

-45%

Visite:
muebleshosteleria.es



INFINITHI[®]

ARMARIOS REFRIGERADOS

-45%

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



SUMINISTROS ROBER

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

1

Serie ONE

Página 05



4

Serie 700

Página 45



2

Serie VIP

Página 18



5

Serie GN

Página 60



3

Serie 600

Página 36



6

**Serie
Pastelería**

Página 79



PREMIUM



SERIE ONE

-45%



PS-251

PS-451

PS-651

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos PS-251, PS-451 y PS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
PS-251	1	-1°C / +6°C	150	150	626 x 600 x 850	962 €
PS-451	1	-1°C / +6°C	460	200	626 x 740 x 1865	1.247 €
PS-651	1	-1°C / +6°C	600	200	780 x 740 x 1865	1.546 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





NS-251

NS-451

NS-651

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos PS-251, PS-451 y PS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.
- Refrigeración estática, evaporador integrado en la pared posterior del armario

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Opción Cesta Superior	Opción Cesta Inferior	Precio €
NS-251	1	-22°C / -15°C	150	150	626 x 600 x 850	CSA-200 35 € (MAX. 2)	CIA-200 32 € (MAX. 1)	1.032 €
NS-451	1	-22°C / -15°C	460	160	626 x 740 x 1865	CSA-400 27 € (MAX. 6)	CIA-400 26 € (MAX. 1)	1.416 €
NS-651	1	-22°C / -15°C	600	160	780 x 740 x 1865	CSA-600 27 € (MAX. 12)	CIA-600 26 € (MAX. 1)	1.850 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





PS-251 C



PS-451 C



PS-651 C

CARACTERÍSTICAS:

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior fluorescente que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave
- Refrigerante ecológico R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puerta de doble cristal con tirador incorporado en el marco.
- Refrigeración estática, el evaporador está integrado en la pared posterior del armario y un ventilador distribuye el frío obteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Parrillas de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior. En el modelo 200 se suministran 2 estantes.
- Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
PS-251-C	1	-1°C / +6°C	130	150	626 x 600 x 845	1.101 €
PS-451-C	1	-1°C / +6°C	460	200	626 x 742 x 1865	1.353 €
PS-651-C	1	-1°C / +6°C	600	200	780 x 742 x 1865	1.650 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



NS-401-C



NS-601-C

- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confieren elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Cuentan con iluminación interior LED que incrementa el reclamo y exposición de los productos.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Dotados de cerradura con llave. Puertas no reversibles.
- Refrigerante ecológico R404.
- Termómetro digital, control de la temperatura y desescarche automático.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Puerta de triple cristal con resistencia anti-vaho incorporada.
- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Temperatura de trabajo: -25°C - 10°C (Temperatura exterior 32°C)
- Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Opción Cesta Superior	Opción Cesta Inferior	Precio €
NS-401-C	1	-25°C a -10°C	350	500	600 x 600 x 1855	CSA-400 27 € (MAX. 6)	CIA-400 26 € (MAX. 1)	1.956 €
NS-601-C	1	-25°C a -10°C	610	520	775 x 695 x 1885	CSA-600 27 € (MAX. 12)	CIA-600 26 € (MAX. 1)	2.365 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



PS-251 Inox



PS-451 Inox



PS-651 Inox

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Para modelos PS-251, PS-451 y PS-651 R-600a.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- De dotación se suministran 3 parrillas superiores y 1 parrilla para el espacio inferior.
- Guías integradas en las paredes del armario con sistema anti-vuelco.
- Cuentan con un ventilador que distribuye el frío en el interior obteniendo una temperatura homogénea.
- Cuentan con desagüe en el interior de la cámara.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
PS-251-I	1	-1°C / +6°C	150	150	626 x 600 x 850	1.082 €
PS-451-I	1	-1°C / +6°C	460	200	626 x 740 x 1865	1.403 €
PS-651-I	1	-1°C / +6°C	600	200	780 x 740 x 1865	1.736 €





