



zinco

 ZINCO, empresa del Grupo Granita (desde 1973) está especializada en fabricación del frío comercial.

Armarios, mesas y vitrinas expositores configuran su catálogo.

Construidas con la filosofía que caracteriza al grupo: calidad y diseño.

Les ofrecemos una gama de alta calidad y de una alternativa para cada necesidad.

Zinco, su mejor aliado.

 ZINCO, a company pertaining to the Granita Group (since 1973), specialises in the production of commercial refrigeration.

Cabinets, tables and display cases comprise its catalogue.

The equipment is built with the philosophy that characterises the group, which are: quality and design.

We offer high-quality range of products and an alternative for every need.

Zinco, your perfect ally.

 ZINCO, ein Unternehmen der Gruppe Granita (seit 1973), hat sich auf die Herstellung kommerzieller Kühlgeräte spezialisiert.

Dieser Katalog enthält Kühlschränke, -theben und Vitrinen.

Deren Herstellung folgt der Philosophie der ganzen Gruppe: Qualität und Design.

Wir bieten Ihnen eine qualitativ hochwertige Produktpalette, die Ihnen Alternativen für jede Anforderung ermöglicht.

Zinco, Ihr bester Verbündeter.

 ZINCO, entreprise du Groupe Granita depuis 1973, est spécialisée dans la fabrication du froid commercial.

Armoires, tables et vitrines d'exposition composent son catalogue.

Construites selon la philosophie caractérisant le groupe : qualité et design.

Nous vous offrons une gamme d'une grande qualité et une alternative pour chacun de vos besoins.

Zinco, votre meilleur allié.



 ZINCO, azienda del Grupo Granita (dal 1973) è specializzata nella produzione di frigoriferi commerciali.

Armadi, banchi e vetrine espositive integrano il suo catalogo.

Costruiti con la filosofia che caratterizza il gruppo: qualità e design.

Offriamo ai nostri clienti una gamma di alta qualità e una soluzione per ogni esigenza.

Zinco, il vostro miglior alleato.



 A ZINCO, empresa do Grupo Granita (desde 1973) está especializada em fabrico de frio comercial.

Armários, mesas e vitrinas expositoras configuram o seu catálogo.

Construídas seguindo a filosofia que caracteriza o grupo: qualidade e concepção.

Oferecemos-lhes uma gama de alta qualidade e uma alternativa para cada necessidade.

Zinco, a sua melhor aliada.



Certificado ISO 9001
ESPMDD003976

BVQi



ESPECIALES PARA PESCADO FRESCO



 Construidas en acero especial AISI 316 resistente a la corrosión de la sal.

El doble evaporador inferior y trasero garantiza una temperatura óptima de 2 a 6°C. Iluminadas por leds visible desde el exterior. El modelo 3 cubetas posee 2 compresores.

 **SPECIAL COUNERS FOR FRESH FISH**

Resistant to salt corrosion and with a lower rear double evaporator which guarantees an optimum temperature of 2 to 6°C visible from the exterior. The 3 trays model possesses 2 compressors.

 **SPEZIELLE VITRINEN FÜR FRISCHEN FISCH**

Resistent gegen Salzkorrosion mit doppeltem Verdunster unten und hinten, die eine optimale Temperatur zwischen 2 und 6°C garantieren, von außen sichtbar. Das Modell mit 3 Schalen besitzt 2 Kompressoren.

 **SPÉCIALES POUR POISSON FRAIS**

Résistantes à la corrosion saline et avec double évaporateur inférieur et arrière garantissant une température optimale de 2 à 6°C visible de l'extérieur. Le modèle 3 cuvettes possède 2 compresseurs.

 **SPECIALI PER PESCE FRESCO**

Resistente alla corrosione del sale e con doppio evaporatore inferiore e posteriore per garantire una temperatura ottimale da 2 a 6°C visibile dall'esterno. Il modello 3 vaschette è dotato di 2 compressori.

 **ESPECIAIS PARA PEIXE FRESCO**

Resistente à corrosão pelo sal e com evaporador duplo, inferior e traseiro, que garante uma temperatura ótima de 2 a 6°C visível a partir do exterior. O modelo de 3 cubas tem 2 compressores.



P3



P2



Zinco

VITRINA SUSHI

 Poseen doble evaporador (inferior y superior) que garantizan la temperatura óptima de conservación del Sushi.

Por supuesto también sirve para conservación de pescado y marisco fresco.

Dependiendo de su uso y si predomina la presentación a la comodidad disponemos de modelo placa o cuba, de distintas alturas y longitudes.

Cristal templado para evitar accidentes, abatible para facilitar la limpieza y una estética elegante y moderna.

Homologado con NSF y UL se certifica la seguridad eléctrica y sanitaria al 100%.

SUSHI DISPLAY CASE

It has a dual evaporator system (lower and upper) that guarantees the optimum temperature for preserving Sushi. Of course, it is also useful for preserving fish and fresh shellfish.

Depending on its use and whether appearance predominates over comfort, we have a plate or barrel model, of different heights and lengths.

It is made with tempered glass to avoid accidents, hinged for ease of cleaning and with modern and elegant aesthetics.

Endorsed by NSF and UL, sanitary and electric safety is certified up to 100%.

SUSHI-VITRINE

Zwei Verdampfer (innen und oben) die eine optimale Aufbewahrungstemperatur für Sushi gewährleisten. Sie ist selbstverständlich auch für die Aufbewahrung von frischem Fisch und Meeresfrüchten geeignet.

Je nach Verwendung und Bedeutung, die der Präsentation beigemessen wird, verfügen wir über Platten- oder Schalenmodelle, verschiedene Höhen und Längen.

Gehärtetes Glas zum Schutz vor Unfällen, aufklappbar für eine leichte Reinigung und eine elegante, moderne Ästhetik.

NSF- und UL-geprüft, werden die Ansprüche an die Hygiene und elektronische Sicherheit 100%-ig erfüllt.



Intertek



VP 6 SL



VC 6 SL

VITRINE SUSHI

Dotée d'un double évaporateur (inférieur et supérieur), elle garantit la température de conservation optimale du sushi. Bien évidemment, elle sert également à la conservation du poisson et des fruits de mer frais.

En fonction de l'utilisation que vous souhaitez en faire et si la présentation prime sur la commodité, nous vous offrons des plaques ou des plateaux de différentes tailles.

Verre trempé pour éviter les accidents, inclinable pour faciliter le nettoyage, esthétique élégante et moderne.

Homologuée par NSF et UL, la sécurité électrique et sanitaire est certifiée à 100%.

VETRINA SUSHI

Con doppio evaporatore (inferiore e superiore), garantisce una temperatura ottimale per la conservazione del Sushi. Inoltre è l'ideale per la conservazione di pesce e frutti di mare freschi.

In base al suo utilizzo e quando predomina l'aspetto estetico dei prodotti presentati alla praticità, disponiamo di modelli piani o con vaschette di diverse altezze e lunghezze.

Vetro temperato per evitare rotture, ribaltabile per facilitare le operazioni di pulizia e un'estetica elegante e moderna.

Omologato NSF e UL, si certifica la sicurezza elettrica e sanitaria al 100%.

VITRINA SUSHI

Têm evaporador duplo (inferior e superior) que garante a temperatura ótima de conservação do Sushi. Como é lógico, também serve para a conservação de peixe e marisco fresco.

