero inoxidable)	<u>26</u>
Dispensadores de Cerveza	<u>27</u>
Botelleros	<u>28</u>
Glass Froster	<u>29</u>

NUEVO!

ABATIDORES DE TEMPERATURA [30](#)



COCCION

RESTAURANT LINE

Estufas	<u>32</u>
NUEVO!	
Estufa Económica	<u>33</u>
Estufas Solo Plancha	<u>34</u>
Estufas Combinadas (1 horno)	<u>35</u>
Estufas Combinadas (2 hornos)	<u>36</u>
Parrillas	<u>37</u>
Parrillas-Planchas	<u>38</u>
Asadores Radiantes	<u>39</u>
Asadores de Piedra Volcánica	<u>40</u>
Planchas a Gas	<u>41</u>
Planchas Termostáticas	<u>42</u>
Estufones	<u>43</u>
Salamandras & Cheese Melters	<u>44</u>
Freidoras	<u>45</u>
Horno de Convección	<u>46</u>
NUEVO!	
Horno de Convección Doble	<u>46</u>
Hornos Pizzeros a Gas	<u>47</u>
Hornos Pizzeros Eléctricos	<u>48</u>
Bases de Chef	<u>49</u>
Bases/Soportes	<u>50</u>

COMMERCIAL LINE

Estufas Combinadas	<u>51</u>
--------------------	---------------------------

EUROPE LINE [52](#)

Parrillas Eléctricas	
Planchas Eléctricas	



LAVAVAJILLAS

GRAND SERIES - EASY LINE

NUEVO!	
Lavavasos	<u>54</u>
NUEVO!	
Lavavajilla de Apertura Frontal	<u>55</u>
NUEVO!	
Lavavajillas de Capota	<u>56</u>
Lavavajillas de Arrastre	<u>57</u>



Edenox	<u>59</u>
--------	---------------------------

REFRIGERACION *NUEVA IMAGEN*

Nuestras gamas de equipos para refrigeración y para conservación de congelados cuentan con certificaciones **UL 471** y **NSF-7**, cumpliendo con los estándares de seguridad alimentaria más exigentes a nivel mundial.

asber 



asber 



REFRIGERATOR



Refrigeradores

REFRIGERADORES CON PUERTAS SOLIDAS
REFRIGERADORES CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Modelos 23, 49 y 72: aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Modelos 17 y 37: aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuestas en acero inoxidable.

Puertas de cristal (modelos "G"): paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras (excepto modelo 17).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Modelos 17 y 23: puerta reversible, intercambiable en campo.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados. Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18"); excepto modelos 17 y 37.

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ARR-17



ARR-23-H



ARR-49-2G-H



ARR-72-H



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ARR-17-HC	1	3	17	2.2	1/4	115/60	R-290	686	682	1820
	ARR-23-H-HC	1	3	23	2.2	1/4	115/60	R-290	700	790	2025
	ARR-37-HC	2	6	37	3.2	1/3	115/60	R-290	1108	820	2005
	ARR-49-H-HC	2	6	49	3.2	1/3	115/60	R-290	1406	790	2025
	ARR-72-H-HC	3	9	72	7.5	2 x 1/3	115/60	R-290	2135	790	2025
PUERTAS DE CRISTAL	ARR-17-G-HC	1	3	17	2.2	1/4	115/60	R-290	686	682	1820
	ARR-23-G-H-HC	1	3	23	2.2	1/4	115/60	R-290	700	790	2025
	ARR-37-G-HC	2	6	37	3.2	1/3	115/60	R-290	1108	820	2005
	ARR-49-G-H-HC	2	6	49	3.2	1/3	115/60	R-290	1406	790	2025
	ARR-72-G-H-HC	3	9	72	7.5	2 x 1/3	115/60	R-290	2135	790	2025

1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Conservadores de Congelados

CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS SOLIDAS
CONSERVADORES DE CONGELADOS CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Modelos 23, 49 y 72: aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Modelos 17 y 37: aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuestas en acero inoxidable.

Puertas de cristal (modelos "G"): paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras (excepto modelo 17).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Modelos 17 y 23: puerta reversible, intercambiable en campo.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18"); excepto modelos 17 y 37.

Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ARF-17-HC



ARF-23-H-HC



ARF-37-G-HC



ARF-72-H-HC



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).

	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ARF-17-HC	1	3	17	4.3	1/2	115/60	R-290	686	682	1820
	ARF-23-H-HC	1	3	23	4.3	1/2	115/60	R-290	700	790	2025
	ARF-37-HC	2	6	37	8.3	1	115/60	R-290	1108	820	2005
	ARF-49-H-HC	2	6	49	8.3	1	115/60	R-290	1406	790	2025
	ARF-72-H-HC	3	9	72	9.5	2 x 1/2	115/60	R-290	2135	790	2025
PUERTAS CRISTAL	ARF-17-G-HC	1	3	17	4.3	1/2	115/60	R-290	686	682	1820
	ARF-37-G-HC	2	6	37	8.3	1	115/60	R-290	1108	820	2005

1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

EQUIPOS PROFESIONALES FOOD SERVICE

Nuevos Refrigeradores y Conservadores de Congelados de Alta Eficiencia y Bajo Costo



**EFICIENCIA
ENERGETICA**



**AHORRO
EN CONSUMO**



**REFRIGERANTE
ECOLOGICO**



**SEGURIDAD
ALIMENTICIA**



EFICIENCIA ENERGETICA

Ahorro de hasta 25%¹ en los Refrigeradores y de hasta 40%¹ en los Conservadores de Congelados, comparado con refrigeradores comerciales refresqueros con puertas de cristal existentes en el mercado.



AHORRO EN CONSUMO

Desde 3,8 Kw por día² en los Refrigeradores y desde 6,8 Kw en los Conservadores de Congelados. El uso eficiente de la energía permite reducir los costos de operación, optimizar los recursos y generar ahorro.



REFRIGERANTE ECOLOGICO R-290

Al ser de origen natural es una solución sustentable y amigable con el medio ambiente.



CERTIFICACIONES UL 471 Y NSF-7

Nuestros equipos cumplen con los estándares para la sanidad y seguridad alimenticia más exigentes a nivel mundial.

¹Conforme a NOM-022-ENER/SCFI-2014 (autorizada para el modelo AWRF-23-HC; certificación NOM en proceso para el modelo AWRR-23-HC).

²El consumo y la temperatura pueden variar según las condiciones de uso del equipo.

Refrigerador o Conservador de Congelados

REFRIGERADOR ECO CON PUERTA SOLIDA
 CONSERVADOR DE CONGELADOS ECO CON PUERTA SOLIDA



Construcción exterior: puertas y cabezales en acero inoxidable; laterales en lámina de acero cubierta con laminado símil a acero inoxidable.
 Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
 Pisos interiores en acero inoxidable.
 Interiores con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
 Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Contrapuertas en lámina de acero pre-pintada en color blanco. Incorpora perfil escalón para asegurar mayor aislamiento.
 Puertas reversibles, intercambiables en campo.
 Sellos de puertass magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
 Cerraduras con llaves maestras.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
 Compresores herméticos con condensadores ventilados.
 Evaporadores de tubo y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
 Evaporación automática del agua de deshielo.
 Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
 Temperatura de trabajo para modelo AWRR: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Temperatura de trabajo para modelo AWRF: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Parrillas de alambroón pintado NSF, ajustables en altura.
 Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").
 Equipos montados sobre 4 ruedas de 2.5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



AWRR-23-HC / AWRF-23-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje Refrigeración (AWRR): 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).
 Voltaje Conservación de Congelados (AWRF): 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).



MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
								Fronte	Profundidad	Altura
REFRIGERADOR										
AWRR-23-HC	1	3	23	2.5	1/4	115/60	R-290	775	720	1971
CONSERVADOR DE CONGELADOS										
AWRF-23-HC	1	3	23	5.0	1/2	115/60	R-290	775	720	1971

1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (vástago incluido). | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Refrigeradores Merchandiser

REFRIGERADORES MERCHANDISER CON PUERTAS ABATIBLES
REFRIGERADOR MERCHANDISER CON PUERTAS DESLIZABLES



Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Pisos interiores en acero inoxidable.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático; excepto modelo SD, el cual incluye puertas deslizables con dispositivo de cierre automático.

Puertas de cristal: paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Parrillas de alambroñ pintado, ajustables en altura.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

Equipos montados sobre 4 patas de 2", fabricadas en polipropileno de alta resistencia.

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.



ARM-17-HC

ARMD-23-HC

ARMD-47-SD-HC

ARMD-72-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
								Fronte	Profundidad	Altura
REFRIGERADORES CON PUERTA ABATIBLE										
ARM-17-HC	1	4	17	2.2	1/4	115/60	R-290	686	682	1820
ARMD-23-HC	1	4	23	2.2	1/4	115/60	R-290	700	790	2025
ARMD-37-HC	2	8	37	3.2	1/3	115/60	R-290	1108	820	2005
ARMD-49-HC	2	8	49	3.2	1/3	115/60	R-290	1406	790	2025
ARMD-72-HC	3	12	72	7.5	2 x 1/3	115/60	R-290	2135	790	2025
REFRIGERADOR CON PUERTA DESLIZABLE										
ARMD-47-SD-HC	2	8	47	3.2	1/3	115/60	R-290	1406	790	2025

1. Las dimensiones de altura no incluyen niveladores. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Conservadores de Congelados Merchandiser

CONSERVADORES DE CONGELADOS MERCHANDISER CON PUERTAS ABATIBLES



Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color negro, excepto respaldo.

Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.

Pisos interiores en acero inoxidable.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático.

Puertas de cristal: paneles de cristal triples + filtro Low-e con gas argón.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Modelos 17 y 23: puerta reversible, intercambiable en campo.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Parrillas de alambroñ pintado, ajustables en altura.

Panel de exhibición luminoso para una mayor visibilidad.

Equipos montados sobre 4 patas de 2", fabricadas en polipropileno de alta resistencia.

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.



ARF-17-HC



AFMD-23-HC



AFMD-37-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).



MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
								Fronte	Profundidad	Altura
AFM-17-HC	1	4	17	4.3	1/2	115/60	R-290	686	682	1820
AFMD-23-HC	1	4	23	4.3	1/2	115/60	R-290	700	790	2025
AFMD-37-HC	2	8	37	8.3	1	115/60	R-290	1108	820	2005

1. Las dimensiones de altura no incluyen niveladores. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
 Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
 Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Puertas con dispositivo de cierre automático.
 Contrapuertas en acero inoxidable.
 Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
 Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
 Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
 Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
 Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
 Evaporación automática del agua de deshielo.
 Controles electromecánicos de temperatura.
 Temperaturas de trabajo:
 En los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 En gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.
 Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9 en policarbonato trasparente NSF de 4" de profundidad.
 Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
 Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



APTS-27-8-M-HC



APTS-48-12-M-HC



APTS-72-18-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Ruedas ADA de 2.5";*
 Puerta reversible (modelo 27-8-M);*
 Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	INSERTOS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
APTS-27-8-M-HC	1	1	6 de 1/6 2 de 1/9	6.1	1.5	1/10	115/60	R-290	686	762	1045
APTS-48-12-M-HC	2	2	12	11.8	2.5	1/3	115/60	R-290	1219	762	1045
APTS-60-16-HC	2	2	16	15.0	2.5	1/3	115/60	R-290	1524	762	1045
APTS-72-18-HC	3	3	18	18.2	2.5	1/3	115/60	R-290	1829	762	1045

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen la apertura de las caperuzas. | 2. Las dimensiones de altura no incluyen las ruedas de 5" (vástago incluido). | 3. Cambios sin previo aviso. 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
 Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
 Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Puertas con dispositivo de cierre automático.
 Contrapuertas en acero inoxidable.
 Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
 Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
 Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
 Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
 Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
 Evaporación automática del agua de deshielo.
 Controles electromecánicos de temperatura.
 Temperaturas de trabajo:
 En los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 En gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.
 Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9 en policarbonato trasparente NSF de 4" de profundidad.
 Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
 Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



APTM-27-12-HC



APTM-60-24-HC



APTM-72-30-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Ruedas ADA de 2.5";*
 Puerta reversible (modelo 27-8-M);*
 Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	INSERTOS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
APT-27-12-HC	1	1	9 de 1/6 3 de 1/9	6.1	1.5	1/10	115/60	R-290	686	940	1172
APT-48-18-HC	2	2	18	11.8	2.5	1/3	115/60	R-290	1219	940	1172
APT-60-24-HC	2	2	24	15	2.5	1/3	115/60	R-290	1524	940	1172
APT-72-30-HC	3	3	30	18.2	2.5	1/3	115/60	R-290	1829	940	1172

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen la apertura de las caperuzas. | 2. Las dimensiones de altura no incluyen las ruedas de 5" (vástago incluido). | 3. Cambios sin previo aviso. 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Mesas Refrigeradas Preparación Pizza



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
 Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
 Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Puertas con dispositivo de cierre automático.
 Contrapuertas en acero inoxidable.
 Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
 Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
 Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
 Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
 Compresores herméticos con condensadores ventilados.
 Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
 Evaporación automática del agua de deshielo.
 Controles electromecánicos de temperatura.
 Temperatura de trabajo en los insertos: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo en gabinete de almacenamiento: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.
 Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").