NS-251 Inox



NS-451 Inox



NS-651 Inox

- Exterior con recubrimiento de acero inoxidable que le confiere elevada resistencia en el uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS.
- Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado.
- Puerta reversible.
- Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- Para modelos NS-251, NS-451 y NS-651 R-290.
- Armarios de mantenimiento de congelados:
- Incorporan 7 estantes fijos.
- Refrigeración estática mediante estantes evaporadores.
- Pueden introducirse cestas de plástico que facilitan la selección y el almacenamiento de los productos

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Opción Cesta Superior	Opción Cesta Inferior	Precio €
NS-251-I	1	-22°C / -15°C	150	160	626 x 600 x 850			1.158 €
NS-451-I	1	-22°C / -15°C	460	160	626 x 740 x 1865	CSA-400 27 € (MAX. 6)	CIA-400 26 € (MAX. 1)	1.586 €
NS-651-I	1	-22°C / -15°C	600	160	780 x 740 x 1865	CSA-600 27 € (MAX. 12)	CIA-600 26 € (MAX. 1)	2.070 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario Blanco. Con 12 cajones congelación

P R E M I U M



ARTIKO 600 BLANCO

- Armario congelador que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en chapa de acero con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Incorpora 7 estantes fijos y 12 cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m3.
- Refrigeración estática mediante 7 evaporadores que se encuentran en los estantes.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gas ecológico R290.

Modelo	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia W	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
ARTIKO 600 BLANCO	-22°C / -15°C	600	145	780 x 745 x 1865	2.017 €

maquinaria-hosteleria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario Inox. Con 12 cajones congelación

PREMIUM



- Armario congelador que ofrece una excelente robustez ideal para aplicaciones profesionales.
- Fabricados exteriormente en acero inoxidable que le confiere elevada resistencia a los golpes y el uso diario.
- Fabricado interiormente en material termoconformado ABS alimentario con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Cuenta con desagüe en interior de la cámara.
- Guías integradas en la pared del armario con sistema antivuelco.
- Puerta reversible con tirador incorporado de gran comodidad de apertura.
- Equipado con cerradura con llave.
- Incorpora 7 estantes fijos con 12 cajones.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs con densidad de 40 Kg/m3.
- Refrigeración estática mediante 7 evaporadores que se encuentran en los estantes.
- Control de temperatura mediante termostato digital con desescarche automático.
- Condensador de bajo mantenimiento.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Gas ecológico R290.

ARTIKO 600 INOX

Modelo	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia W	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
ARTIKO 600 INOX	-22°C / -15°C	600	145	780 x 745 x 1865	2.181 €

maquinaria-hosteleria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



PS-802

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
PS-802	2	-2°C / +8°C	744	660	1215 x 585 x 1868	2.200 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



NS-802

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
NS-802	2	-18°C	744	650	1215 x 585 x 1868	2.590 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armarios MIXTO

Refrigeración / Congelación.

P R E M I U M



PS-802 MIXTO

- Este armario es perfecto para cocinas pequeñas y medianas que buscan una distribución interna cómoda de productos. Su diseño de dos puertas brinda una amplitud excepcional, facilitando la identificación visual directa de los productos, a pesar de contar con un único espacio interior.
- Los acabados están diseñados para cocinas profesionales, destacando la robustez de las puertas, la calidad de los acabados interiores, la eficiente distribución del frío y el cuidado detalle en los estantes interiores.
- Exterior fabricado en chapa con recubrimiento en epoxi blanco que le confiere elevada resistencia a los golpes y uso diario.
- Cuerpo interior en material alimentario ABS. Uniones curvas en el interior para facilitar la limpieza.
- Puerta con tirador incorporado. Dotados de cerradura con llave.
- Termómetro digital, control de la temperatura.
- Tensión de trabajo: 230 V / 50 Hz.
- El refrigerante para todos los modelos es R-290. 8 estantes.
- El modelo mixto consta de dos cuerpos independientes, cada uno con su propia separación interna para mantener temperaturas independientes. En el resto de armarios no existe separación interior de los 2 cuerpos.