Dependendo do seu uso e se a apresentação predominar sobre a comodidade, dispomos de modelo com placa ou cuba, de diferentes alturas e comprimentos.

Vidro temperado para evitar acidentes, rebatível para facilitar a limpeza e uma estética elegante e moderna.

Homologado com NSF e UL; certifica-se a segurança elétrica e sanitária a 100%.



VP8 SAE

VITRINAS PARA "TAPAS"

 Fabricamos la más amplia gama tanto en frío, calor como neutro.

Garantizamos la higiene y evitamos que los productos se deterioren a la vez que ofrecemos una exposición impecable del producto, que facilita la venta.

Sus Cristales son abatibles y templados, ofreciendo comodidad en la limpieza y evitando accidentes.

Los modelos refrigerados poseen visor exterior de temperatura. Se presentan en 2 versiones: con cubetas (incluidas en precio) o con cuba plana. Su iluminación puede ser mediante fluorescente o con led, y ofrecen una versión alta, con estante, para el mayor aprovechamiento del espacio.

En los modelos calientes el calor es húmedo "baño maría" que mantiene la temperatura de los alimentos sin resecaarlos. Resistencia inox, desagüe y pies de apoyo.

DISPLAY CASES FOR "TAPAS"

We produce the widest range of equipment for cold, hot or neutral temperatures.

We guarantee the hygiene and prevent products from deteriorating, while at the same time, we offer perfect product appeal, thus facilitating the selling of the same. Its hinged and temperate glass provides ease of cleaning and preventing accidents.

The refrigerated models have an exterior temperature gauge. They come in 2 versions: with trays (included in the price) or with plain plate. The equipment can be lit by fluorescent or LED lighting, and it comes in a high version, with shelf, for better utilisation of the space.

The heated models utilise humid heat in "bain-marie", which maintains the temperature of the food without overly drying it. Stainless steel resistance, drainage and supporting feet.

VITRINEN FÜR TAPAS

Wir stellen die umfassendste Produktpalette mit Kühl- und Wärmefunktion sowie neutrale Vitrinen her.

Wir garantieren die Hygiene sowie die Frische der Lebensmittel, welche mit Hilfe unserer Vitrinen einwandfrei ausgestellt werden können und somit deren Verkauf fördern.

Das Kristall der Vitrine ist aufklappbar und aus gehärtetem Glas, das sich leicht reinigen lässt und Unfällen vorbeugt. Die Kühlmodelle verfügen über eine außen angebrachte Temperaturanzeige.

Sie werden in zwei Versionen angeboten: mit Schalen (im Preis enthalten) oder mit Flachschaale. Die Beleuchtung kann über Leuchtstoffröhren oder LED realisiert werden. Es steht eine höhere Version mit Regal zur Verfügung zur besseren Raumausnutzung.

Die Speisen werden in den Modellen mit Wärmefunktion mithilfe eines Wasserbades warm gehalten, was die Lebensmittel vor dem Austrocknen schützt. Rostfreier Stahl. Abfluss und Stützfüße.

VITRINES POUR "TAPAS"

Nous fabriquons la gamme la plus large de vitrine réfrigérée, chauffante et neutre.

L'hygiène est garantie, les produits parfaitement conservés et la présentation des produits est impeccable, un plus pour la vente.

Ses verres sont inclinables et trempés, ce qui facilite le nettoyage et permet d'éviter les accidents.

Les modèles réfrigérés disposent d'un régulateur de température extérieur. 2 versions existent : avec des bacs (inclus dans le prix) ou des plateaux. Elles sont éclairées par des néons ou des diodes électroluminescentes et il y a également une version supérieure équipée d'étagères pour une meilleure utilisation de l'espace.

Dans les modèles chauffants, la chaleur est humide type «bain marie» et maintient les aliments chaud sans pour autant les sécher. Résistance inox, bonde d'évacuation, pieds.

VETRINE PER "TAPAS"

Produciamo la più ampia gamma di vetrine fredde, calde o neutre.

Garantiamo l'igiene evitando che i prodotti si deteriorino e, allo stesso tempo, offrendo un'esposizione impeccabile del prodotto che ne facilita la vendita.

I vetri ribaltabili e temperati, agevolano le operazioni di pulizia ed evitano le rotture.

I modelli refrigerati sono dotati di visualizzatore esterno di temperatura. Disponibili in due versioni: con vaschette (incluse nel prezzo) o piane. Illuminazione fluorescente o a led, presentano una versione alta con ripiano, per il massimo sfruttamento dello spazio.

Nella versione calda, il calore umido "bagnomaria" mantiene la temperatura degli alimenti conservandone l'umidità. Resistenza inox, scarico e piedi di appoggio.

VITRINAS PARA "TAPAS"

Fabricamos a mais vasta gama tanto para frio como para calor e neutro.

Garantimos a higiene e evitamos que os produtos se deteriorem, ao mesmo tempo que oferecemos uma exposição impecável do produto, que facilita a venda.

Os seus Vidros são rebatíveis e temperados, oferecendo comodidade na limpeza e evitando acidentes.

Os modelos refrigerados têm visor de temperatura exterior. São apresentados em 2 versões: com cubas (incluídas no preço) ou com cuba plana. A sua iluminação pode ser efectuada mediante fluorescente ou com LED, e oferecem uma versão alta, com estante, para um maior aproveitamento do espaço.

Nos modelos quentes o calor é húmido "banho-maria" para manter a temperatura dos alimentos sem os secar. Resistência inox, esgoto e pés de apoio.



■ N 80 ■



■ CT 4 ■



■ VP 6 L ■



VITRINAS PARA COLECTIVIDADES

 Para grandes producciones, colegios, hospitales, áreas de servicio de autopista fabricamos tanto en frío como en calor vitrinas expositores con tres bandejas GN 1/1.

Permiten tener expuesto el producto y a su vez almacenar una cantidad importante, sin tener que efectuar un gran desembolso en inversión.

Además son fáciles de desplazar permitiendo variar su ubicación.

VITRINES POUR COLLECTIVITÉS

Pour de grandes productions, des collèges, des hôpitaux, des stations service sur les autoroutes, nous fabriquons des vitrines réfrigérées et chauffantes d'exposition avec trois étagères GN 1/1.

Elles permettent d'exposer le produit tout en stockant une grande quantité sans avoir à effectuer un investissement trop important.

En plus elles sont faciles à déplacer ce qui permet de changer leur emplacement.

DISPLAY CASES FOR INDUSTRIAL USES

For large productions, schools, hospitals, and motorway service areas, we manufacture display cases in both cold and heated versions with three GN 1/1 trays.

With these, it is possible to display the product and store a large quantity at the same time, without the need to make a big investment.

Furthermore, it is easy to move the same to a new location as needed.

VETRINE PER COLLETTIVITÀ

Per grandi produzioni, collegi, ospedali, autogrill, produciamo vetrine espositive calde e fredde da tre vaschette GN 1/1.

Consentono di esporre il prodotto e, contemporaneamente, immagazzinare grandi quantità, con il minimo investimento.

Sono inoltre facili da spostare consentendo di cambiare ubicazione in base alle esigenze.