MODELOS 46, 67 y 93

Dotación: insertos GN-1/3 en policarbonato trasparente NSF de 6" de profundidad.
 Incluye tabla de trabajo/corte de 19" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
 Montados sobre 4 o 6 ruedas de 6" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

MODELOS 48, 60 y 72

Dotación: insertos GN-1/4 en policarbonato trasparente NSF de 4" de profundidad.
 Incluye tabla de trabajo/corte de 18" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
 Montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



APTP-48



APTP-67-HC



APTP-93-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Ruedas ADA de 2.5"*.
 Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	INSERTOS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
										Fronte	Profundidad	Altura
MONTAJE LATERAL	APTP-46-HC	1	2	6	11.6	3.0	1/3	115/60	R-290	1168	917	1250
	APTP-67-HC	2	4	9	20.8	3.0	1/3	115/60	R-290	1708	917	1250
	APTP-93-HC	3	6	12	30.2	3.0	1/3	115/60	R-290	2366	917	1250
MONTAJE POSTERIOR	APTP-48	2	2	7	9.9	2.5	1/3	115/60	R-290	1219	762	1310
	APTP-60	2	2	8	13	2.5	1/3	115/60	R-290	1524	762	1310
	APTP-72	3	3	10	15.7	2.5	1/3	115/60	R-290	1829	762	1310

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen la apertura de las caperuzas. | 2. Las dimensiones de altura no incluyen las ruedas de 5" o 6" (vástago incluido). | 3. Cambios sin previo aviso. 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Mesas Bajo Mostrador

MESAS BAJO MOSTRADOR REFRIGERACION
MESAS BAJO MOSTRADOR CONSERVACION DE CONGELADOS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Puertas con dispositivo de cierre automático.
Contrapuestas en acero inoxidable.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Modelos AUTR: controles electromecánicos de temperatura.
Modelos AUTF: controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo para modelos AUTR: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo para modelos AUTF: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.
Equipos montados sobre 4 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



AUTR-27-HC / AUTF-27-HC



AUTR-60-HC / AUTF-60-HC



AUTR-72-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Ruedas ADA de 2.5"*

Puerta reversible (modelo 27)*

Voltaje Refrigeración (AUTR): 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

Voltaje Conservación de Congelados (AUTF): 220V. - I - 50Hz. o 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
REFRIGERACION	AUTR-27-HC	1	2	6.4	1.5	1/10	115/60	R-290	686	762	787
	AUTR-48-HC	2	4	12.1	2.5	1/3	115/60	R-290	1219	762	787
	AUTR-60-HC	2	4	15.3	2.5	1/3	115/60	R-290	1524	762	787
	AUTR-72-HC	3	6	18.6	3.0	1/3	115/60	R-290	1829	762	787
CONSERVACION DE CONGELADOS	AUTF-27-HC	1	2	6.4	2.7	1/3	115/60	R-290	686	762	787
	AUTF-48-HC	2	4	12.1	6.5	1/2	115/60	R-290	1219	762	787
	AUTF-60-HC	2	4	15.3	6.5	1/2	115/60	R-290	1524	762	787

*Con costo adicional | 1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido). | 2. Cambios sin previo aviso. | 3. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Mesas de Trabajo

MESAS DE TRABAJO REFRIGERACION
MESAS DE TRABAJO CONSERVACION DE CONGELADOS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Encimeras con lambrín en acero inoxidable, de 100 mms. de altura.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puertas con dispositivo de cierre automático.

Contrapuertas en acero inoxidable.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados. Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo para modelos ASTR: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo para modelos ASTF: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas cubiertas en epoxy, ajustables en altura.

Equipos montados sobre 4 patas regulables en altura.



ASTR-60-HC / ASTF-60-HC



ASTR-79-HC / ASTF-79-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje Refrigeración (ASTR): 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

Voltaje Conservación de Congelados (ASTF): 220V. - I - 50Hz. o 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).



MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
REFRIGERACION									
ASTR-60-HC	2	9.0	2.5	1/4	115/60	R-290	1500	600	838
ASTR-79-HC	3	13.9	3.0	1/3	115/60	R-290	2027	600	838
CONSERVACION DE CONGELADOS									
ASTF-60-HC	2	9.0	6.5	1/2	115/60	R-290	1500	600	838
ASTF-79-HC	3	13.9	6.5	1/2	115/60	R-290	2027	600	838

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura no incluyen patas estándar. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Bases de Chef



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Encimera con borde perimetral anti-derrame aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Cajones en acero inoxidable con capacidad para 2 insertos GN-1/1 y para 3 insertos GN-1/1 (altura máxima de los insertos: 4").

Guías portacajones de uso rudo en acero inoxidable.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Equipos montados sobre 4 o 6 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

IMPORTANTE I: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán adquirirse con el fabricante.

El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de al menos 4".

El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Onnera México para sus Bases de Chef Refrigeradas.

IMPORTANTE II: no incluye insertos.



ACBR-52-60-HC



ACBR-84-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD (Insertos)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
ACBR-52-HC	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/10	115/60	R-290	1346	826	520
ACBR-52-60-HC	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/10	115/60	R-290	1530	826	520
ACBR-72-HC	4 (2 GN-1/1)	8 GN-1/1	3.0	1/4	115/60	R-290	1842	826	520
ACBR-84-HC	2 (2 GN-1/1) 2 (3 GN-1/1)	10 GN-1/1	3.0	1/4	115/60	R-290	2140	826	520
ACBR-96-HC	4 (3 GN-1/1)	12 GN-1/1	3.0	1/4	115/60	R-290	2453	826	520



*No incluye insertos. | 1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas de 5". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Toppings Refrigerados



Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
 Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
 Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.
 Paneles de servicio removibles e independientes (superior y posterior) para fácil mantenimiento.
 Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.
 Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).
 Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.
 Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.
 Dotación: insertos GN-1/6, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad (no incluyen tapas).
 Equipos montados sobre patas regulables hasta 1.5".



ATC-4



ATC-2+2



ATC-4+4

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

MODELO	INSERTOS	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Altura
ATC-4	4	2.5	1/6	115/60	R-134 A	715	438	280
ATC-2+2	4	2.5	1/6	115/60	R-134 A	380	691	272
ATC-4+4	8	2.5	1/6	115/60	R-134 A	715	704	287

1. Las dimensiones de altura no incluyen niveladores regulables. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Vitrinas Refrigeradas Sobre Mostrador

VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR TAPAS
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR SUSHI



Construcción interior en acero inoxidable.
Perfil frontal y superior en aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Cristal curvo templado, fabricado en una sola pieza.
Puertas deslizables de cristal para carga y descarga accesible.
Laterales en metacrilato.
Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).
Evaporadores de tubo de cobre cromados ubicados en la parte superior de las cámaras (modelos Sushi Line).

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo para modelos Tapas Line: 2 °C a 8 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.

Temperatura de trabajo para modelos Sushi Line: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.

Iluminación con luz de LED.

Modelos 55: capacidad para recibir 6 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).

Modelos 69: capacidad para recibir 8 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).

Equipos montados sobre patas regulables hasta 1.5".

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

MODELOS SUSHI LINE NO INCLUYEN INSERTOS



ACTC-55-SL-HC



ACTC-69-HC



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

	MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
								Fronte	Profundidad	Altura
TAPAS LINE	ACTC-55-HC	2	2.15	1.5	1/10	115/60	R-290	1387	411	260
	ACTC-69-HC	2	2.8	1.5	1/10	115/60	R-290	1737	411	260
SUSHI LINE	ACTC-55-SL-HC	2	2.15	1.5	1/10	115/60	R-290	1387	411	260
	ACTC-69-SL-HC	2	2.8	1.5	1/10	115/60	R-290	1737	411	260

*No incluye insertos. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Vitrinas Expositoras Refrigeradas Abiertas

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CENTRALES ABIERTAS
VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS MURALES ABIERTAS



Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada en color negro, excepto encimera superior.
Encimera superior en acero inoxidable.
Construcción interior en acero inoxidable.
Laterales en ABS inyectado de 40 mms. de espesor.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Puerta abatible de doble cristal templado (AVVA-6-6).
Puertas corredizas de doble cristal templado (AVVA-6-9, AVVA-6-13).
Frontal abierto, autoservicio/impulso. Incluye cortina nocturna.
Estantes (3) intermedios de cristal templado, no refrigerados, regulables en altura, todos incluyen luz de LED.
Perfilería en aluminio anodizado.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.
Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.
Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.
Iluminación con luz de LED en encimera superior.
IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores.
Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVVA-6-6



AVVAM-6-9



AVVA-6-13

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50Hz. o 220V. - I - 60Hz.

	MODELO	PUERTAS	ESTANTES	CAPACIDAD (Exposición - m ²)	POTENCIA (W)	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
VITRINAS CENTRALES	AVVA-6-6	1	3	0.30	981	R-404 A	600	730	1379
	AVVA-6-9	2	3	0.47	1215	R-404 A	950	730	1379
	AVVA-6-13	2	3	0.65	1497	R-404 A	1300	730	1379
VITRINAS MURALES	AVVAM-6-6	-	3	0.30	981	R-404 A	600	730	1379
	AVVAM-6-9	-	3	0.47	1215	R-404 A	950	730	1379
	AVVAM-6-13	-	3	0.65	1497	R-404 A	1300	730	1379

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Vitrinas Expositoras Refrigeradas Cerradas

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CURVAS CERRADAS



Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada en color negro, excepto encimera superior.

Encimera superior en acero inoxidable + cristal templado

Construcción interior en acero inoxidable.

Laterales en ABS inyectado de 40 mms. de espesor.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Puerta abatible de doble cristal templado (AVV-6-6-C).

Puertas correderizas de doble cristal templado (AVV-6-9-C, AVV-6-13-C).

Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles: cristal curvo, cristal recto.

Estantes (3) intermedios de cristal templado, no refrigerados, regulables en altura, todos incluyen luz de LED.

Perfilería en aluminio anodizado.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo con visor digital.

Temperatura de trabajo: 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 24 °C a 27 °C.

Clase climática 3 (25 °C y 60% H.R.), régimen M1.

Iluminación con luz de LED en encimera superior.

IMPORTANTE: equipos expositores, no conservadores.

Terminada la jornada de trabajo se debe retirar el producto y ubicarlo en una cámara de conservación externa.



AVV-6-6-R



AVV-6-9-C



AVV-6-13-R

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 230V. 60Hz. / 115V. 60Hz.

MODELO	PUERTAS	ESTANTES	CAPACIDAD (Exposición - m ²)	POTENCIA (W)	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Altura
AVV-6-6-C	1	3	0.30	855	R-404 A	600	730	1379
AVV-6-9-C	2	3	0.47	1038	R-404 A	950	730	1379
AVV-6-13-C	2	3	0.65	1038	R-404 A	1300	730	1379

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Contrabarras en vinil color negro

CONTRA BARRAS EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS SOLIDAS
CONTRA BARRAS EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable.
Encimera en acero inoxidable.
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.
Puertas abatibles de panel sólido o panel de cristal (modelos "G").
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Cerraduras con llaves maestras.
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Iluminación interior con luz de LED.
IMPORTANTE I: modelos "G", puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.
IMPORTANTE II: modelos 23, montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ABBC-23-HC



ABBC-58G-HC



ABBC-94-HC



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Latas 350 ml)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ABBC-23-HC	1	2	252	1.5	1/10	115/60	R-290	617	786	982
	ABBC-58-HC	2	4	640	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	936
	ABBC-68-HC	2	4	800	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	936
	ABBC-94-HC	3	6	1200	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	936
PUERTAS DE CRISTAL	ABBC-23G-HC	1	2	252	1.5	1/10	115/60	R-290	617	786	982
	ABBC-58G-HC	2	4	640	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	936
	ABBC-68G-HC	2	4	800	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	936
	ABBC-94G-HC	3	6	1200	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	936

1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelos 23). | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Contrabarras en acero inoxidable

CONTRA BARRAS EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS SOLIDAS
CONTRA BARRAS EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable.