Modelo	Puertas	Temperatura	Capacidad (L)	Potencia (w)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
NS-802 MIXTO	2	-2 +8°C / -18°C	722	650	1215 x 585 x 1868	2.620 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario co cajones.
Congelación

P R E M I U M



ARTIKO 220

- Fabricación europea de alta calidad.
- Exterior en chapa de acero plastificada blanca anticorrosión.
- Interior termoconformado.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de alta presión sin CFC's con gran espesor que garantiza un bajo consumo energético.
- Piloto encendido y alarma sobreelevación de temperatura.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.
- Interruptor de congelación rápida.
- Dotación de cestas o parrillas según modelos.
- Gas ecológico sin CFC R600A.

Modelo	Cajones	Temperatura	Capacidad (L)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
ARTIKO 220	7	-18°C / -24°C	160	540 x 600 x 1380	709 €

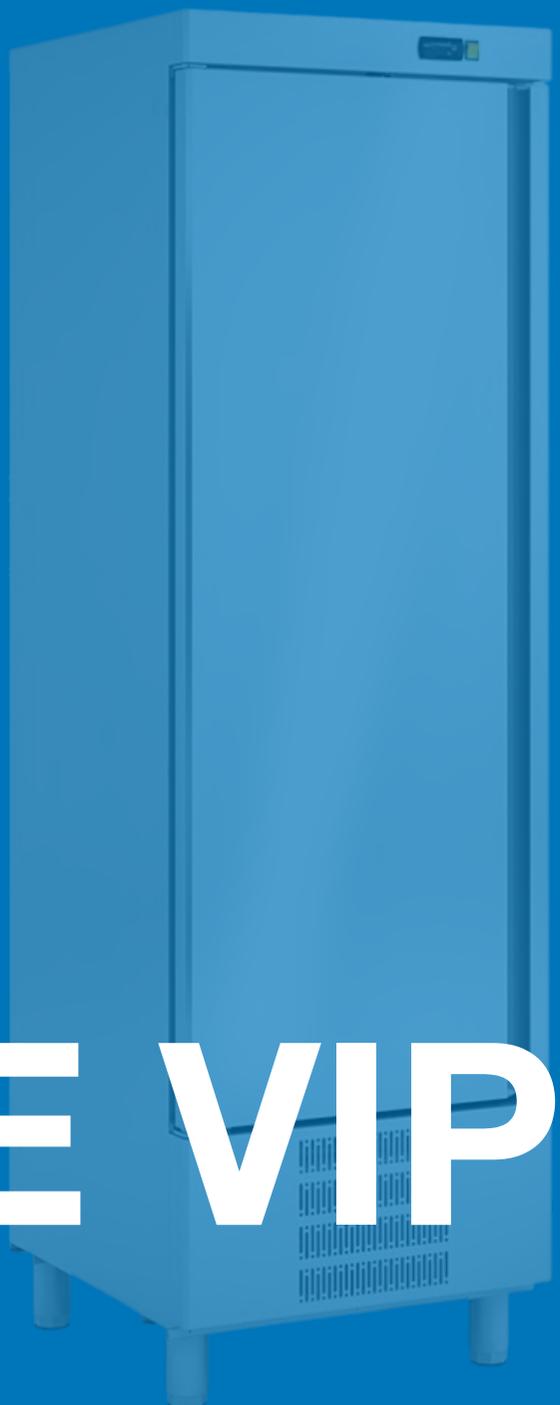
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE VIP

-45%



SD55

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-430, excepto el fondo embutido y contrapuerta fabricados en AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor,desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, efi ciente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SD55	1	-2°C / 8°C	540 * 730 * 2075	3	409	303	1.969 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
puerta cristal Serie 600
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SVD55

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-430, excepto el fondo embutido y contrapuerta fabricados en AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Doble cristal.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, efi ciente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SVD55	1	-2°C / 8°C	540 * 730 * 2075	4	409	303	2.262 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