VITRINEN FÜR GRÖßERE ANSPRÜCHE

Für größere Ansprüche, wie in Schulen, Krankenhäuser, Raststätten usw. stellen wir die Vitrinen GN 1/1 mit Kühl- oder Wärmefunktion und drei GN 1/1 Schalen her.

Darin können Produkte in großen Mengen zugleich angeboten und aufbewahrt werden, ohne eine hohe Investition tätigen zu müssen.

Außerdem sind sie leicht verstellbar, so dass ihr Aufstellungsort variabel ist.

VITRINAS PARA COLECTIVIDADES

Para grandes produções, colégios, hospitais e áreas de serviço de auto-estrada fabricamos, tanto para frio como para calor, vitrinas expositoras com três bandejas GN 1/1.

Permitem que se tenha o produto exposto e, além disso, que se armazene uma quantidade significativa, sem exigirem um grande desembolso em investimento.

Além disso, são fáceis de deslocar, permitindo a alteração da sua localização.





ELEGANCIA, EFICIENCIA Y BAJO CONSUMO

 Con puertas diseñadas para su fácil limpieza, tiene como resultado un diseño limpio y moderno.

Es cómodo y simple en su mantenimiento por que cuenta con grupo de frío extraíble, monobloc y placa electrónica de altas prestaciones pero fácil programación.

Y además... sobredimensionados para que trabajen desahogadamente en ambientes calurosos o con el condensador sucio.

ELEGANCE, EFFICIENCY AND LOW ENERGY CONSUMPTION

A modern and clean design is obtained by utilising doors designed for easy cleaning.

Maintenance is simple and convenient because it has a removable cooling unit, as well as an easily programmed high-performance electronic board and monobloc.

Furthermore, these are oversized so that they can operate with ease in warm environments, or even with a soiled condenser.

ELEGANZ, LEISTUNG UND GERINGER VERBRAUCH

Ihre leicht zu reinigenden Türen verleihen ihnen ein immer sauberes und modernes Design.

Sie sind leicht und bequem zu warten durch ihr herausnehmbares Monoblock-Kühlaggregat und den Elektroplatten, die eine hohe Leistung bieten und dennoch leicht zu programmieren sind.

Außerdem... sind sie überdimensioniert ausgelegt, dass sie bequem in sehr warmen Räumen oder auch bei verschmutztem Kondensator arbeiten können.

ÉLÉGANCE, EFFICACITÉ ET FAIBLE CONSOMMATION

Doté de portes conçues pour un nettoyage simple, il a un design propre et moderne.

Il est pratique et d'entretien facile car il est composé d'un groupe de froid amovible, d'une cuve monobloc et d'une plaque électronique de programmation simple et offrant de grandes prestations.

Et en plus... surdimensionnés pour travailler facilement dans des atmosphères chaudes et même lorsque le condensateur est sale.

ELEGANZA, EFFICIENZA E BASSO CONSUMO

Un design "pulito" e moderno, con sportelli progettati per agevolare le operazioni di pulizia.

Manutenzione comoda e semplice grazie al gruppo frigo estraibile, monoblocco e scheda elettronica ad alte prestazioni ma di facile programmazione.

Sovradimensionati per operare comodamente in ambienti con temperature elevate o con condensatore sporco.

ELEGÂNCIA, EFICIÊNCIA E BAIXO CONSUMO

Com portas concebidas para a sua fácil limpeza, apresenta como resultado uma concepção limpa e moderna.

É cómodo e simples na sua manutenção porque tem grupo de frio amovível, monobloco e placa electrónica de altas prestações, mas fácil programação.

E, além disso... sobredimensionados para que trabalhem desahogadamente em ambientes quentes ou com o condensador sujo.



501 / 701



502 / 702



1002 / 1402



1003 / 1403



GAMA TL PLUS

 En esta gama, se ha utilizado, para el interior del mueble, el mismo concepto que para las puertas: techo completamente limpio.

El evaporador es exterior y el resultado: un 15% más de aprovechamiento del espacio, facilidad en la limpieza y mantenimiento y una estética ... inmejorable.

Esta gama, además, posee de serie: motores tropicalizados, iluminación mediante leds, y cristales "especiales".

GAMA TL PLUS

In this range of equipment, the same concept has been utilised for the inside of the fitment as for the doors: a completely clean cover.

The evaporator is outside and as a result: there is 15% more utilisation of space, ease in cleaning and maintenance and excellent aesthetics.

Furthermore, this range comes with: tropicalized motors, LED lighting, and "special" glass.

TL PLUS

Für diese Reihe wurde im Innenbereich dasselbe Konzept angewandt wie für die Türen: absolut saubere Oberflächen.

Der Verdampfer liegt außen, so dass 15% mehr Platz zur Verfügung stehen, sie sind leichter zu reinigen und zu warten und ihr Design ... könnte nicht besser sein.

Diese Reihe ist serienmäßig ausgestattet mit: Tropenmotor, LED-Beleuchtung und Spezialglas.

GAMME TL PLUS

Dans cette gamme, on a utilisé pour l'intérieur du meuble le même concept que pour les portes : un toit totalement propre.

L'évaporateur est extérieur et le résultat est les suivant : optimisation de utilisation de l'espace (+ 15 %), facilité de nettoyage et d'entretien et une esthétique exceptionnelle.

Cette gamme, en plus, dispose de moteurs tropicalisés, d'un éclairage par diodes électroluminescentes et de verres « spéciaux ».

GAMMA TL PLUS

In questa gamma, per la parte interna del mobile, è stato utilizzato lo stesso concetto degli sportelli: la parte superiore è, infatti, completamente "pulita".

L'evaporatore esterno garantisce il 15% in più di spazio fruibile, facilità delle operazioni di pulizia e manutenzione oltre a un'estetica eccellente.

Questa gamma, inoltre, offre di serie: motori tropicalizzati, illuminazione a led e vetri "speciali".

GAMA TL PLUS

Nesta gama utilizou-se, para o interior do móvel, o mesmo conceito que para as portas: tecto totalmente limpo.

O evaporador é exterior e o resultado: mais 15% de aproveitamento do espaço, facilidade na limpeza e manutenção e uma estética ... insuperável.

Além disso, esta gama tem de série: motores tropicalizados, iluminação mediante LED's e vidros "especiais".



501C / 701C



1002C / 1402C



501 / 701



1003 / 1403



Zinco



PENSANDO EN EL ESPACIO Y EN CADA NECESIDAD

Además de la tradicional línea GN 2/1, contamos con una segunda gama dirigida a locales pequeñas, pasos estrechos... los modelos SNACK poseen SOLO 60cm de profundidad y opcionalmente pueden convertirse en GN 1/1.

Ambas en sus múltiples combinaciones: positivos, negativos, mixtos, pescado o panadería.

CONSIDERING THE NEED FOR SPACE AND EVERY OTHER REQUIREMENT

Besides the traditional GN 2/1 line, we have a second range prepared for small premises, confined spaces... the SNACK models are ONLY 60cm in depth and can optionally be transformed into the GN 1/1 model.

Both in their multiple combinations: positive, negative, mixed, fish or bakery.

AUCH FÜR KLEINE RÄUME GEEIGNET

Neben der traditionellen Linie GN 2/1 bieten wir Ihnen eine zweite Reihe an, die für kleinere Räume, enge Gänge usw. konzipiert wurde... Die Modelle SNACK sind NUR 60cm tief und können optional zu einem GN 1/1 ausgebaut werden.