Encimera en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.

Puertas abatibles de panel sólido o panel de cristal (modelos "G").

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

IMPORTANTE I: modelos SG, puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.

IMPORTANTE II: modelos 23, montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.



ABBC-23-S-HC



ABBC-58-SG-HC



ABBC-94-S-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Latas 350 ml)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ABBC-23-S-HC	1	2	252	1.5	1/10	115/60	R-290	617	786	982
	ABBC-58-S-HC	2	4	640	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	936
	ABBC-68-S-HC	2	4	800	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	936
	ABBC-94-S-HC	3	6	1200	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	936
PUERTAS DE CRISTAL	ABBC-23-SG-HC	1	2	252	1.5	1/10	115/60	R-290	617	786	982
	ABBC-58-SG-HC	2	4	640	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	936
	ABBC-68-SG-HC	2	4	800	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	936
	ABBC-94-SG-HC	3	6	1200	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	936

1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 2.5" (modelos 23). | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Contrabarras Slim Line en vinil color negro

CONTRA BARRAS EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS SOLIDAS
CONTRA BARRAS EN VINIL COLOR NEGRO CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable.
Encimera en acero inoxidable.
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.
Puertas abatibles de panel sólido o panel de cristal (modelos "G").
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Cerraduras con llaves maestras.
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Iluminación interior con luz de LED.
IMPORTANTE: modelos "G", puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.



ABBC-24-36-HC



ABBC-24-48-G-HC



ABBC-24-60-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Latas 350 ml)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Frente	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ABBC-24-36-HC	1	2	210	1.5	1/10	115/60	R-290	909	620	903
	ABBC-24-48-HC	2	4	300	2.0	1/4	115/60	R-290	1260	620	903
	ABBC-24-60-HC	2	4	390	2.0	1/4	115/60	R-290	1580	620	903
	ABBC-24-72-HC	3	6	540	2.0	1/4	115/60	R-290	1829	620	903
PUERTAS DE CRISTAL	ABBC-24-36-G-HC	1	2	210	1.5	1/10	115/60	R-290	909	620	903
	ABBC-24-48-G-HC	2	4	300	2.0	1/4	115/60	R-290	1260	620	903
	ABBC-24-60-G-HC	2	4	390	2.0	1/4	115/60	R-290	1580	620	903
	ABBC-24-72-G-HC	3	6	540	2.0	1/4	115/60	R-290	1829	620	903

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Contrabarras Slim Line en acero inoxidable

CONTRA BARRAS EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS SOLIDAS
CONTRA BARRAS EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS DE CRISTAL



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Encimera en acero inoxidable.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.

Puertas abatibles de panel sólido o panel de cristal (modelos "G").

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Iluminación interior con luz de LED.

IMPORTANTE: modelos "G", puertas con paneles de cristal dobles + filtro Low-e con gas argón.



ABBC-24-36-SG-HC



ABBC-24-60-S-HC



ABBC-24-72-SG-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Latas 350 ml)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Frente	Profundidad	Altura
PUERTAS SOLIDAS	ABBC-24-36-S-HC	1	2	210	1.5	1/10	115/60	R-290	909	620	903
	ABBC-24-48-S-HC	2	4	300	2.0	1/4	115/60	R-290	1260	620	903
	ABBC-24-60-S-HC	2	4	390	2.0	1/4	115/60	R-290	1580	620	903
	ABBC-24-72-S-HC	3	6	540	2.0	1/4	115/60	R-290	1829	620	903
PUERTAS DE CRISTAL	ABBC-24-36-SG-HC	1	2	210	1.5	1/10	115/60	R-290	909	620	903
	ABBC-24-48-SG-HC	2	4	300	2.0	1/4	115/60	R-290	1260	620	903
	ABBC-24-60-SG-HC	2	4	390	2.0	1/4	115/60	R-290	1580	620	903
	ABBC-24-72-SG-HC	3	6	540	2.0	1/4	115/60	R-290	1829	620	903

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Dispensadores de Cerveza

DISPENSADORES DE CERVEZA EN VINIL COLOR NEGRO
DISPENSADORES DE CERVEZA EN ACERO INOXIDABLE



Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Cerraduras con llaves maestras.

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Torres de 1 y 2 disparos en acero inoxidable pulido de 3" de diámetro, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.

Acceso al interior de los equipos para instalación opcional de tanques de CO₂.

IMPORTANTE I: los modelos 23 están montados sobre 4 ruedas de 3" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno.

IMPORTANTE II: los modelos 23 incluyen una guarda en tubo de acero inoxidable en la encimera para contención de vasos y botellas.

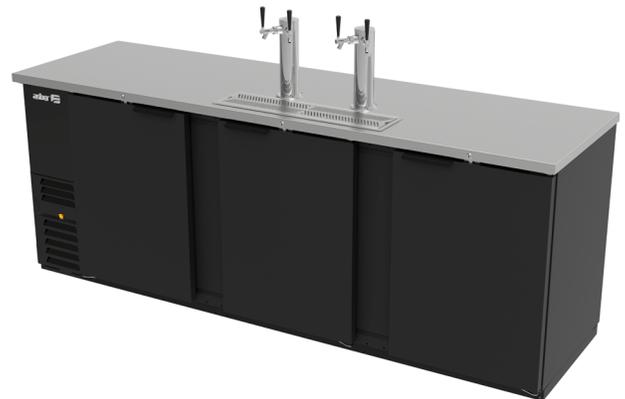
IMPORTANTE III: la altura de los equipos no incluye la altura de las torres dispensadoras, las cuales son de 41 cms.



ADDC-23-HC



ADDC-58-S-HC



ADDC-94-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

	MODELO	PUERTAS	BARRILES	TORRES	GRIFOS	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
										Fronte	Profundidad	Altura
VINIL COLOR NEGRO	ADDC-23-HC	1	1	1	1	1.5	1/10	115/60	R-290	617	790	1342
	ADDC-58-HC	2	3	2	3	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	1348
	ADDC-68-HC	2	3	2	3	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	1348
	ADDC-94-HC	3	5	2	4	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	1348
ACERO INOXIDABLE	ADDC-23-S-HC	1	1	1	1	1.5	1/10	115/60	R-290	617	790	1342
	ADDC-58-S-HC	2	3	2	3	3.0	1/3	115/60	R-290	1512	727	1348
	ADDC-68-S-HC	2	3	2	3	3.0	1/3	115/60	R-290	1766	727	1348
	ADDC-94-S-HC	3	5	2	1	3.0	1/3	115/60	R-290	2426	727	1348



*Barriles con capacidad para 29 litros. | 1. Las dimensiones de altura incluyen las torres dispensadoras. | 2. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas de 2.5" (modelos 23). | 3. Cambios sin previo aviso. 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Botelleros

BOTELLEROS REFRIGERADOS EN VINIL COLOR NEGRO
 BOTELLEROS REFRIGERADOS EN ACERO INOXIDABLE



Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.

Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar la limpieza.

Cerraduras con llaves maestras.

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas divisoras ajustables recubiertas con pintura electrostática.

Destapador de botellas, removible, con colector de tapas.

Cumple con las Normas NSF-7, para la seguridad de productos alimenticios.



ADBC-50-HC



ADDC-80-S-HC



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

	MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD		AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			(Latas 350 ml)	(Botellas 355 ml)					Frete	Profundidad	Altura
VINIL COLOR NEGRO	ADBC-50-HC	2	510	280	2.0	1/4	115/60	R-290	1283	673	848
	ADBC-65-HC	2	690	370	2.0	1/4	115/60	R-290	1664	673	848
	ADBC-80-HC	3	850	470	2.0	1/4	115/60	R-290	2032	673	848
	ADBC-94-HC	3	1050	575	2.0	1/4	115/60	R-290	2427	673	848
ACERO INOXIDABLE	ADBC-50-S-HC	2	510	280	2.0	1/4	115/60	R-290	1283	673	848
	ADBC-65-S-HC	2	690	370	2.0	1/4	115/60	R-290	1664	673	848
	ADBC-80-S-HC	3	850	470	2.0	1/4	115/60	R-290	2032	673	848
	ADBC-94-S-HC	3	1050	575	2.0	1/4	115/60	R-290	2427	673	848

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Glass Froster

GLASS FROSTER EN VINIL COLOR NEGRO
GLASS FROSTER EN ACERO INOXIDABLE



Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.

Encimera y piso interior en acero inoxidable.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg./ m³ de densidad, sin CFC.

Puertas deslizables en acero inoxidable, removibles para facilitar la limpieza.

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura de deshielo.

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Parrillas plastificadas deslizables mediante sistema de guías.



AGF-24-HC



AGF-36-S-HC



AGF-50-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50Hz o 60Hz. (con gas refrigerante R-404 A).



	MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD (Latas 350 ml)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
									Fronte	Profundidad	Altura
VINIL COLOR NEGRO	AGF-24-HC	1	6	96	1.5	1/3	115/60	R-290	625	686	909
	AGF-36-HC	1	6	162	1.5	1/3	115/60	R-290	929	686	909
	AGF-50-HC	2	6	234	2.5	1/2	115/60	R-290	1261	686	909
ACERO INOXIDABLE	AGF-24-S-HC	1	6	96	1.5	1/3	115/60	R-290	625	686	909
	AGF-36-S-HC	1	6	162	1.5	1/3	115/60	R-290	929	686	909
	AGF-50-S-HC	2	6	234	2.5	1/2	115/60	R-290	1261	686	909

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Abatidores de Temperatura **NUEVO!**



Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
 Interiores con cantos sanitarios para la seguridad alimenticia.
 Puerta abatible con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura; opción de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de alimentos.
 Abatimiento de temperatura (refrigeración): de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.
 Abatimiento de temperatura (congelación): de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.
 Sonda de temperatura.
 Control de ciclos por tiempo o por temperatura, conforme al registro de temperatura de la sonda colocada en el núcleo de alimento (si no se usa la sonda, automáticamente se activa el control por tiempo).
 Modelo "03": aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Modelos "05" y "10": aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
 Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-452 A.
 Compresores herméticos con condensadores ventilados.
 Evaporación automática del agua de deshielo.
 Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
 Temperatura de trabajo (modo de espera para refrigeración): 2 °C a 5 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Temperatura de trabajo (modo de espera para congelación): -18 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
 Capacidad para 3, 5 y 10 guías GN-1/1 (según modelo).
 Equipos montados sobre 4 patas de tubo de acero inoxidable, expandibles de 5" a 8"; excepto modelo EBC-03.



