

TARIFA CATÁLOGO

HIELO. REFRIGERACIÓN. DISPENSADORES. LÍNEA JAPONESA.

Válida a partir del 1 febrero 2023



DISEÑO DE COCINAS FÁCIL Y SENCILLO CON
BIM DATA EN SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY

WE SERVE THE WORLD

06 **SOBRE NOSOTROS**

- 06 HISTORIA
- 08 SOSTENIBILIDAD
- 10 POSTVENTA

1 **12 HIELO**

- 12 **HIELO CUADRADO**
- 14 SERIE IM
- 18 **HIELO PILÉ, PEPITAS Y CUBILETES**
- 20 SERIE FM
- 24 **HIELO CRESCENT**
- 26 SERIE KM
- 28 **HIELO ESPECIAL**
- 30 HIELO ESFÉRICO, CORAZÓN, ESTRELLA, CUBITO XXL, CUBITO XXXL, HIELO CILÍNDRICO
- 32 **DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO / KITS DE CONEXIÓN / SISTEMAS DE TRANSPORTE DEL HIELO**
- 34 **DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA / PICADORAS DE HIELO**
- 36 DISPENSADORES Y PICADORAS
- 38 **SISTEMAS DE FILTRACIÓN DEL AGUA**

2 **40 REFRIGERACIÓN**

- 40 **COMPACT**
- 42 COMPACT 220
- 44 COMPACT 420
- 46 **ADVANCE**
- 48 ADVANCE 70
- 49 ADVANCE 140
- 50 **PREMIER**
- 53 PREMIER 70
- 54 PREMIER 140
- 55 PREMIER W80
- 56 PREMIER 60
- 57 PREMIER BW80
- 58 SNOWFLAKE GII - MESAS FRÍAS
- 62 SNOWFLAKE GII SBU
- 66 **GRAM GASTRO 07 - MESAS FRÍAS**
- 70 GRAM GASTRO 07
- 74 **GRAM KPS - ABATIDORES DE TEMPERATURA**
- 76 GRAM KPS
- 78 **GRAM KP - ABATIDORES DE TEMPERATURA**
- 80 GRAM KP 60, 82 Y U/KP 82
- 82 **GRAM ROLL IN 1500**
- 84 GRAM ROLL IN 1500
- 86 **GRAM BAKER - ARMARIOS Y MESAS FRÍAS PARA PANADERÍA/PASTELERÍA**
- 90 GRAM BAKER 550
- 91 GRAM BAKER 950
- 92 GRAM BAKER 625
- 93 GRAM BAKER 1500



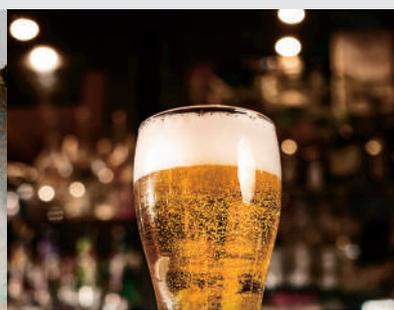
HIELO

FABRICADORES DE HIELO,
DISPENSADORES Y MÁS



REFRIGERACIÓN

ARMARIOS FRIGORÍFICOS,
MESAS REFRIGERADAS Y MÁS



BEERMATIC

DISPENSADOR DE
CERVEZA



LÍNEA JAPONESA

VITRINAS DE SUSHI,
COCEDEROS DE ARROZ Y MÁS

3 94 BEERMATIC

4 100 LÍNEA JAPONESA

102 VITRINAS DE SUSHI

103 COCEDEROS Y TERMOS DE ARROZ

104 CONDICIONES GENERALES DE VENTA, GARANTÍAS Y ENTREGAS

LIDERAZGO NATURAL

Con la creación de espacios de oficinas, centros de servicio e instalaciones de producción en casi todas las regiones europeas, Hoshizaki dio un importante paso hacia el servicio perfecto dentro de la industria alimentaria europea. Ahora está más cerca de los clientes y requisitos del mercado europeo.