Beide verfügen über vielfältige Kombinationsmöglichkeiten: kühlen, gefrieren, gemischt Fisch oder Backwaren.

PENSER À L'ESPACE ET À CHACUN DE VOS BESOINS

En plus de la ligne traditionnelle GN 2/1, nous disposons d'une deuxième gamme destinée aux petites surfaces, aux couloirs étroits... les modèles SNACK ont SEULEMENT 60 cm de profondeur et peuvent se convertir en GN 1/1.

Les deux gammes offrent de multiples combinaisons : positives, négatives, mixtes, poisson et boulangerie.

PENSATI PER LO SPAZIO E PER OGNI ESIGENZA

Oltre alla tradizionale linea GN 2/1, disponiamo di una seconda gamma pensata per locali con spazio limitato, passaggi stretti, ecc. I modelli SNACK si caratterizzano per una profondità di SOLI 60 cm e opzionalmente possono trasformarsi in GN 1/1.

Entrambi con più combinazioni: positivi, negativi, misti, pesce o panetteria.

A PENSAR NO ESPAÇO E EM CADA NECESSIDADE

Além da tradicional linha GN 2/1, temos uma segunda gama destinadas a lojas pequenas, passagens estreitas... Os modelos SNACK têm APENAS 60cm de profundidade e podem ser opcionalmente convertidos em GN 1/1.

Ambas nas suas múltiplas combinações: positivos, negativos, mistos, peixe ou padaria.



ACS 502 M



ACS 1003 M
ACS 1003 P



ACG 701 P



1402 BC



MODELOS POLIVALENTES

 Combinaciones de fregaderos, cajones... multiplican sus prestaciones con la mínima inversión.

Para pequeñas cocinas fabricamos mesas GN (1/1) de 650 mm de altura, donde poder apoyar cocinas, freidoras.. y disponer de calor y frío en un espacio reducido.

Su ventilación es frontal, por lo que se puede adherir todo tipo de mueble a ambos lados y aprovechar al máximo el espacio.

Los grupos motor son de fácil extracción y / o acceso a la reparación.

La línea SNACK cuenta con una ancho de puerta de 423 mm que permite un total aprovechamiento del espacio interior.

La serie TL PLUS *tiene el evaporador exterior a la cámara.*

MULTI-PURPOSE MODELS

Both the range of GN 1/1 tables as well as the SNACK (with 60 cm of depth), with their combinations of sinks, compartments, etc. make it possible to multiply their benefits for a minimum investment.

Its ventilation is in the front, therefore, all kinds of furniture can be placed on both sides, thus taking maximum advantage of the space.

The motor units can be easily removed and/or accessed for repair.

The SNACK line has a wide door of 423 mm that enables complete utilisation of the inside space.

The TL PLUS series *has the evaporator on the outside of the chamber.*

VIELSEITIG EINSETZBARE MODELLE

Mit den Kombinationen aus Spühle, Schubladen usw. gewinnen Sie mit kleinen Investitionen ein Maximum an Vorteilen.

Für kleine Küchen stellen wir die Theken der Serie GN (1/1) mit einer Höhe von 650 mm her. Herde, Friteusen usw. können auf die Kühltheke gestellt werden um somit auf engstem Raum über Koch- und Kühlmöglichkeiten zu verfügen.

Die Lüftung liegt vorne, so dass auf beiden Seiten alle Arten von Möbeln angestellt werden können und Sie den Raum maximal nutzen können.

Die Aggregate sind leicht herauszunehmen und / oder leicht zugänglich für Reparaturen.

Die Linie SNACK hat eine Türbreite von 423 mm, so dass der Innenraum optimal genutzt werden kann.

Bei der Serie TL PLUS *liegt der Verdampfer außerhalb der Kammer.*

MODÈLES POLYVALENTS

Vous permettent avec leurs différentes combinaisons de bacs, de tiroirs, de multiplier les prestations avec un investissement minimum.

Pour les petites cuisines, nous fabriquons des tables GN (1/1) de 650 mm de hauteur, où vous pouvez poser une cuisinière, une friteuse... et disposer de froid et de chaleur dans un espace réduit.

Leur système de ventilation est frontal, on peut donc fixer des deux côtés tout type de meuble et profiter de l'espace au maximum.

Les groupes de moteur sont facilement amovibles et/ou facile d'accès pour la réparation.

La ligne SNACK est composée d'une porte large de 423 mm qui permet une utilisation optimale de l'espace intérieur.

La série TL PLUS *dispose d'un évaporateur extérieur à la chambre.*

MODELLI POLIVALENTI

Consentono, grazie alle combinazioni di lavelli, cassetti, ecc. di ampliare le prestazioni con il minimo investimento

Per cucine di dimensioni ridotte produciamo banchi GN (1/1) di 650 mm di altezza, sui quali è possibile appoggiare cucine, friggatrici e disporre delle funzioni di caldo e freddo in uno spazio limitato.

Grazie alla ventilazione frontale, sono in grado di aderire a qualsiasi tipo di mobile da entrambi i lati e sfruttare al massimo lo spazio.

I gruppi motore sono di facile estrazione e/o accesso per le operazioni di riparazione.

La linea SNACK è dotata di una larghezza dello sportello pari a 423 mm che consente il totale sfruttamento dello spazio interno.

La serie TL PLUS *presenta l'evaporatore esterno alla cella.*

MODELOS POLIVALENTES

Permitem, com as suas combinações de lava-loiças, Gavetas, etc., a multiplicação das suas prestações com um investimento mínimo.

Para pequenas cozinhas fabricamos mesas GN (1/1) de 650 mm de altura, onde é possível apoiar fogões, fritadeiras, etc. e dispor de calor e frio num espaço reduzido.

A sua ventilação é frontal, pelo que se pode colocar qualquer tipo de móvel nos dois lados e aproveitar ao máximo o espaço.

Os grupos motor são de fácil extracção e/ou acesso à reparação.

A linha SNACK tem uma largura de porta de 423 mm que permite um aproveitamento total do espaço interior.

A série TL PLUS *tem o evaporador exterior à câmara.*



1500



2500 SP



BCG 2000 SP



1500 CSP

MESAS ESPECIALES PANADERIA

-  Están preparadas para colgar bandejas 60*40
Sus motores están sobredimensionados para soportar temperaturas altas y trabajar aún con suciedad en el condensador.
Pueden suministrarse sin encimera inox para que el usuario pueda colocarla de mármol o granito.
Su ventilación es frontal, por lo que se puede adherir todo tipo de mueble a ambos lados y aprovechar al máximo el espacio.
Los grupos motor son de fácil extracción y / o acceso a la reparación.

SPECIAL TABLES FOR BAKERIES

- These are prepared for hanging 60*40 trays
Their motors are oversized in order to bear high temperatures and to operate even with soiled condensers.
These can be provided without a stainless steel worktop, so that the user can use marble or granite instead.
Its ventilation is in the front, therefore, all kinds of furniture can be placed on both sides, thus taking maximum advantage of the space.
The motor units can be easily removed and/or accessed for repair.