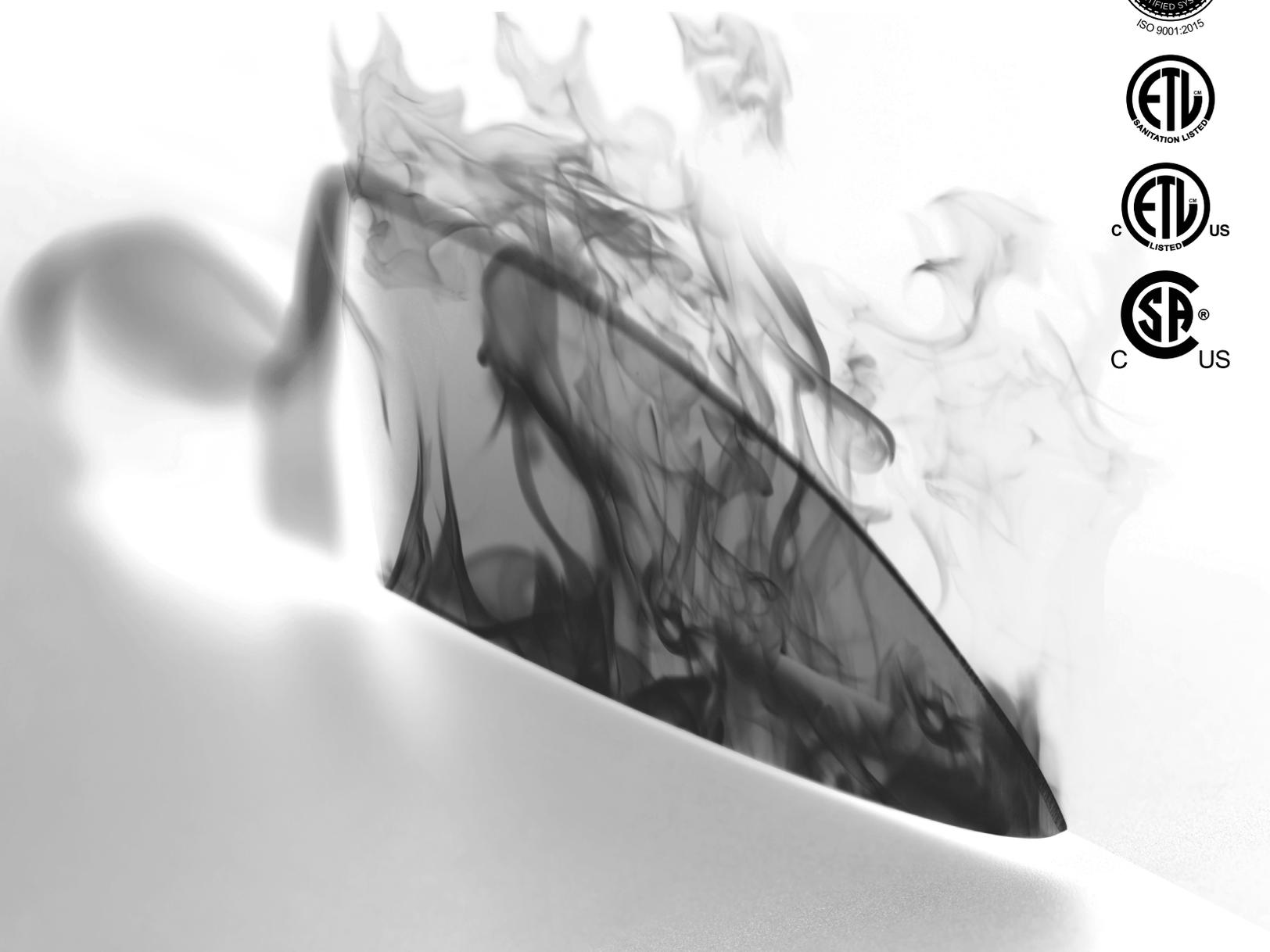
MODELO	PRODUCCION (kg / ciclo)		POTENCIA (Kw)	GAS REFRIGERANTE	VOLTAJE / FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	Refrigeración	Congelación				Fronte	Profundidad	Altura
EBC-03	15	6	5,9	R-452 A	220V. - 1+N - 60Hz.	580	700	514
EBC-05	23	13	11,0	R-452 A	220V. - 1+N - 60Hz.	790	700	850
EBC-10	50	30	20,0	R-452 A	220V. - 1+N - 60Hz.	790	800	1420

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.



COCCION

Nuestra gama Restaurant Line cuenta con certificaciones **ANSI Z83.11 / CSA 1.8** y **NSF-4**, cumpliendo con las exigencias de seguridad, sanidad y eficiencia energética de los EE. UU., Canadá y México.



Estufas

ESTUFAS A GAS CON HORNOS A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PARRILLAS DE 24", 36", 60"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNOS DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados. Laterales y techo en acero inoxidable. Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambrión cromada). Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").



AER-4-24



AER-6-36



AER-2-B10-60

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.
Repisa con kit de montaje.*
Backsplash.*



MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU HORNOS (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Fronte	Profundidad	Altura
AER-4-24	120.000 (4)	30.000 (1)	150.000	610	823	910
AER-6-36	180.000 (6)	30.000 (1)	210.000	914	823	910
AER-2-B10-60	300.000 (10)	60.000 (2)	360.000	1524	823	910

*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufa Económica **NUEVO!**

ESTUFA ECONOMICA A GAS CON HORNO A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PARRILLA DE 36"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO DE 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados. Laterales y techo en acero inoxidable. Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada. Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").



AER-6-36-E

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

Backsplash.*



MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Fronte	Profundidad	Altura
AER-6-36-E	180.000 (6)	30.000 (1)	210.000	914	823	910

*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufas solo Plancha

ESTUFAS SOLO PLANCHA A GAS CON HORNO A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura en un horno y plancha.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PLANCHA DE 24", 36"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada).

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").



AER-G24-24-H



AER-G36-36-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

Backsplash.*



MODELO	BTU PLANCHA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Fronte	Profundidad	Altura
AER-G24-24-H	48.000 (2)	30.000 (1)	78.000	610	823	946
AER-G36-36-H	72.000 (3)	30.000 (1)	102.000	914	823	946

*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON UN HORNO A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PLANCHA DE 12", 24", 36"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

PARRILLA DE 24", 36"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero

inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para los quemadores, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada.

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").



AEMR-G12-B4-36



AEMR-G24-B6-60-H



AEMR-G36-B4-60-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

Backsplash.*



MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU PLANCHA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-G12-B4-36	120.000 (4)	24.000 (1)	30.000 (1)	174.000	914	823	946
AEMR-G24-B4-48-H	120.000 (4)	48.000 (2)	30.000 (1)	198.000	1220	823	946
AEMR-G24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	30.000 (1)	258.000	1524	823	946
AEMR-G36-B4-60-H	120.000 (4)	72.000 (3)	30.000 (1)	222.000	1524	823	946

*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON DOS HORNOS A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PLANCHA DE 24", 36"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

PARRILLA DE 24", 36"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para los quemadores, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada.

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").

GRATINADOR 24"

Ubicado debajo de la plancha.

Parrilla de alambón cromada.



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

Backsplash.*



MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU PLANCHA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-2-G24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	60.000 (2)	288.000	1524	823	946
AEMR-2-G36-B4-60-H	120.000 (4)	72.000 (3)	60.000 (2)	252.000	1524	823	946
AEMR-2-RG24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	60.000 (2)	288.000	1524	823	1064

*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Parrillas

PARRILLAS A GAS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AEHP-2-12



AEHP-4-24



AEHP-6-36



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES ABIERTOS		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	Nº QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
AEHP-2-12	2	30.000	60.000	305	823	379
AEHP-4-24	4	30.000	120.000	610	823	379
AEHP-6-36	6	30.000	180.000	914	823	379

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Parrillas-Planchas

PARRILLAS-PLANCHAS A GAS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PARRILLA DE 12", 24"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios. Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

PLANCHA DE 12", 24"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

12": placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

24" (modelo H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Canal recoge-grasa de 4".



AEM-G12-B2-24



AEM-G12-B4-36



AEM-G24-B2-36-H



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES ABIERTOS		QUEMADORES TIPO U		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
AEM-G12-B2-24	2	60.000 (2)	1	24.000	84.000	610	823	459
AEM-G12-B4-36	4	120.000 (3)	1	24.000	144.000	914	823	459
AEM-G24-B2-36-H	2	60.000 (2)	2	48.000	108.000	914	823	459

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Asadores Radiantes

ASADORES A GAS RADIANTES



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (excepto el modelo AERB-12: cuenta con un solo quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora).

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne en cada lado).

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido (excepto el modelo AERB-12: deflector fabricado en acero inoxidable), desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AERB-12



AERB-24



AERB-36



AERB-48



AERB-60



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO FLAUTA		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Frete	Profundidad	Altura
AERB-12*	1	24.000	24.000	305	823	459
AERB-24	4	16.000	64.000	610	823	459
AERB-36	6	16.000	96.000	914	823	459
AERB-48	8	16.000	128.000	1219	823	459
AERB-60	10	16.000	160.000	1524	823	459

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Asadores de Piedra Volcánica

ASADORES A GAS DE PIEDRA VOLCANICA



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo H" de última generación y de alta capacidad, 29.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne en cada lado).

Parrilla/Soporte en hierro fundido para alojar piedra volcánica. Piedra volcánica.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AECRB-12



AECRB-24



AECRB-36



AECRB-48



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO H		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	Nº QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Frete	Profundidad	Altura
AECRB-12	1	29.000	29.000	305	823	459
AECRB-24	2	29.000	58.000	610	823	459
AECRB-36	3	29.000	87.000	914	823	459
AECRB-48	4	29.000	116.000	1219	823	459

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Planchas a Gas

PLANCHAS LISAS A GAS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral, excepto modelos AEMG-60-H y AEMG-72-H, los cuales tienen placa en cold-rolled de 1" de espesor. Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AEMG-12



AEMG-24



AEMG-36-H



AEMG-48-H



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO U		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
PLACA EN COLD-ROLLED DE 5/8"						
AEMG-12	1	30.000	30.000	305	823	459
AEMG-24	2	30.000	60.000	610	823	459
AEMG-36	3	30.000	90.000	914	823	459
PLACA EN COLD-ROLLED DE 3/4"						
AEMG-24-H	2	30.000	60.000	610	823	459
AEMG-36-H	3	30.000	90.000	914	823	459
AEMG-48-H	4	30.000	120.000	1219	823	459
PLACA EN COLD-ROLLED DE 1"						
AEMG-60-H	5	30.000	150.000	1524	823	459
AEMG-72-H NUEVO!	6	30.000	180.000	1829	823	459

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Planchas Termostáticas

PLANCHAS LISAS TERMOSTATICAS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Termostato mecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral, excepto modelos AETG-60-H y AETG-72-H, los cuales tienen placa en cold-rolled de 1" de espesor.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AETG-24-H



AETG-36-H



AETG-48-H



AETG-60-H



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO U		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
AETG-24-H	2	30.000	60.000	610	823	459
AETG-36-H	3	30.000	90.000	914	823	459
AETG-48-H	4	30.000	120.000	1219	823	459
AETG-60-H	5	30.000	150.000	1524	823	459
AETG-72-H NUEVO!	6	30.000	180.000	1829	823	459

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufones

ESTUFONES A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
 Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 Potentes quemadores "Tipo Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, 45.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
 Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
 Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido en una sola pieza.
 Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.
 Gabinete neutro debajo de la bandeja/charola recoge-grasa.
 Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".
 Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
 Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AESP-18-2



AESP-48-4



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO CONCENRICOS		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
AESP-18-2	2	45.000	90.000	456	586	630
AESP-48-4	4	45.000	180.000	1219	586	630

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6" | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Salamandras y Cheese Melters

SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.
Pilotos independientes para cada quemador.
Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
Modelos AESB: carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación para cuatro posibles niveles de altura (gatillo de 4 posiciones).

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.
Modelos AESB: parrilla de alambón cromado en el interior del carro deslizable.
Modelos AECM: parrilla de alambón cromado con tres posibles niveles de altura mediante guías en acero inoxidable.
Preparación para fijar a muro mediante "ojos de llave" integrados al cuerpo exterior.
Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AESB-24



AECM-36



AESB-36



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES INFRARROJOS		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	Nº QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
SALAMANDRAS						
AESB-24	1	20.000	20.000	610	475	527
AESB-36	2	20.000	40.000	914	475	527
CHEESE MELTERS						
AECM-24	1	20.000	20.000	610	475	527
AECM-36	2	20.000	40.000	914	475	527

1. Las dimensiones de profundidad no incluyen la longitud de la palanca del carro deslizable. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Freidoras

FREIDORAS A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
 Construcción de la tina en acero inoxidable calibre 16.
 Modelo "E": chimenea desmontada, fácil de ensamblar.
 Potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.
 Modelo AEF-50-S: potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.
 Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila, certificada ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
 Deflectores en acero inoxidable, en una sola pieza.
 Tubo y válvula de desagüe para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.
 Rejilla de alambón con acabado zincado, excepto modelo "E".
 Canastillas de alambón con acabado zincado y mango plastificado.
 Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.
 Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".
 Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
 Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AEF-4050-S-E



AEF-50-S



AEF-75-S



AEF-2525-S



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.
 Ruedas de 6" (vástago incluido)*.