SND55

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-430, excepto el fondo embutido y contrapuerta fabricados en AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SND55	1	-20°C / -15°C	540 * 730 * 2075	3	409	495	2.632 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SD75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SD75	1	-2°C / 8°C	660 * 735 * 2160	3	505	502	2.183 €
Estante adicional 560 x 542 mm							26 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puerta cristal Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SVD75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SVD75	1	-2°C / 8°C	660 * 735 * 2160	4	505	502	2.433 €
Estante adicional 560 x 542 mm							26 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SND75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SND75	1	-20°C / -15°C	660 * 735 * 2160	3	505	606	2.673 €
Estante adicional 560 x 542 mm							26 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SD140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SD140	2	-2°C / 8°C	1350 * 735 * 2160	6	1201	845	2.952 €
Estante adicional 560 x 542 mm							33 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puerta cristal Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SVD140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Doble cristal.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SVD140	2	-2°C / 8°C	1350 * 735 * 2160	6	1201	845	3.450 €
Estante adicional 560 x 542 mm							33 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
Serie 700
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SND140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
SND140	2	-20°C / -15°C	1350 * 735 * 2160	6	1201	907	3.729 €
Estante adicional 560 x 542 mm							33 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





GD50

- Exterior en acero inox AISI-304 18/8, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-430, excepto el fondo embutido y contrapuerta fabricados en AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GD50	1	-2°C / 8°C	460 * 665 * 2075	3	303	271	1.929 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							54 €



Armario refrigeración puerta cristal Serie GN
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GVD50

- Exterior en acero inox AISI-304 18/8, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-430, excepto el fondo embutido y contrapuerta fabricados en AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Doble cristal.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GVD50	1	-2°C / 8°C	460 * 665 * 2075	3	303	271	2.171 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							54 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



GD75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Cerradura con llave, de serie.
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GD75	1	-2°C / 8°C	660 * 850 * 2130	3	645	502	2.271 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
puerta cristal Serie GN
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GVD75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Cerradura con llave, de serie.
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GVD75	1	-2°C / 8°C	660 * 850 * 2130	4	645	502	2.420 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



GND75

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Cerradura con llave, de serie.
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GND75	1	-20°C / -15°C	660 * 850 * 2130	3	645	606	2.881 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





GD140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GD140	2	-2°C / 8°C	1350 * 850 * 2130	6	1404	845	3.205 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							78 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración puertas de cristal
Serie GN
Gama **VIP**

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GVD140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Doble cristal.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230v - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GVD140	2	-2°C / 8°C	1350 * 850 * 2130	8	1404	845	3.533 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							78 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





GND140

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GND140	2	-20°C / -15°C	1350 * 850 * 2130	6	1282	907	4.002 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							78 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 600

-45%



R551



R552

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
R551	1	-2°C / 8°C	540 * 730 * 2075	3	409	303	2.251 €
R552	2	-2°C / 8°C	540 * 730 * 2075	3	409	303	2.307 €

Estante adicional 490 x 530 mm + Guías

55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puerta de cristal.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



R55E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
R55E	1	-2°C / 8°C	540 * 730 * 2075	4	409	303	2.541 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



RC551



RC552

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RC551	1	-20°C / -15°C	540 * 730 * 2075	3	409	495	3.024 €
RC552	2	-20°C / -15°C	540 * 730 * 2075	3	409	495	3.046 €

Estante adicional 490 x 530 mm + Guías

55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puerta de cristal.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RC55E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RC55E	1	-20°C / -15°C	540 * 730 * 2075	4	409	495	3.175 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



R1252



R1253



R1254

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
R1252	2	-2°C / 8°C	1250 * 665 * 2075	6	964	543	3.078 €
R1253	3	-2°C / 8°C	1250 * 665 * 2075	6	964	543	3.128 €
R1254	4	-2°C / 8°C	1250 * 665 * 2075	6	964	543	3.170 €
Estante adicional 485 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puertas cristal.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



R1252E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
R1252E	2	-2°C / 8°C	1250 * 665 * 2075	6	964	543	3.676 €
Estante adicional 485 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puertas cristal.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RC1252E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RC1252E	2	-20°C / -15°C	1250 * 665 * 2075	6	964	833	4.871 €
Estante adicional 490 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
departamento congelación.
Serie 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RM1252

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento congelados.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RM1252	2	(-2°C / 8°C) (-20°C /	1250 * 665 * 2075	6	415 + 415	213 + 432	5.144 €
Estante adicional 485 x 530 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE 700

-45%

Armario refrigeración.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RS751



RS752

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RS751	1	-2°C / 8°C	680 * 735 * 2160	3	505	502	2.439 €
RS752	2	-2°C / 8°C	680 * 735 * 2160	3	505	502	2.499 €