BÄCKEREITHEKEN

- Die Theken sind für die Aufnahme von 60x40-Tablets konzipiert.
Ihre Motoren sind überdimensioniert ausgelegt, um hohen Temperaturen standzuhalten und einwandfrei zu arbeiten, auch wenn der Kondensator verschmutzt ist.
Sie sind auch ohne Arbeitsfläche (aus Edelstahl) verfügbar, wenn der Nutzer eine Marmor- oder Granitfläche bevorzugt.
Die Lüftung liegt vorne, so dass an beiden Seiten jede Art Möbel angestellt werden können und der Raum optimal nutzbar ist.
Die Aggregate sind leicht herauszunehmen und / oder leicht zugänglich für Reparaturen.

TABLES SPÉCIALES BOULANGERIE

- Elles sont conçues pour contenir des plateaux de 60X40
Leurs moteurs sont surdimensionnés afin de supporter des températures élevée et de continuer de travailler même lorsque le condensateur est encrassé.
Elles peuvent être fournies sans plan de travail en inox pour que l'utilisateur puisse mettre à la place du marbre ou du granite
Leur système de ventilation est frontal, on peut donc fixer des deux côtés tout type de meuble et profiter de l'espace au maximum.
Les groupes de moteur sont facilement amovibles et/ou facile d'accès pour la réparation.

BANCHI SPECIALI PANETTERIA

- Progettati per ospitare vaschette 60*40
Motori sovradimensionati per resistere ad alte temperature e operare anche con condensatore sporco.
Possono essere forniti senza piano di lavoro in acciaio inox affinché l'utente possa collocarvi un piano di marmo o granito.
Grazie alla ventilazione frontale, sono in grado di aderire a qualsiasi tipo di mobile da entrambi i lati e sfruttare al massimo lo spazio.
I gruppi motore sono di facile estrazione e/o accesso per le operazioni di riparazione.

MESAS ESPECIAIS PADARIA

- Estão preparadas para a suspensão de bandejas 60*40.
Os seus motores estão sobredimensionados para suportarem temperaturas altas e trabalharem mesmo com sujidade no condensador.
Podem ser fornecidas sem bancada aço inox para que o utilizador possa colocar uma de mármore ou granito.
A sua ventilação é frontal, pelo que se pode colocar qualquer tipo de móvel nos dois lados e aproveitar ao máximo o espaço.
Os grupos motor são de fácil extracção e/ou acesso à reparação.



▪ MCE 1500 EM ▪



▪ MCE 2000 SP ▪



■ MCE 2000 SE ■

FRENTE MOSTRADORES

 Para cafeterías tenemos frentemostradores de altura 1050 mm.

Permiten almacenar y mantener, de manera ordenada, los refrescos, dejando libre el interior de la barra para otros equipos.

La línea de frentemostradores cuenta con un ancho de puerta de 423 mm que permite un total aprovechamiento del espacio interior.

Su ventilación es frontal, por lo que se puede adherir todo tipo de mueble a ambos lados y aprovechar al máximo el espacio.

Los grupos motor son de fácil extracción y / o acceso a la reparación.

SPECIAL HEIGHTS

For cafés we have counters with a height of 1050 mm.

This enables storing and maintaining, in an orderly manner, the refreshments, leaving the inside of the bar free for other equipment.

This line has a wide door of 423 mm that enables complete utilisation of the inside space.

Its ventilation is in the front, therefore, all kinds of furniture can be placed on both sides, thus taking maximum advantage of the space.

The motor units can be easily removed and/or accessed for repair.

SONDERHÖHEN

Für Cafeterien bieten wir Kühltheken mit einer Höhe von 1050 mm an.

Darin können Getränke sortiert aufbewahrt werden, um so Platz in der Bar für andere Ausrüstung zu schaffen.

Diese Linie hat eine Türbreite von 423 mm, so dass der Innenraum optimal genutzt werden kann.

Die Lüftung liegt vorne, so dass an beiden Seiten jede Art Möbel angestellt werden können und der Raum optimal nutzbar ist.

Die Aggregate sind leicht herauszunehmen und / oder leicht zugänglich für Reparaturen.

HAUTEURS SPÉCIALES

Pour les cafétérias nous avons des contre comptoirs de 1050 mm de hauteur.

Ils permettent de stocker et de ranger les boissons, laissant de l'espace dans le comptoir pour les autres équipements.

La ligne SNACK est composée d'une porte large de 423 mm qui permet une utilisation optimale de l'espace intérieur.

Leur système de ventilation est frontal, on peut donc fixer des deux côtés tout type de meuble et profiter de l'espace au maximum.

Les groupes de moteur sont facilement amovibles et/ou facile d'accès pour la réparation.

ALTEZZE SPECIALI

Retro basi di 1050 mm di altezza per bar e caffetteria.

Consentono di immagazzinare e conservare, in modo ordinato, le bibite lasciando libero l'interno del banco per altre attrezzature.

La linea è dotata di una larghezza dello sportello pari a 423 mm che consente il totale sfruttamento dello spazio interno.

Grazie alla ventilazione frontale, sono in grado di aderire a qualsiasi tipo di mobile da entrambi i lati e sfruttare al massimo lo spazio.

I gruppi motore sono di facile estrazione e/o accesso per le operazioni di riparazione.

ALTURAS ESPECIAIS

Para cafetarias temos contra-balcões com a altura de 1.050 mm

Permitem que se armazenem e se mantenham, de forma ordenada, os refrigerantes, deixando livre o interior do balcão para outros equipamentos.

A linha tem uma largura de porta de 423 mm que permite um aproveitamento total do espaço interior.

A sua ventilação é frontal, pelo que se pode colocar qualquer tipo de móvel nos dois lados e aproveitar ao máximo o espaço.

Os grupos motor são de fácil extracção e/ou acesso à reparação.