MODELO	QUEMADORES TIPO GUITARRA N° BTU / QUEMADOR	BTU TOTAL POR HORA	N° CUBAS	CAPACIDAD TOTAL (Litros)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			
					Fronte	Profundidad	Altura	
FREIDORA ECONOMICA								
AEF-4050-S-E NUEVO!	3	35.000	105.000	1	24	418	807	1170
FREIDORAS ESTANDAR								
AEF-50-S	3	38.000	114.000	1	24	418	807	1170
AEF-75-S	4	38.000	152.000	1	35	496	807	1170
AEF-2525-S	4	38.000	152.000	2	24 (12 x cuba)	418	807	1170

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Hornos de Convección

HORNO DE CONVECCION A GAS
HORNO DOBLE DE CONVECCION A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Construcción interior en porcelanizado para facilitar la limpieza.
Puertas en acero inoxidable (una puerta sólida y una con panel de doble cristal templado), diseñadas para uso rudo y con cierre simultáneo y sincronizado. Apertura de puertas de 135° para fácil acceso al producto.
Turbina fabricada en acero inoxidable.
Chimenea interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlado por termostato electromecánico de 175 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.
Ignición electrónica.

Equipado con motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).
Deflectores estratégicamente ubicados para asegurar la eficiente circulación del aire en el proceso de cocción.
Temporizador de 0 a 60 minutos.
Foco indicador de quemadores encendidos.
Sistema de enfriamiento.
Luz interior incandescente.
Parrillas cromadas (5) con 12 posiciones, las cuales permiten recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mms.
AECO-1: patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.
AECO-2: patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".
Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AECO-1



AECO-2



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.
Kit de patas de 25" en acero inoxidable.
Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas + chimenea.*

MODELO	CAPACIDAD (Bandejas)	AMPS.	HP	BTU TOTAL POR HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
AECO-1	5	5	1/3	70.000	120V - I+N - 50/60Hz	750	685	625	970	1045	1508
AECO-2 NUEVO!	10	10	2 x 1/3	140.000	120V - I+N - 50/60Hz	750 (2)	685 (2)	625 (2)	970 (2)	1045 (2)	1508 (2)

*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas estándar de 25". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
 Piso y contrapuerta porcelanizados.
 Laterales y techo en acero inoxidable.
 Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
 Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
 Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 650 °F, certificado ANSI/CSA.
 Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.
 Modelos 24 y 36: incluyen dos parrillas ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mms. entre ellas).
 Modelos 24-S y 36-S: incluyen dos piedras cerámicas refractarias ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mms. entre ellas).
 Opción "Stack": kit de montaje para apilar dos hornos, lo cual permite incrementar la capacidad de producción y optimizar el espacio (el kit tiene costo adicional).
 Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
 Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.



AEPO-24-S (PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS)



AEPO-36 (PARRILLAS)



AEPO-36
NUEVO! KIT DE MONTAJE STACK



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Kit de patas de 25" en lámina de acero inoxidable.*

Kit de patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.*

Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas + chimenea.*

MODELO	N° QUEMADORES TIPO U (BTU / HORA)	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
HORNO PIZZERO CON PARRILLAS							
AEPO-24	1 (30.000)	483	569	394	610	780	760
AEPO-36	1 (30.000)	673	569	394	915	780	760
HORNO PIZZERO CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS							
AEPO-24-S	1 (30.000)	486	569	394	610	780	760
AEPO-36-S	1 (30.000)	788	569	394	915	780	760

*Con costo extra. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Hornos Pizzeros Eléctricos

HORNO PIZZERO ELECTRICO
HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable
Contrapuertas en acero inoxidable.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.
Modelo Stack: consta de dos cámaras para hornear de manera simultánea o independiente.
Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Termostato electromecánico de 250 °F a 700 °F, certificado ANSI/CSA.

Modelo AEPO-26-E STACK: control de temperatura independiente para cada cavidad.
Temporizador mecánico de 15 minutos.
Foco indicador de quemadores encendidos.
Dotación AEPO-26-E: dos piedras cerámicas refractarias de 18.5" x 20.5", removibles (espacio de 80 mms. entre ellas).
Dotación AEPO-26-E Stack: cada cavidad incluye dos piedras cerámicas refractarias de 18.5" x 20.5" (4 en total), removibles (espacio de 80 mms. entre ellas).
Patatas ajustables en altura de 4".
Modelo AEPO-26-E: cable de 1.2 mts. con clavija tipo Nema 5-20P (incluido).
Modelo AEPO-26-E Stack: cable de 1.2 mts. con clavija tipo Nema 6-50P (incluido).



AEPO-26-E



AEPO-26-E STACK



MODELO	CAPACIDAD (Piedras Cerámicas)	AMPS.	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
AEPO-26-E	2	7.5	3,6	230V. - I+N - 50/60Hz.	559	508	203	670	785	533
AEPO-26-E STACK	4	15.5	7,2	230V. - I+N - 50/60Hz.	559	508	203	670	785	829

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4" | 2. Las dimensiones de profundidad incluyen tirador de 75 mm. | 3. Cambios sin previo aviso. | 3. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Bases de Chef



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Encimera con borde perimetral anti-derrame aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mms. de espesor y 40 Kg/m³ de densidad, sin CFC.

Cajones en acero inoxidable con capacidad para 2 insertos GN-1/1 y para 3 insertos GN-1/1 (altura máxima de los insertos, 4").

Guías portacajones en acero inoxidable, de uso rudo.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Equipos montados sobre 4 o 6 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

IMPORTANTE I: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán adquirirse con el fabricante.

El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de al menos 4".

El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Onnera México para sus Bases de Chef Refrigeradas.

IMPORTANTE II: no incluye insertos.



ACBR-52-60



ACBR-84

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD (Insertos)	AMPS.	HP	VOLTAJE	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
ACBR-52	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	R-134 A	1346	826	520
ACBR-52-60	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	R-134 A	1530	826	520
ACBR-72	4 (2 GN-1/1)	8 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	R-134 A	1842	826	520
ACBR-84	2 (2 GN-1/1) 2 (3 GN-1/1)	10 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	R-134 A	2140	826	520
ACBR-96	4 (3 GN-1/1)	12 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	R-134 A	2453	826	520

*No incluye insertos. | 1. Las dimensiones de altura no incluyen ruedas de 5". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

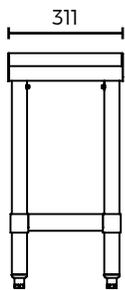
Bases Neutras



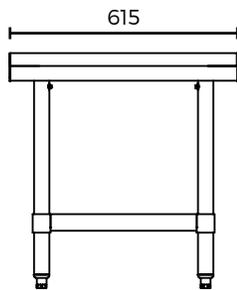
Construcción en acero inoxidable.
Estructura desmontable/desarmable.
Patas de tubo de acero inoxidable con niveladores regulables en altura.



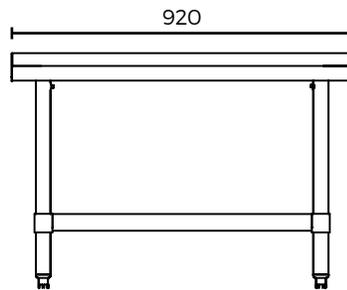
AB-24



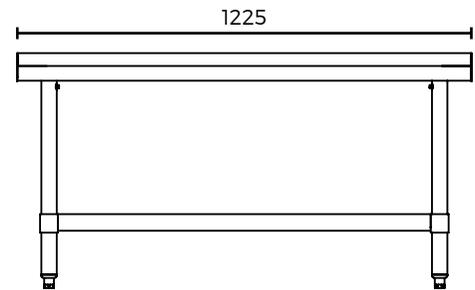
AB-12



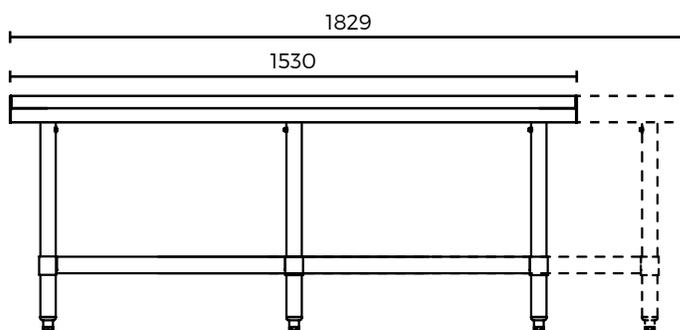
AB-24



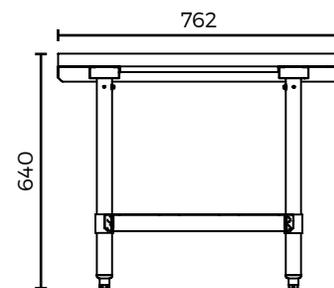
AB-36



AB-48



AB-60 / AB-72



VISTA LATERAL

MODELO	COMPATIBILIDAD CON EQUIPOS DE SOBREMESA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Fronte	Profundidad	Altura
AB-12	AEHP-2-12, AERB-12, AECRB-12, AEMG-12	311	762	640
AB-24	AEHP-4-24, AEM-G12-B2-24, AERB-24, AECRB-24, AEMG-24, AEMG-24-H, AETG-24-H	615	762	640
AB-36	AEHP-6-36, AEM-G12-B4-36, AEM-G24-B2-36-H, AERB-36, AECRB-36, AEMG-36, AEMG-36-H, AETG-36-H	920	762	640
AB-48	AERB-48, AECRB-48, AEMG-48-H, AETG-48-H	1225	762	640
AB-60	AEMG-60-H, AETG-60-H	1530	762	640
AB-72	AEMG-72, AETG-72	1829	762	640

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

PLANCHA DE 24"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

PARRILLA DE 24"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada).

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").

ASADOR DE 12"

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.

Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

GRATINADOR DE 24"

Parrilla de alambón cromada.

Gabinete neutro.

FREIDOR DE 12"

Potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.

Capacidad de 4 litros.

Canastilla de alambón con acabado zincado y mango plastificado.

Soporte para escurrimiento.

Gabinete neutro.



AMR-48



AMR-60



AMR-72

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

MODELO	BTU PARRILLA (QUEMADORES)	BTU PLANCHA (QUEMADORES)	BTU ASADOR (QUEMADORES)	BTU HORNO (QUEMADORES)	BTU FREIDOR (QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
AMR-48	120.000 (4)	32.000 (2)	-	30	-	182.000	1220	823	946
AMR-60	120.000 (4)	32.000 (2)	-	30	16.000 (1)	198.000	1524	823	946
AMR-72	120.000 (4)	32.000 (2)	16.000 (1)	30	16.000 (1)	214.000	1830	823	946
AM-72	120.000 (4)	32.000 (2)	16.000 (1)	-	16.000 (1)	184.000	1830	823	352

* Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Parrillas Eléctricas y Planchas Eléctricas



PARRILLAS ELECTRICAS

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

Placas eléctricas de última generación*, fabricadas en hierro fundido, con resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.

Piloto indicador de máquina conectada.

Niveladores ABS en color negro.

PLANCHAS LISAS ELECTRICAS

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

Resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.

Regulación termostática de temperatura en la placa: 50 °C a 300 °C.

Piloto indicador de máquina conectada.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Canal recoge-grasa extraíble.

Niveladores ABS en color negro.



EFTE-400T



EFTE-800T



ERE-400T



ERE-800T



ERE-1200T

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Fronte	Profundidad	Altura
ERE-400T	5,2	230V. - III - 50/60Hz.	400	700	270
ERE-800T	10,4	230V. - III - 50/60Hz.	800	700	270
ERE-1200T	15,6	230V. - III - 50/60Hz.	1200	700	270
EFTE-400T	4,0	230V. - III - 50/60Hz.	400	700	345
EFTE-800T	8,0	230V. - III - 50/60Hz.	800	700	345

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.



LAVAVAJILLAS

Nuestra gama de equipos para lavado de vajilla están contruidos en acero inoxidable y cuentan con certificación **CE**.

Incorporamos los **"Seis Modelos"** de mayor desplazamiento en el mercado Latinoamericano.