Estante adicional 560 x 542 mm

30 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puerta cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RSV751

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración puerta de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RSV751	1	-2°C / 8°C	680 * 735 * 2160	4	505	502	2.935 €
Estante adicional 560 x 542 mm							30 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



CS751



CS752

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CS751	1	-20°C / -15°C	680 * 735 * 2160	3	505	606	3.414 €
CS752	2	-20°C / -15°C	680 * 735 * 2160	3	505	606	3.472 €
Estante adicional 560 x 542 mm							30 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puerta cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



CSV751

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación puerta de cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CSV751	1	-20°C / -15°C	680 * 735 * 2160	4	505	606	3.930 €
Estante adicional 560 x 542 mm							30 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





RS1402



RS1403



RS1404

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RS1402	2	-2°C / 8°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	845	3.323 €
RS1403	3	-2°C / 8°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	845	3.398 €
RS1404	4	-2°C / 8°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	845	3.425 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puertas cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RSV1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RSV1402	2	-2°C / 8°C	1370 * 730 * 2160	8 + 4	1201	845	4.362 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





CS1402



CS1403



CS1404

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230 V - 50 Hz

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CS1402	2	-20°C / -15°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	907	4451 €
CS1403	3	-20°C / -15°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	907	4518 €
CS1404	4	-20°C / -15°C	1370 * 730 * 2160	6	1201	907	4585 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							51 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puertas cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



CSV1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CSV1402	2	-20°C / -15°C	1370 * 730 * 2160	8+4	1201	907	5.742 €
Estante adicional 560 x 542 mm							29 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
departamento congelación.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RSM1402



RSM1403

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento congelados.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RSM1402	2	(-2°C / 8°C) (-20°C / 15°C)	1390 * 730 * 2115	6	1010	820 + 398	5.389 €
RSM1403	3	(-2°C / 8°C) (-20°C / 15°C)	1370 * 730 * 2160	3	1165	845 + 606	4.605 €

Estante adicional 560 x 542 mm + Guías

55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración con
departamento Pescado.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RSP1402



RSP1403

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento pescado.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RSP1402	2	(-2°C / 8°C) (-4°C / 4°C)	1390 * 730 * 2115	3 + 6 Cajones	1010	502 + 245	4.553 €
RSP1403	3	(-2°C / 8°C) (-4°C / 4°C)	1390 * 730 * 2115	3 + 3 Cajones	1165	845 + 502	4.317 €

Estante adicional 560 x 542 mm + Guías

55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





RS2103

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RS2103	3	-2°C / 8°C	2055 * 735 * 2160	9	1852	1702	4.813 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puertas cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RSV2103

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RSV2103	3	-2°C / 8°C	2055 * 735 * 2160	12 + 8	1852	943	6.068 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





CS2103

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CS2103	3	-20°C / -15°C	2055 * 735 * 2160	9	1852	1814	6.042 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puertas cristal.
Serie 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN



CSV2103

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
CSV2103	3	-20°C / -15°C	2055 * 735 * 2160	12 + 8	1852	1814	7.118 €
Estante adicional 560 x 542 mm + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI
MADE IN SPAIN



SERIE GN

-45%



G501

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
G501	1	-2°C / 8°C	460 * 665 * 2075	3	303	271	2.183 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
puerta cristal.
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



G50E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
G50E	1	-2°C / 8°C	460 * 665 * 2075	4	303	271	2.459 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





GC501

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GC501	1	-20°C / 15°C	460 * 665 * 2075	3	303	385	2.833 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puerta cristal.
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GC50E

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Puerta cristal congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GC50E	1	-20°C / 15°C	460 * 665 * 2075	4	303	385	3.175 €
Estante adicional GN 1/1 + Guías							55 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





RG751 PF



RG752 PF

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RG751 PF	1	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	3	645	502	2.728 €
RG752 PF	2	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	3	645	502	2.835 €