FMC 1500



FMC 2000



Zinco



MODELOS Model	Nº Bandejas Nº Tray	Dim. Bandejas Dim. Tray mm	Dim. Máquina Dim. Machine mm	Volt. Volt.	W. W.	Compresor Compressor	Evaporador Evaporator	Temp. Temp.	Color Colour	Con Luz With Light Flurs Led
Vitrinas Frías - Standard Display Case										
VP 4 Placa	-	700 x 302	1086 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VP 6 Placa	-	1050 x 302	1436 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VP 8 Placa	-	1400 x 302	1790 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VP 10 Placa	-	1750 x 302	2142 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VC 4 Cuba	4	1/3GN 40 (h)	1086 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VC 6 Cuba	6	1/3GN 40 (h)	1436 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VC 8 Cuba	8	1/3GN 40 (h)	1790 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
VC 10 Cuba	10	1/3GN 40 (h)	2142 380 245	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	"F" "L"
Vitrinas especial Sushi - Special Sushi Case										
VP 4S Placa	-	700 x 302	1086 380 245	220	342	1/6	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 6S Placa	-	1050 x 302	1436 380 245	220	342	1/6	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 8S Placa	-	1400 x 302	1790 380 245	220	661	1/4	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 10S Placa	-	1750 x 302	2142 380 245	220	661	1/4	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VC 4S Cuba	4	1/3GN 40 (h)	1086 380 245	220	342	1/6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC 6S Cuba	6	1/3GN 40 (h)	1436 380 245	220	342	1/6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC 8S Cuba	8	1/3GN 40 (h)	1790 380 245	220	661	1/4	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC10S Cuba	10	1/3GN 40 (h)	2142 380 245	220	661	1/4	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
Vitrinas Sushi con altura especial - Sushi Case with special hight										
VP 4SAE Placa	-	700 x 302	1086 384 295	220	342	1/6	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 6SAE Placa	-	1050 x 302	1436 384 295	220	342	1/6	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 8SAE Placa	-	1400 x 302	1790 384 295	220	661	1/4	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VP 10SAE Placa	-	1750 x 302	2142 384 295	220	661	1/4	2	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VC 4SAE Cuba	4	1/3GN 40 (h)	1086 384 295	220	342	1/6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC 6SAE Cuba	6	1/3GN 40 (h)	1436 384 295	220	342	1/6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC 8SAE Cuba	8	1/3GN 40 (h)	1790 384 295	220	661	1/4	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
VC10SAE Cuba	10	1/3GN 40 (h)	2142 384 295	220	661	1/4	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
Vitrina Base fría con estante - Cold display Case with shelf										
VC 6/2	6	1/3GN 40 (h)	1456 380 360	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
VC 8/2	8	1/3GN 40 (h)	1790 380 360	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
Vitrina con Cuba GN 1/1 Colectividades - Cold Display Case with tray GN 1/1 Cfor Collectivities										
VC 1/1	3	1/1GN 65 (h)	1335 605 470	220	342	1/6	1	0°C-4°C	Inox Negro	- "L"
Vitrina Especial para pescado (Doble evaporador) - Special fish display Case										
P2 + P2 (AISI 316)	2	1/1GN 65 (h)	680 885 400	220	342	1/6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
P3 + P3 (AISI 316)	2	1/1GN 65 (h)	1000 885 400	220	684	2 X 1,6	2	2°C-6°C	Inox Negro	- "L"
Calientatapas al Baño María - Hot Display Case with bain marie										
CT 4	4	1/3GN 40 (h)	810 400 265	220	1000	-	-	20°C-90°C	Inox Negro	- -
CT 6	6	1/3GN 40 (h)	1150 400 265	220	1200	-	-	20°C-90°C	Inox Negro	- -
Calientatapas con cuba GN 1/1 Colectividades - Hot Display Case with tray GN 1/1 for Collectivities										
CT3 - 1/1	3	1/1GN 65 (h)	1150 600 470	220	1500	-	-	20°C-90°C	Inox Negro	- -
Vitrinas neutrales - Neutral display cases										
N 80	-	710 x 300	810 400 265	-	-	-	-	-	Inox Negro	- -
N 100	-	1050 x 300	1150 400 265	-	-	-	-	-	Inox Negro	- -

CARACTERÍSTICAS COMUNES A TODOS LOS MODELOS (FRÍOS-CALIENTES Y NEUTROS)



CARACTERÍSTICAS

Las vitrinas expositoras son "mantenedores", es decir que los alimentos deben colocarse ya fríos o calientes respectivamente.

Construidas en acero inoxidable 18/10 excepto las de pescado que son en AISI 316 resistente a la corrosión de la sal.

Cristales abatibles para facilitar la limpieza (excepto modelos 1/1) y templados para evitar roturas y accidentes.

Todos los modelos con cubeta, las llevan de dotación incluidas en el precio.

Puertas correderas interiores en metacrilato.

Frío estático (modelos fríos).



CARACTÉRISTIQUES

Les vitrines présentoirs maintiennent la température, chaude ou froide, des aliments.

Construites en acier inoxydable 18/10, sauf celles à poisson, qui sont en AISI 316 résistant à la corrosion saline.

Verres rabattables pour faciliter le nettoyage (exceptés les modèles 1/1) et trempés pour éviter les bris et les accidents.

Cuvettes de dotation comprises dans le prix.

Portes coulissantes intérieures en méthacrylate.

Froid statique (modèles pour froid).



CHARAKTERISTIKEN

Die Ausstellungenvitrinen sind "beibehaltend", das heißt, die Lebensmittel müssen bereits kalt bzw. warm eingelegt werden

Hergestellt in Edelstahl 18/10 mit Ausnahme der Fischvitrine, die in AISI 316, resistent gegen Salzkorrosion, hergestellt ist

Aufklappbare Scheiben, um die Reinigung zu erleichtern (außer Modelle 1/1), und gehärtet zur Vermeidung von Bruch und Unfällen

Bei sämtlichen Modellen mit Schale ist die Ausstattung im Preis inbegriffen

Schiebetüren innen in Metakrylat

Statische Kälte (Kühlmodelle)



CHARACTERISTICS

The display counters are "maintainers", that is to say the food must be put in them already hot or cold.

Constructed from 18/10 stainless steel except the fish counters which are constructed from AISI 316, resistant to salt corrosion.

The glass is hinged to facilitate cleaning (except 1/1 models) and toughened to avoid breakages and accidents.

All the models come with a tray, included as standard in the price.

Internal sliding doors in methacrylate.

Static cold (cold models).



CARATTERISTICHE

Le vetrine espositive sono da "mantenimento", ovvero gli alimenti devono esservi collocati già freddi o caldi a seconda del tipo di vetrina

Fabbricate in acciaio inossidabile 18/10 eccetto quelle per il pesce che sono di AISI 316 resistente alla corrosione del sale

Vetri apribili per facilitare la pulizia (eccetto modelli 1/1) e temperati per evitare rotture e incidenti

Tutti i modelli con vaschetta l'hanno in dotazione inclusa nel prezzo

Porte scorrevoli interne in metacrilato

Freddo statico (modelli freddi)



CARACTERÍSTICAS

As vitrinas expositoras são de "manutenção", isto é, os alimentos devem ser colocados nas mesmas já fríos ou quentes, respectivamente.

Construídas em aço inoxidável 18/10, à excepção das de peixe que são feitas em AISI 316 resistente à corrosão pelo sal.

Vidros rebatíveis para facilitarem a limpeza (excepto os modelos 1/1) e temperados para evitarem rupturas e acidentes.

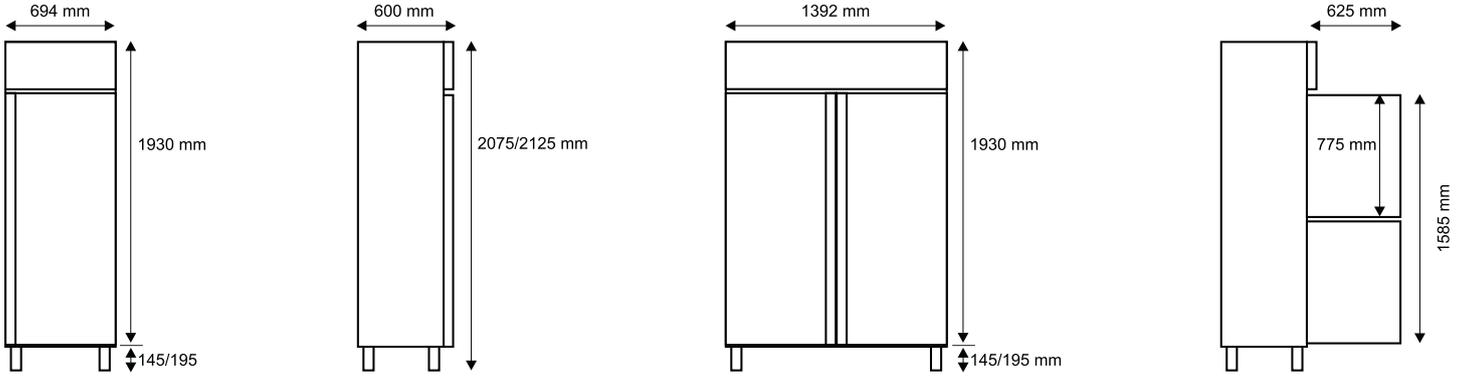
Todos os modelos com cubas são fornecidos com as mesmas, pois estão incluídas no preço.