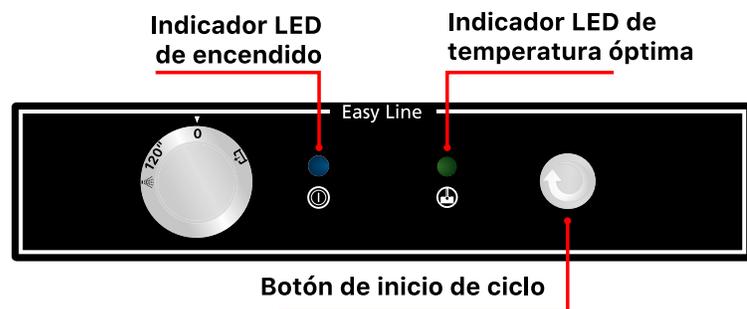
Lavavasos **NUEVO!**

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
 Panel de mandos electromecánico.
 (2) dos ciclos de lavado: normal (120"); ciclo independiente de enjuague en frío.
 Válvula anti-retorno.
 Termostato de seguridad en cuba de lavado y en calderín.
 Dosificador de abrillantador.
 Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
 Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
 Brazos de lavado en acero inoxidable.

Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 90 °C.*
 Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 2,0 Kw / 15 lts.
 Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 2,8 Kw / 5 lts.
 Potencia de la bomba de lavado: 0,3 Kw.
 Consumo de enjuague: 2.5 litros por ciclo.
 Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
 Acepta de 400 x 400 mms.
 Dotación: (2) cestillos cuadrados, (1) rack para platos y (1) cestillo para cubiertos.



GE-400 SA



IMPORTANTE: para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de Onnera México.

MODELO	CAPACIDAD CESTAS / HORA	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE-FRECUENCIA	ALTURA MAXIMA EN CAVIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Frente	Profundidad	Altura
GE-400 SA	30	5,1	230V. - III+TF - 60 Hz.	270 mms.	470	575	710

1. La dimensión de profundidad no incluye la apertura de la puerta. | 2. La dimensión de altura incluye la longitud de las patas estándar. | 3. Cambios sin previo aviso. | 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.



Lavavajillas de Apertura Frontal **NUEVO!**

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.

Panel de mandos electromecánico.

(1) un ciclo de lavado: normal (120").

Válvula anti-retorno.

Termostato de seguridad en cuba de lavado y en calderín.

Dosificador abrillantador.

Micro de seguridad a la apertura de la puerta.

Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).

Brazos de lavado en acero inoxidable.

Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 90 °C.

Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 2,8 Kw / 25 lts.

Potencia y capacidad de calderín de enjuague: 2,8 Kw / 7 litros.

Potencia de la bomba de lavado: 0,6 Kw.

Consumo de enjuague: 2,7 litros por ciclo.

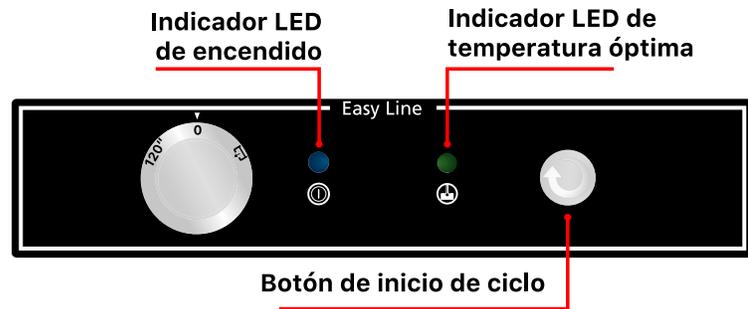
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).

Acepta cestas de 500 x 500 mms.

Dotación: (1) cesta general modelo CT-10, (1) cesta para platos modelo CP-16/18 y (1) cestillo para cubiertos modelo CU-7.



GE-500 SA



IMPORTANTE: para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de Onnera México.

MODELO	CAPACIDAD CESTAS / HORA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE-FRECUENCIA	ALTURA MAXIMA EN CAVIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Frente	Profundidad	Altura
GE-500 SA	30	6,2	230V. - III+TF - 60 Hz.	320	600	600	812

1. La dimensión de profundidad no incluye la apertura de la puerta. | 2. La dimensión de altura incluye la longitud de las patas estándar. | 3. Cambios sin previo aviso. | 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

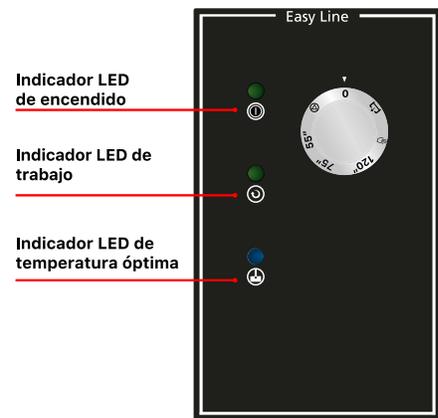
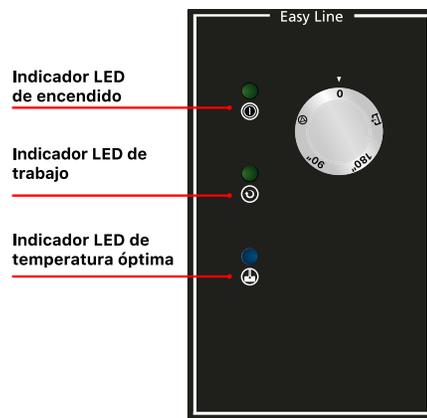
Lavavajillas de Capota **NUEVO!**

GE-H500 SA

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Sistema de filtrado en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
(3) tres ciclos de lavado: normal (90"); intenso: (180"); continuo hasta su parada normal.
Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad en cuba de lavado y en calderín.
Dosificador de abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Brazos de lavado en acero inoxidable.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 90 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 4,5 Kw / 45 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 6 Kw / 7 Litros.
Potencia de la bomba de lavado: 0,6 Kw.
Consumo de enjuague: 3 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Acepta cestas de 500 x 500 mms.
Dotación: (1) cesta general modelo CT-10, (1) cesta para platos modelo CP-16/18 y (2) cestillos para cubiertos modelo CU-7.

GE-H510 SA

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable.
Sistema de filtrado en acero inoxidable.
Panel de mandos electromecánico.
(4) cuatro ciclos de lavado: corto (55"); normal (75"); intenso: (120"); continuo hasta su parada normal.
Incorpora doble sistema de filtros en la cuba y en el desagüe.
Válvula anti-retorno.
Termostato de seguridad en cuba de lavado y en calderín.
Dosificador de abrillantador.
Micro de seguridad a la apertura de la puerta.
Doble sistema de lavado y enjuague (superior e inferior).
Brazos de lavado en acero inoxidable.
Temperatura de lavado regulada a 60 °C y de enjuague a 90 °C.
Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 4,5 Kw / 45 Litros.
Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 12 Kw / 7 Litros.
Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,6 Kw. (2 bombas de lavado independientes para los brazos superiores e inferiores)
Consumo de enjuague: 3 litros por ciclo.
Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión).
Acepta cestas de 500 x 500 mms.
Dotación: (1) cesta general modelo CT-10, (1) cesta para platos modelo CP-16/18 y (2) cestillos para cubiertos modelo CU-7.



GE-H500 SA / GE-H510 SA

IMPORTANTE: para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de Onnera México.

MODELO	CAPACIDAD CESTAS / HORA	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE-FRECUENCIA	ALTURA MAXIMA EN CAVIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
GE-H500 SA	40	11,1	230V. - III+TF - 60Hz.	420	675	707	1960
GE-H510 SA	65	17,7	230V. - III+TF - 60Hz.	420	675	707	1960

1. La dimensión de profundidad no incluye la apertura de la puerta. | 2. La dimensión de altura incluye la longitud de las patas estándar. | 3. Cambios sin previo aviso. | 4. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Lavavajillas de Arrastre **NUEVO!**

Fabricación de estructura compacta, totalmente en acero inoxidable: tanques, brazos de lavado y enjuague, toberas de enjuague, puertas, sistema de arrastre de cestas, calderín. Puertas de doble pared con apertura ascendente. Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable, de fácil extracción para su limpieza y acceso a la cuba. Calderín de enjuague con aislamiento térmico. Filtro de seguridad para aspiración de bomba. Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina). Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos, abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria. Brazos de lavado fácilmente desmontables, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior. Toberas de enjuague fácilmente desmontables y extraíbles. Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia. Tres (3) ciclos de lavado: profundo (80 cestas/hora); medio (100 cestas/hora); alta capacidad (120 cestas/hora). Control electrónico de temperaturas configurable: - Lavado (50 °C ÷ 65 °C.) - Enjuague (70 °C ÷ 85 °C.) Regulador de presión para control de caudal. Seta de emergencia incorporada. Sistema de bloqueo de puerta abierta.

Sistema de protección IPX4. Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático. Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores. Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas y pasando el calentamiento del agua de enjuague a modo "stand-by" (70 °C). Sistema economizador en el lavado: el mismo no inicia hasta detectar el paso de la cesta, ahorrando agua y energía. Sistema economizador en el enjuague: el mismo finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía. Auto-timer que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos). Termostato de seguridad. Potencia y capacidad de la cuba de lavado: 9 Kw / 50 Litros. Potencia y capacidad del calderín de enjuague: 27 Kw / 21 Litros. Potencia de las bombas de lavado: 2 x 0,59 Kw. Consumo máximo de agua: 210 litros/hora. Conexión eléctrica: 230V. - 60Hz. (consultar al fabricante por opciones de conversión). Incluye micro de final de carrera. Cestas de 500 x 500 mms. Dotación: (2) cestas para platos modelo CP-16/18; (1) cesta para vasos modelo CV-16/105; (3) cestas generales.



EASY-120 I CW SA / EASY-120 D CW SA

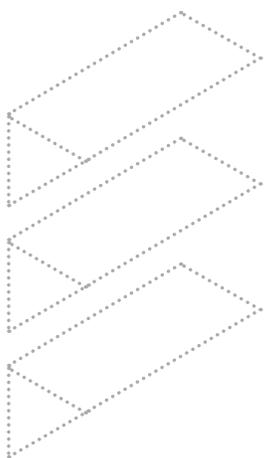
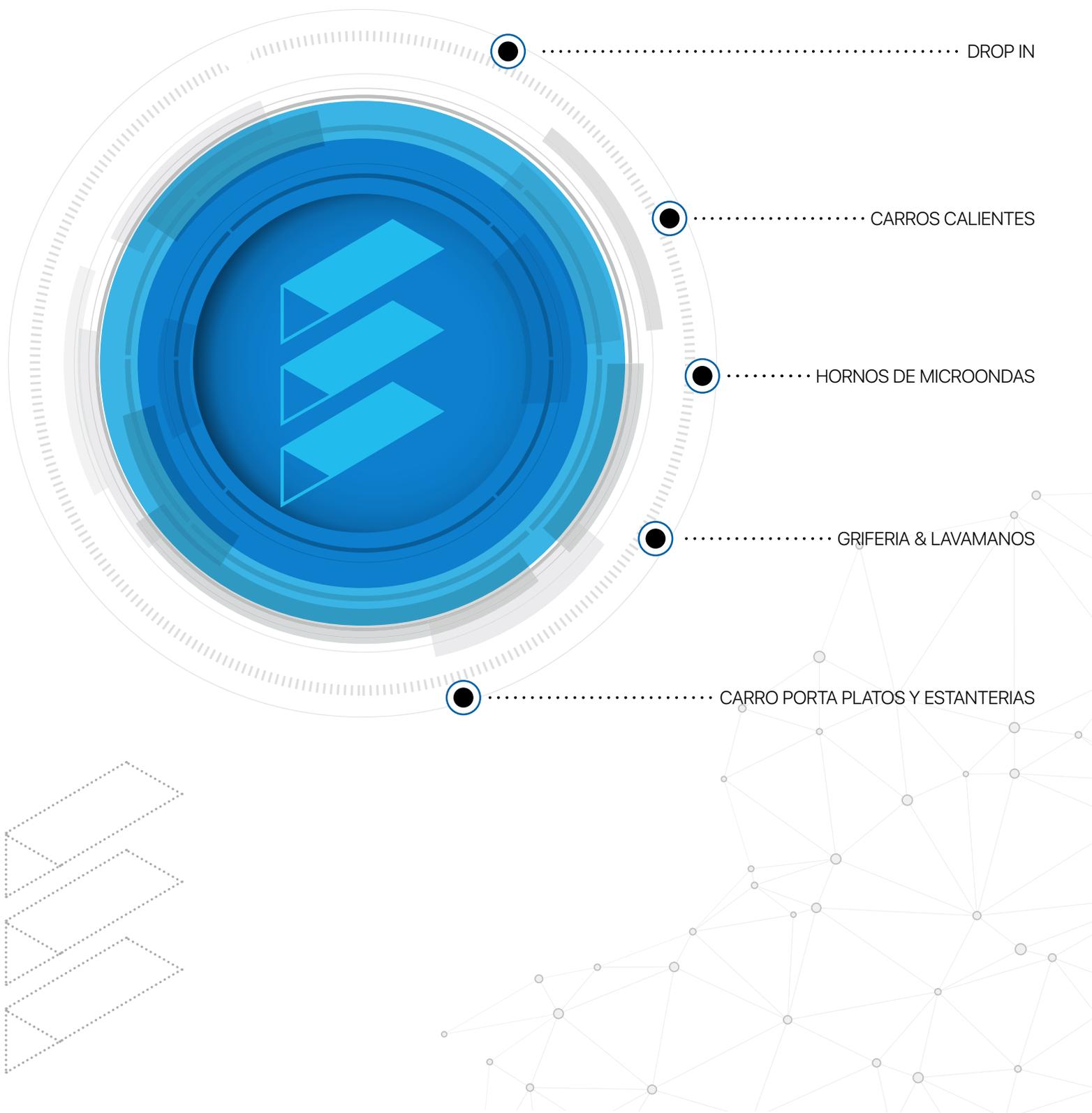


IMPORTANTE: para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de Onnera México.