Estante adicional GN 2/1

52 €



Armario refrigeración puerta cristal.
 Costados embutidos.
 GN 2/1

INFINITHI
 MADE IN SPAIN



RGV751 PF

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración puerta cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGV751 PF	1	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	4	645	502	3.092 €
Estante adicional GN 2/1							52 €

maquinaria-hosteleria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario congelación.
Costados embutidos.
GN 2/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GC751 PF



GC751 PF

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GC751 PF	1	-20°C / -15°C	680 * 850 * 2130	3	645	606	3.655 €
GC752 PF	2	-20°C / -15°C	680 * 850 * 2130	3	645	606	3.708 €

Estante adicional GN 2/1

52 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación puerta cristal.
 Costados embutidos.
 GN 2/1



GCV751 PF

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación puerta cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GCV751 PF	1	-20°C / -15°C	680 * 850 * 2130	4	645	606	4.163 €
Estante adicional GN 2/1							52 €

maquinaria-hosteleria.net

961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



RGM752

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGM752	2	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	1	610	502 + 361	4.290 €
Estante adicional 60 x 40 cm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
departamento pescado.

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RGP752

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento pescado.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGP752	2	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	1	610	502 + 502	3.551 €
Estante adicional 60 x 40 cm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





RG1402



RG1403



RG1403

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Costados en acero inox AISI-304-18/10 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cerradura con llave, de serie.
- Cuadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RG1402	2	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	6	1404	845	4.229 €
RG1403	3	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	6	1404	845	4.243 €
RG1404	4	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	6	1404	845	4.297 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración
puertas cristal.
GN 2/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RGV1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración puerta cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGV1402	2	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	8	1404	845	4.640 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario congelación.
GN 2/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



GC1402



GC1403



GC1404

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GC1402	2	-20°C / -15°C	1370 * 850 * 2130	6	1282	907	5.095 €
GC1403	3	-20°C / -15°C	1370 * 850 * 2130	6	1282	907	5.189 €
GC1404	4	-20°C / -15°C	1370 * 850 * 2130	6	1282	907	5.255 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario congelación
puertas cristal.
GN 2/1



GCV1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación puerta cristal.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
GCV1402	2	-20°C / -15°C	1370 * 850 * 2130	8	1282	907	5.992 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración
departamento congelación.
GN 2/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RGM1403

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGM1403	3	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	4	1370	845 + 606	5.248 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



RGP1403

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Departamento pescado.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RGP1403	3	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	4	1370	845 + 502	4.860 €
Estante adicional GN 2/1 + Guías							80 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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



Armario refrigeración pescado GN 2/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



RP751

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Pescado
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RP751	1	-4°C / 4°C	680 * 850 * 2130	7	645	845	3.272 €

* Incluye 7 cajones

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



RP1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración pescado.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
RP1402	2	-4°C / 4°C	1370 * 850 * 2130	14	1404	845	5.270 €

* Incluye 14 cajones

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI
MADE IN SPAIN



PASTELERIA

-45%



EP5520

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EP5520	1	0°C / 8°C	540 * 730 * 2075	3 x 60*40	409	303	2.811 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



EPC5520

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Estantes	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EPC5520	1	-20°C / -15°C	540 * 730 * 2075	3 x 60*40	409	495	3.266 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

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





EP75

C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración pastelerero.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EP75	1	-2°C / 8°C	680 * 850 * 2130	20	645	502	2.970 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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



EPC75

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación pastelero.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EPC75	1	-20°C / -15°C	680 * 850 * 2130	20	645	606	3.894 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario refrigeración.
Pastelería 140

INFINITHI
MADE IN SPAIN



EP1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Refrigeración pastelero.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EP1402	2	-2°C / 8°C	1370 * 850 * 2130	40	1404	845	4.940 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

Armario congelación.
Pastelería 140

INFINITHI
MADE IN SPAIN



EPC1402

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Costados en acero inox AISI-304-18/10 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Congelación pastelero.
- 230V - 50 Hz.

Modelo	Puertas	Temperatura	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Pares de Guías	Capacidad (L)	Potencia (w)	Precio €
EPC1402	2	-20°C / -15°C	1370 * 850 * 2130	40	1404	907	5.906 €
Estante adicional 600 x 400 mm + Guías							48 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



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

INFINITHI[®]

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