Portas corredeiras interiores em metacrilato.

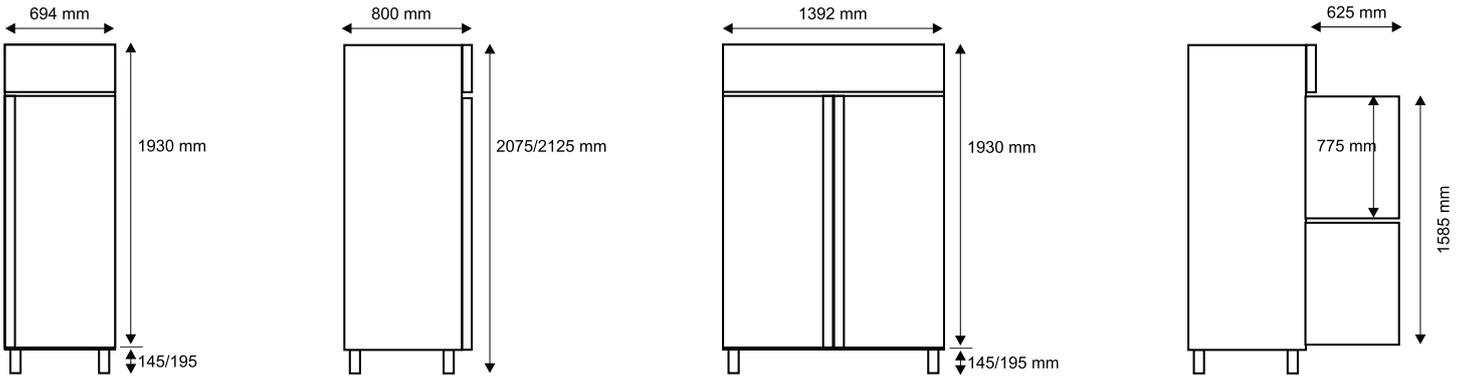
Frio estático (modelos fríos).

MODELO Model Modell Modèle Modello Modelo	Característica Characteristics Merkmale Caractéristiques Modello Modelo	Rango Range Bereich Gamme Gamma Faixa	Puertas Doors Türen Portes Porte Portas	Parrillas Grate Kamin Grille Griglia Grelhadores	Volumen Int / Vol. Emb Volum Ins/-pack Volum Inn/Verpack Volum Int/emb Volum Ins/mb Volum Ins/pack	Peso Weight Gewicht Peso Poids Peso	Voltaje	Potenc. Power Kraft Puissance Portata Poder	Compresor Compressor Compressor Compressor Compressor ev Compressor	Pot frigor W Power fridge Kraft Kühlschranks Puissance réfrig Portata frigorifera Poder geladeria	Consumo Consumption Verbrauch Consumation Consumo Consumo	Luz light Licht lumière luz
ARMARIOS SNACK 600		°C	1/1 1/2		Lit.	Kg.		W	HP	-10° /-30°	*Kw/24h.	
ACS 501		-2/+8	1	3	470	95	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Si
ACS 502		-2/+8	2	3	470	95	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Si
ACS 502 M		-2/+8/-18	2	3	470	98	240V/50Hz	473	1/5 3/8	410	7,5	Si
ACS 1002		-2/+8	2	6	1020	170	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACS 1003		-2/+8	1 2	6	1020	170	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACS 1003 M		-2/+8/-18	1 2	6	1020	173	240V/50Hz	510	1/4 3/8	720	9	Si
ACS 1004		-2/+8	4	6	1020	170	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACS 1003P	1/4 pescado	4/+2	1 2	6	1020	170	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACS 501C	puertas cristal	-2/+8	1	3	470	95	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Si
ACS 1002C	puertas cristal	-2/+8	2	6	1020	170	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	
ANS 501		-18°C	1	3	470	95	240V/50Hz	306	3/8	410	7	Si
ANS 502		-18°C	2	3	470	95	240V/50Hz	306	3/8	410	7	Si
ANS 1002		-18°C	2	6	1020	170	240V/50Hz	490	5/8	719	8,2	Si
ANS 1003		-18°C	1 2	6	1020	170	240V/50Hz	490	5/8	719	8,2	Si
ANS 1004		-18°C	4	6	1020	170	240V/50Hz	490	5/8	719	8,2	Si
ANS 501C	puertas cristal	-18°C	1	3	470	95	240V/50Hz	306	3/8	410	7	Si
ANS 1002C	puertas cristal	-18°C	2	6	1020	170	240V/50Hz	490	5/8	719	8,2	Si
ARMARIOS GN 2/1												
ACG 701		-2/+8	1	3	610	110	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACG 702		-2/+8	2	3	610	110	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACG 1402		-2/+8	2	6	1350	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ACG 1403		-2/+8	1 2	6	1350	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ACG 1404		-2/+8	4	6	1092	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ACG 701 C	puertas cristal	-2/+8	1	3	610	110	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACG 1402 C	puertas cristal	-2/+8	2	6	1350	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ACG 701 NB	pastelería	-2/+8	1	3	610	110	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACG 1402 NB	pastelería	-2/+8	2	6	1350	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ACG 701 NP	pescadería	4/+2	1	3	610	110	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Si
ACG 1402 NP	pescadería	4/+2	2	6	1350	195	240V/50Hz	398	1/2	700	6,7	Si
ANG 701		-18°C	1 2	3	610	110	240V/50Hz	490	5/8	790	8,2	Si
ANG 702		-18°C		3	610	110	240V/50Hz	490	5/8	790	8,2	Si
ANG 1402		-18°C	2	6	1350	195	240V/50Hz	674	7/8	949	11,3	Si
ANG 1403		-18°C	1 2	6	1350	195	240V/50Hz	674	7/8	949	11,3	Si
ANG 1404		-18°C	4	6	1350	195	240V/50Hz	674	7/8	949	11,3	Si
ANG 701 C	puertas cristal	-18°C	1	3	610	110	240V/50Hz	490	5/8	790	8,2	Si
ANG 1402 C	puertas cristal	-18°C	2	6	1350	195	240V/50Hz	674	7/8	949	11,3	Si
ANG 701 B	pastelería	-18°C	1	3	610	110	240V/50Hz	490	5/8	790	8,2	Si
ANG 1402 B	pastelería	-18°C	2	6	1350	195	240V/50Hz	674	7/8	949	11,3	Si
MESAS SNACK 600												
MCS 1500		-2/+8	2	2	250	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCS 2000		-2/+8	3	3	395	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCS 1500 C	puertas cristal	-2/+8	2	2	250	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCS 2000 C	puertas cristal	-2/+8	3	3	395	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCS 1500 F	con fregadero	-2/+8	2	2	250	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCS 2000 F	con fregadero	-2/+8	3	3	395	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCS 2500		-2/+8	4	4	545	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCS 2500 C	puertas cristal	-2/+8	4	4	545	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCS 2500 F	con fregadero	-2/+8	4	4	545	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MESAS GN 1/1												
MCG 1500		-2/+8	2	2	285	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCG 2000		-2/+8	3	3	450	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCG 1500 C	puertas cristal	-2/+8	2	2	285	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCG 2000 C	puertas cristal	-2/+8	3	3	450	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCG 1500 F	con fregadero	-2/+8	2	2	285	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCG 2000 F	con fregadero	-2/+8	3	3	450	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCG 2500		-2/+8	4	4	590	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCG 2500 C	puertas cristal	-2/+8	4	4	590	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCG 2500 F	con fregadero	-2/+8	4	4	590	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MESAS EURONORM 60 x 40												
MCE 1500 SP	sin peto	-2/+8	2	2	375	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCE 1500 SE	sin encimera	-2/+8	2	2	375	125	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
MCE 2000 SP	sin peto	-2/+8	3	3	580	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCE 2000 SE	sin encimera	-2/+8	3	3	580	150	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCE 2500 SP	sin peto	-2/+8	4	4	785	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MCE 2500 SE	sin encimera	-2/+8	4	4	785	175	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
MESAS FRENTEMOSTRADORES												
FMC 1500		-2/+8	2	2	345	130	240V/50Hz	177	1/5	175	3,0	Opcional
FMC 2000		-2/+8	3	3	535	155	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional
FMC 2500		-2/+8	4	4	725	180	240V/50Hz	214	1/4	380	3,6	Opcional