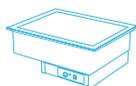
MODELO	CAPACIDAD CESTAS / HORA	POTENCIA (W)	VOLTAJE-FRECUENCIA	CARGA DE CESTAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Frete	Profundidad	Altura
EASY-120 I CW	120	28,45	230 - III+TF - 60Hz.	Izquierda	1180	790	1560
EASY-120 D CW	120	28,45	230 - III+TF - 60Hz.	Derecha	1180	790	1560

1. La dimensión de altura incluye la longitud de las patas estándar. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Especialista en la fabricación de soluciones para la preparación y distribución de alimentos.



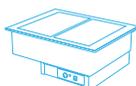
Indice



DROP-IN REFRIGERADO

Placas Refrigeradas [60](#)

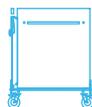
Cubas Refrigeradas [61](#)



DROP-IN CALIENTE

Baños María Eléctricos con Agua [62](#)

Placas Calientes de Vitrocerámica [63](#)



CARROS CALIENTES BANQUETEROS [64](#)



HORNOS

Hornos de Microondas [65](#)

NUEVO!
Horno de Cocción Rápida [66](#)



GRIFERIA & LAVAMANOS [67](#)



CARRO PORTA PLATOS Y ESTANTERIAS [68](#)

asber  [5](#)



Placas Refrigeradas

PLACAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales indicadores.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

Desagüe incorporado.

Superficie compatible con el formato gastronorm.

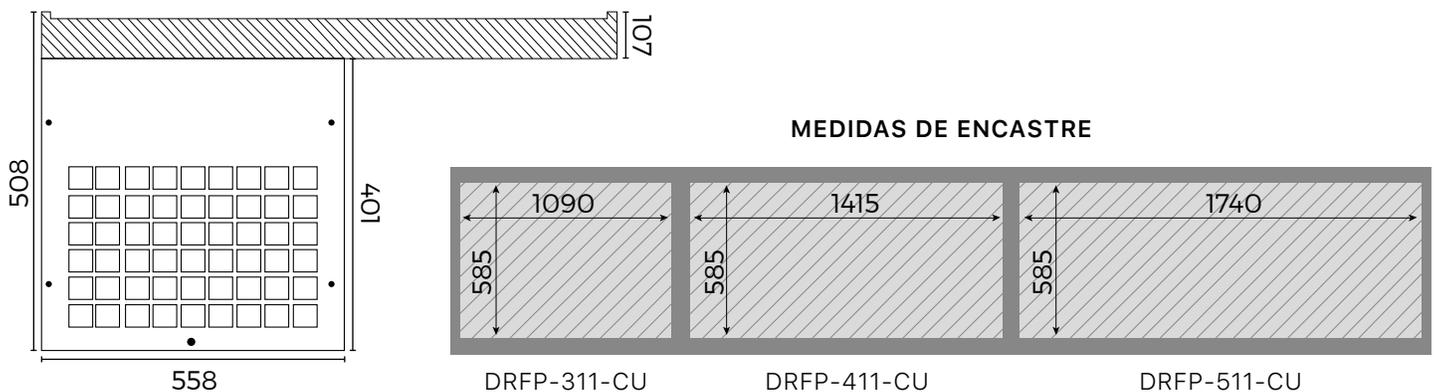
IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.



DRFP-311-CU



DRFP-511-CU



OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I+N - 50/60Hz.

MODELO	CAPACIDAD	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	MEDIDAS DE ENCASTRE		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Fronte	Profundidad	Altura
DRFP-311-CU	3 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1090	585	1115	610	508
DRFP-411-CU	4 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1415	585	1440	610	508
DRFP-511-CU	5 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1740	585	1765	610	508

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Cubas Refrigeradas

CUBAS REFRIGERADAS GN - GRUPO INCORPORADO CON GAS R-404 A



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mms. de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Sistema de refrigeración estático, gas refrigerante ecológico R-404 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales indicadores.

Temperatura de trabajo: -5 °C a 0 °C en ambiente externo de 27 °C y 55% de H.R.

Desagüe incorporado.

Cuba de 160 mm de profundidad capaz de recibir insertos gastronorm de 150 mm de profundidad.

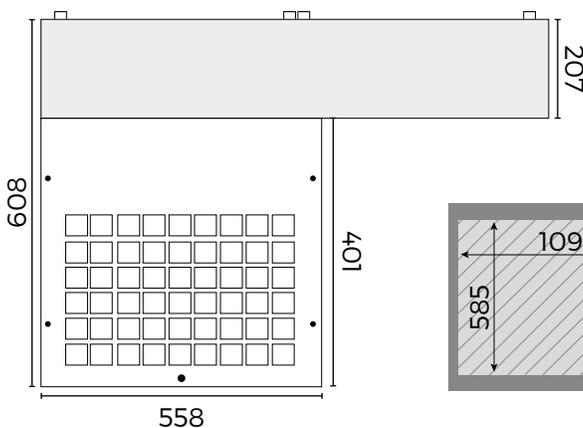
IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.



DRFB-411-CU



DRFB-511-CU



MEDIDAS DE ENCASTRE



DRFB-311-CU

DRFB-411-CU

DRFB-511-CU

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I+N - 50/60Hz.

MODELO	CAPACIDAD	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	MEDIDAS DE ENCASTRE		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Fronte	Profundidad	Altura
DRFB-311-CU	3 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1090	585	1115	610	508
DRFB-411-CU	4 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1415	585	1440	610	508
DRFB-511-CU	5 GN 1/1	5.5	1/2	115V. - I+N - 50/60Hz.	R-404 A	1740	585	1765	610	508

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Baños María Eléctricos con Agua



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicón.

Panel de control con interruptor ON/OFF.

Termostato electromecánico para el control y la regulación de la temperatura.

Temperatura de trabajo: 30 °C a 90 °C.

Desagüe incorporado.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.

Cuba de 160 mm de profundidad capaz de recibir insertos gastronorm de 150 mm de profundidad.

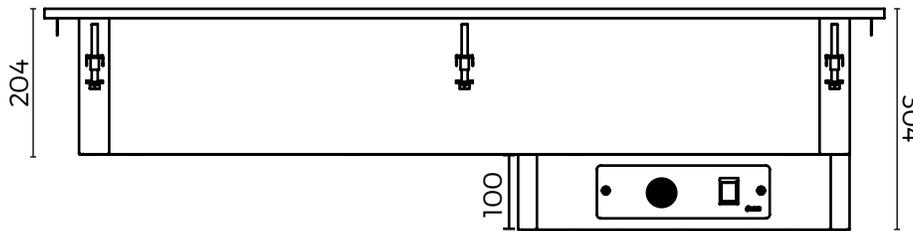
IMPORTANTE: cable y clavija incluidos.



DBM-211-S-W



DBM-411-S-W



MEDIDAS DE ENCASTRE



DBM-211-S-W

DBM-311-S-W

DBM-411-S-W

DBM-511-S-W

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (Kw)	MEDIDAS DE ENCASTRE		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Fronte	Profundidad	Fronte	Profundidad	Altura
DBM-211-S-W	2 GN 1/1	1,4	765	585	790	610	304
DBM-311-S-W	3 GN 1/1	2,1	1090	585	1115	610	304
DBM-411-S-W	4 GN 1/1	2,8	1415	585	1440	610	304
DBM-511-S-W	5 GN 1/1	3,5	1740	585	1715	610	304

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Placas Calientes de Vitrocerámica



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

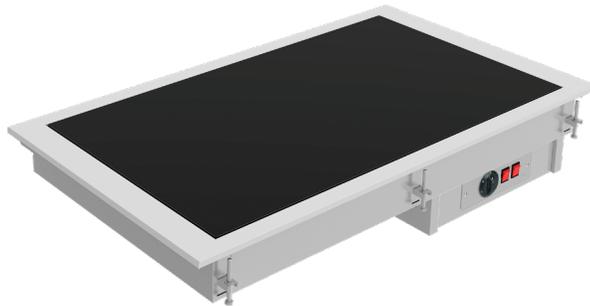
Fijación a encimera mediante herrajes de sujeción.

Sistema de calentamiento de cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.

Temperatura de trabajo: 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato análogo.

Tensión de trabajo: 220V. - I+N - 50/60Hz.

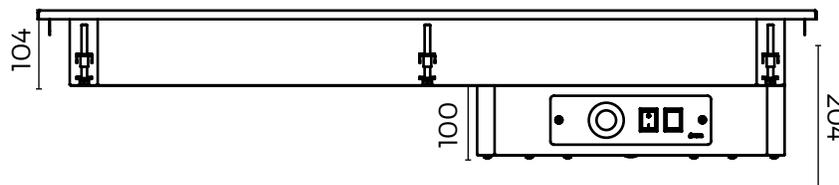
Superficie compatible con el formato gastronorm.



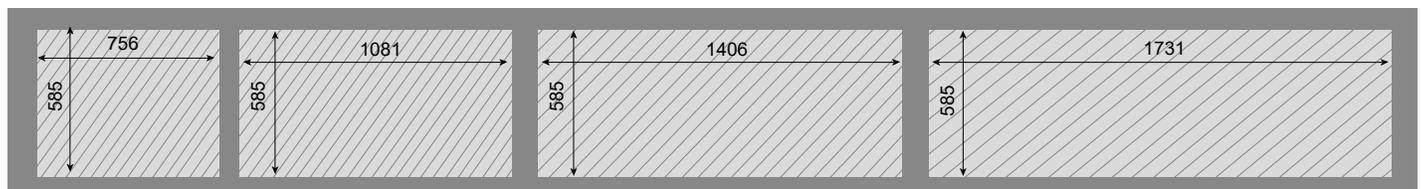
DV-311-S



DV-411-S



MEDIDAS DE ENCASTRE



DV-211-S

DV-311-S

DV-411-S

DV-511-S

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (Kw)	MEDIDAS DE ENCASTRE		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Fronte	Profundidad	Fronte	Profundidad	Altura
DV-211-S	2 GN 1/1	0,90	756	585	790	610	204
DV-311-S	3 GN 1/1	1,35	1081	585	1115	610	204
DV-411-S	4 GN 1/1	1,80	1406	585	1440	610	204
DV-511-S	5 GN 1/1	2,25	1731	585	1765	610	204

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Carros Calientes Banqueteros



Construcción en acero inoxidable.
Bisagras dotadas con mecanismo de auto-cierre.
Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico sin CFC, con 40 Kg./m³ de densidad.
Capacidad para 10, 20 o 40 guías GN 2/1 (según modelo).
Separación entre guías de 60 mms.
Tiradores horizontales para su óptimo desplazamiento.
Cerraduras con llaves maestras.
Calefacción mediante resistencias y aire forzado.

Termómetro exterior.
Panel de control con interruptor ON/OFF.
Termostato electromecánico para el control y regulación de la temperatura.
Temperatura de trabajo entre 30 °C a 90 °C.
Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
Dotación: 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.