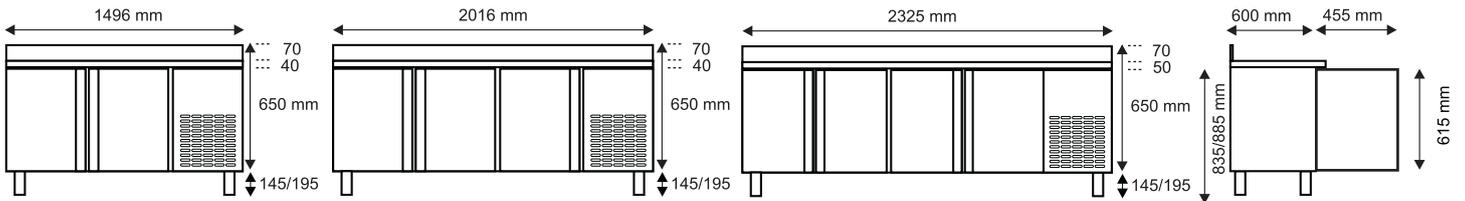
ARMARIOS SNACK ACS - ANS



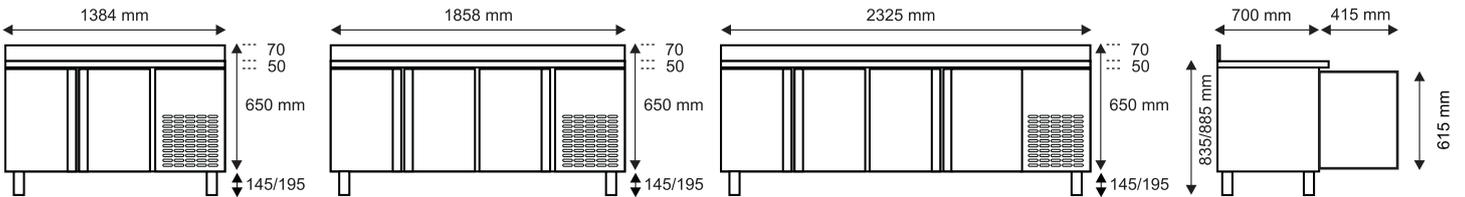
ARMARIOS GASTRONORM ACG - ANG



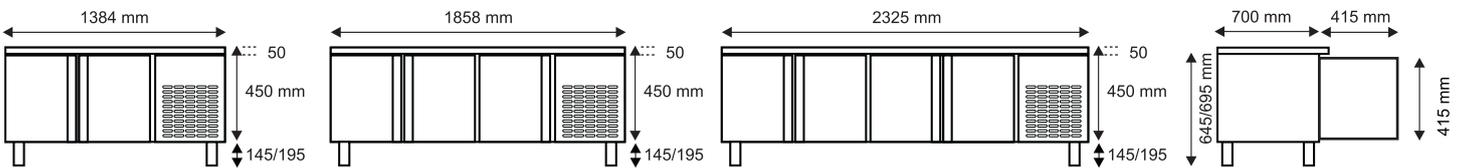
MESAS SNACK MCS



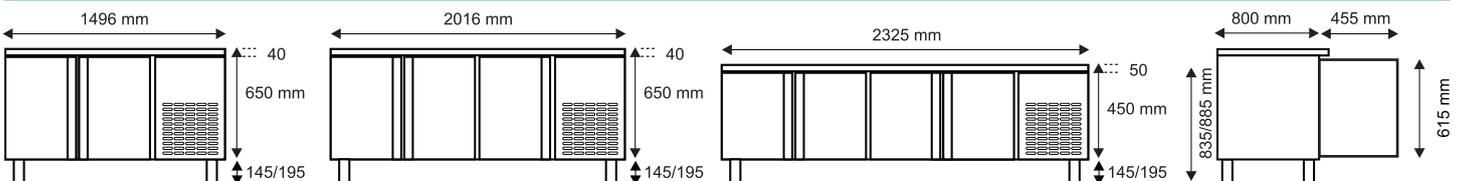
MESAS GASTRONORM MCG



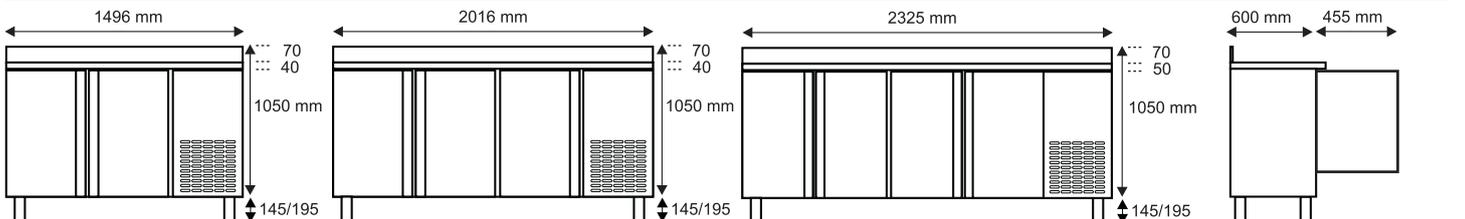
BAJOS GN 1/1 H = 650



MESAS EURONORM 60X40



FRENTE MOSTRADOR





ZINCO... UNA APUESTA DE ÉXITO



Grupo Granita: Poligono Alcodar 25
46701 GANDIA (Valencia) España

Tel. +34 962 866 012
Fax. +34 962 875 794

grupogranita@grupogranita.com
www.grupogranita.com