CCB-40



CCB-20



CCB-10

MODELO	PUERTAS	N° DE GUIAS GN 2/1*	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Frete	Profundidad	Altura
CCB-10	1	10	2,0	220V. - 1+N - 50/60Hz.	789	876	1190
CCB-20	1	20	2,0	220V. - 1+N - 50/60Hz.	789	876	1640
CCB-40	2	40	3,5	220V. - 1+N - 50/60Hz.	1480	876	1640

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Hornos de Microondas



EDMO-1000E

Construcción en acero inoxidable.
 Base interior de cerámica.
 Puerta con mecanismo de bloqueo.
 Panel de Control con botones Touch.
 Controles digitales con programas de cocción preestablecidos.
 5 niveles de potencia, incluyendo la función para descongelar.
 "On the Fly Cooking": permite comenzar un nuevo ciclo de cocción automáticamente mientras el horno está en funcionamiento o en pausa.

Opciones de Voltaje:

- 120V. - I - 60Hz.

- 230V. - I - 50Hz.

R-21LV

Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
 Botones Touch con Braille.
 10 memorias programables con incrementos temporales de 1 segundo.
 Express Defrost: divide automáticamente el tiempo total de descongelación en 3 secuencias con 3 niveles de potencia distintos.
 Tirador con cierre de seguridad.
 Voltaje: 120V. - 60Hz.

R-21LC

Construcción exterior en lámina de acero pre-pintada.
 Construcción interior y puerta en acero inoxidable.
 Temporizador electrónico de 6 min. con incrementos de 10, 15 y 30 segundos.
 Cancelación automática de tiempo restante en el temporizador al abrir la puerta.
 Guía de tiempos de calentamiento.
 Tirador con cierre de seguridad.
 Voltaje: 120V. - 60Hz.



EDMO-1000E



R-21LV



R-21LC

MODELO	CAPACIDAD (ft³)	POTENCIA (Kw)	AMPS.	ENCHUFE ELECTRICO	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
EDMO-1000E	0.9	1,0	13.0	5-15R	325	310	195	510	430	310
R-21LV	1.0	1,0	14.0	5-15R	353	206	371	520	430	305
R-21LC	1.0	1,0	14.0	5-15R	353	206	371	520	430	305

1. Las dimensiones de altura incluyen la medida de las patas. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Hornos de Cocción Rápida **NUEVO!**

HORNO DE COCCION RAPIDA EN VINIL COLOR NEGRO
HORNO DE COCCION RAPIDA EN ACERO INOXIDABLE



Equipos en vinil color negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo.

Equipos en acero inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable.

Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control" CTL de 5".

Piso plano en una pieza para facilitar su limpieza.

Bandeja y rejilla extraíbles, para facilitar su limpieza.

Magnetrón de bajo consumo/alta eficiencia, ideal para descongelar rápidamente los alimentos y realizar procesos de cocción de alta velocidad.

Ventilador con 10 velocidades ajustables de 10% a 100%, en incrementos de 10%.

Convertidores catalíticos para eliminar olores, no se requiere instalar campana de extracción.

3 modos de cocción combinados: microondas, choque vertical de aire caliente y convección.

15 etapas de cocción.

Potencia de microondas: 1,2 kw

Potencia de aire caliente: 3,0 kw

Temperatura de cocción máxima: 280 °C.

Puerto USB para carga/descarga de recetas.

Recetas pre-programadas y ajuste manual de configuraciones.

Capacidad de almacenamiento: 1024 recetas.

Protección IPX-3.

Dotación: (1) bandeja pizzera redonda, (1) cestilla de teflón, (1) rejilla de teflón redonda, (1) pala de horno, placa de teflón.

IMPORTANTE I: no incluye clavija.

IMPORTANTE II: el proceso de precalentamiento inicia al acceder al menú del horno.



MICRO-1217-HS-B



MICRO-1217-HS-A

MODELO	CAPACIDAD (ft³)	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
				Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
VINIL COLOR NEGRO									
MICRO-1217-HS-B	0.6	3,3	220V. - 1+N - 60Hz.	305	330	185	460	675	660
ACERO INOXIDABLE									
MICRO-1217-HS-A	0.6	3,3	220V. - 1+N - 60Hz.	305	330	185	460	675	660

1. Las dimensiones de altura incluyen la medida de las patas. | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Grifería y Lavamanos

GRIFERIA

Construcción en acero inoxidable (columna de soporte, muelle y soporte de pared).

Baño de cromo de alta densidad en todas sus partes.

Tubo flexible de doble trenzado, inoxidable, con recubrimiento de protección en plástico transparente, resistente a las altas presiones de agua y temperaturas.

Llaves de polímero anticorrosivo conforme a normas ANSI/ASTM F2324-03.

Diseño ergonómico que incorpora dispositivo para la regulación del caudal, sistema de salida continua del agua y válvula de retención.

LAVAMANOS

Construcción en acero inoxidable.

Pulsador temporizado oculto de fácil accionamiento (modelo Mural).

Pulsador temporizado oculto de fácil accionamiento mediante pie (modelo de Pie).

Grifo con soporte giratorio.

Mezclador y llaves para la regulación de caudal de agua fría y caliente.

Tubos flexibles de 1/2" para agua a alta presión.

Válvula de desagüe.



98002-1



98007-1



98001-1



LP-44



LM-44

MODELO	DESCRIPCION	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Frente	Profundidad	Altura
GRIFERIA				
98002-1	Grifo ducha colocación a lambrín perforación doble y mezcladora	235	N/A	1750
98007-1	Grifo ducha colocación a piso perforación doble	235	N/A	1750
98001-1	Grifo ducha colocación a piso, perforación sencilla	235	N/A	1750
LAVAMANOS				
LM-44	Lavamanos mural con sistema push y grifo giratorio	400	400	170*
LP-44	Lavamanos de pie con sistema push y grifo giratorio	400	400	850*

1. Las dimensiones de altura de los grifos incluyen la tubería. | 2. Las dimensiones de frente de los grifos expresan la longitud de llave a llave. | 3. Las dimensiones de altura de los lavamanos no consideran la altura del caño giratorio. | 4. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 5. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.



Carro Porta Platos y Estanterías

CARRO PORTA PLATOS

Construcción en acero con tratamiento antioxidante y acabado epóxico de color gris.

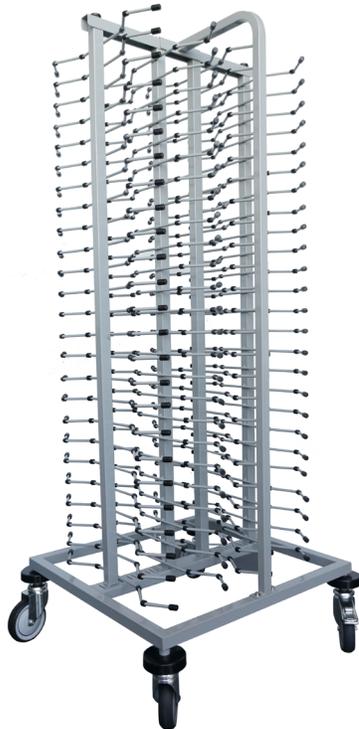
Provisto con 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.

Permite ajustar el diámetro de platos hasta Ø 33 cms.

Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.

Capacidad máxima de 100 platos.

Separación entre niveles: 60 mms.



CPP-100-DES



ESTANTERIAS

Construcción tipo heavy duty para uso rudo.

Acabado epóxico que permite reducir la acumulación de polvo y suciedad, además de proteger los estantes de la humedad.

Fácil de ensamblar, no se requieren herramientas.

Capacidad de carga: 385 kgs. por estante.

Cada set incluye 4 postes de 72" de altura y 4 estantes.

Certificación NSF.



ED-1848



MODELO	DESCRIPCION	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Fronte	Profundidad	Altura
CARRO PORTA PLATOS					
CPP-100-DES	CARRO PORTA PLATOS	100 platos	754	754	1800
ESTANTERIAS					
ED-1836	ESTANTE DE ALAMBRE EPOXICO - 4 NIVELES	385 kgs./estante	450	920	1820
ED-1848	ESTANTE DE ALAMBRE EPOXICO - 4 NIVELES	385 kgs./estante	450	1220	1820

1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

~~~~~  
ONNERA GROUP  
~~~~~

THE WAY TO A NEW ERA

Un camino recorrido con
integridad, iniciativa y trabajo en
equipo, con el compromiso de
construir un futuro mejor.

Contenido del presente Documento:

Los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y/o cualquier dibujo o esquema incluidos en el mismo.

Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a Onnera México S.A. de C.V. a modificar valores y/o especificaciones.

Por lo dicho, Onnera México S.A. de C.V. se reserva el derecho de introducir en los artículos incluidos en el presente catálogo, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental deberá ser verificado por parte del comprador, previamente a realizar el pedido, contactando para ello a Onnera México S.A. de C.V.

Los códigos de los artículos incluidos en el presente catálogo están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios:

Los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), son unitarios y, según la región, figuran en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.

Sobre los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se deben agregar las cargas impositivas que señale la ley en vigor.

Los P.V.P. expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo no incluyen transportación, manipulación, maniobras de descarga, montaje, instalación, calibración, puesta en marcha, etc.

Embalaje y Condiciones de Entrega:

En los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se contempla el embalaje estándar, en condición de entrega LAB/EXW Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., San Luís Potosí, S.L.P., México.

Otros tipos de embalaje u otras condiciones de entrega tendrán un sobrecosto, lo cual podrá ser cotizado por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Plazos:

Los plazos de entrega ofrecidos por parte de Onnera México S.A. de C.V. son orientativos y están sujetos a las cargas de producción. Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.

El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daños y/o perjuicios o a imponer penalizaciones a Onnera México S.A. de C.V. en caso de que este último entregara el/ los artículos/s requerido/s fuera del plazo de entrega ofrecido inicialmente.

Garantía:

Onnera México S.A. de C.V. garantiza que las partes y componentes de los artículos incluidos en el presente catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando su correcto desempeño siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte de Onnera México S.A. de C.V.

Los artículos incluidos en el presente catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Onnera México S.A. de C.V. al comprador), garantía que aplica exclusivamente a aquellas piezas y/o componentes que su fallo pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía que otorga Onnera México S.A. de C.V. gastos de mano de obra, desplazamientos, viáticos, etc.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. para los artículos incluidos en el presente catálogo no aplica en caso de que se hayan instalado incorrectamente, en caso de que hayan sufrido accidentes, alteraciones, abusos, malos usos, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Onnera México S.A. de C.V.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje.

La garantía emitida por parte de Onnera México S.A. de C.V. no cubre posibles pérdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los artículos incluidos en el presente catálogo.

Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con plomería y con agua, instalaciones de gas, instalaciones eléctricas, etc., son responsabilidad del comprador.

Onnera México S.A. de C.V. no se hará cargo de la reparación o sustitución de piezas y/o componentes de aquellos artículos que no sean los que están incluidos en el presente catálogo.

ONNERA MEXICO S.A. DE C.V. RECOMIENDA LEER SU "POLITICA DE GARANTIA".

Cancelaciones:

Onnera México S.A. de C.V. considera aceptado un pedido de venta si es que en un plazo no mayor a 24 horas hábiles desde su fecha/hora de ingreso a sistema no recibe de parte del comprador, obligatoriamente a través de un escrito, una contraindicación al respecto.

En caso de que el comprador solicitará a Onnera México S.A. de C.V., obligatoriamente a través de un escrito, la cancelación de cierto/s artículo/s antes de que el/los mismo/s haya/n salido de la Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., este último imputará al comprador un cargo de \$ 1.000,00 Pesos Mexicanos o USD 50,00 Dólares Americanos por cada artículo cancelado.

Accesorios:

Los importes expresados en las listas de precios correspondientes a los artículos incluidos en el presente catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", excepto los que se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte:

Excepto acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Onnera México S.A. de C.V., el/los artículo/s adquirido/s viaja/n siempre por cuenta y riesgo del comprador.

Desde el momento en que un artículo adquirido es liberado en los andenes de carga de la Planta Industrial de Onnera México S.A. de C.V., su transportación, manipulación, maniobras de descarga, etc. son responsabilidad exclusiva del comprador.

ONNERA MEXICO S.A. DE C.V.

Circuito Exportación N° 201
 Parque Industrial Tres Naciones
 San Luís Potosí, S.L.P., México
 C.P. 78395
 T. (+52) 444 137 0500
 E-mail: marketing.mex@onneragroup.com

Web Site: www.asberamerica.com



www.asberamerica.com