Con la fiabilidad, durabilidad y eficiencia energética en el centro de nuestro proceso de diseño, generaciones de ingenieros de Hoshizaki nos han ayudado a cimentar una reputación internacional de productos de alta calidad y bien diseñados.

Al fusionarnos con el especialista en refrigeración Gram Commercial, hemos unido la brillantez de la ingeniería japonesa y la inteligencia del diseño danés. Nuestra colaboración ha creado el fabricante de soluciones en frío más conectado, innovador y responsable del mundo. Juntos, continuamos explorando los mundos de lo imposible.

Sede central:
Aichi, JAPÓN
Sede europea:
Ámsterdam,
PAÍSES BAJOS



Ventas
globales

2,1 b €



Grupo de
52 empresas
en todo el mundo

52

Fábricas en
todo el mundo

23

FECHAS HISTÓRICAS - ACTIVIDAD NACIONAL

1947

Fundada
en Japón



1957

Desarrollo de la primera
máquina expendedora
de zumos



1970

Desarrollo del
dispensador
de cerveza



1972

Desarrollo del
refrigerador
comercial



1977

Desarrollo de
la máquina
expendedora
de granizados



1965

Desarrollo del primer
fabricador de hielo
automático



1971

Desarrollo de la primera
máquina expendedora
de hamburguesas



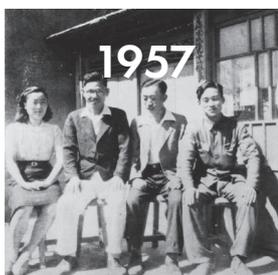
1973

Desarrollo del
lavavajillas

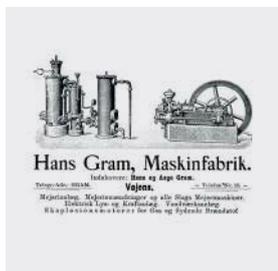


LA EMPRESA HOSHIZAKI CORPORATION FUE FUNDADA POR EL SEÑOR SHIGETOSHI SAKAMOTO, QUE DEMOSTRÓ UNA GRAN VISIÓN CUANDO FUNDÓ NUESTRA EMPRESA EN NAGOYA, JAPÓN, EN 1947.

D. Shigetoshi Sakamoto



Desde un primer momento, D. Sakamoto reconoció la necesidad de invertir en investigación y desarrollo de tecnologías propias. En 1959, su hijo Seishi se unió a la empresa y juntos trabajaron codo con codo con ingenieros, los cuales compartieron su visión. Años más tarde, se produjo el gran avance con la invención de la primera máquina de hielo en Japón en 1965.



FUSIONANDO EXPERIENCIA JAPONESA Y DANESA EN MATERIA DE INGENIERÍA

Lo que une tanto a Hoshizaki y Gram es el incansable esfuerzo por traspasar las fronteras de la ingeniería, siempre manteniendo la atención en la conveniencia para los que operan los dispositivos y en la calidad absoluta de los productos frescos.

FECHAS HISTÓRICAS - EXPANSIÓN INTERNACIONAL



**ECOLÓGICO. SEGURO.
INTELIGENTE.**

EQUIPAMIENTO ECOLÓGICO PARA UNA INDUSTRIA HOTELERA MÁS SOSTENIBLE

Al haber sido siempre pioneros del sector, comprendimos rápidamente el impacto de la refrigeración y los fabricantes de hielo sostenibles en nuestro entorno, nuestros recursos y nuestros presupuestos.

Al haber añadido sostenibilidad a nuestros valores esenciales desde hace ya décadas, ahora somos uno de los pocos fabricantes de primera calidad con una gama completa de equipos de refrigeración y fabricantes de hielo de bajo consumo.

Con la disminución continua de los recursos naturales, que aumenta los costes de energía y agua, y las nuevas regulaciones de ahorro de energía, el sector alimentario de hoy en día se enfrenta a desafíos totalmente diferentes a los de hace 50, 30 o incluso 20 años.



La mayor parte del consumo de electricidad de la cocina se destina a la cocción, al almacenamiento refrigerado y al lavavajillas. Asimismo, la iluminación y la ventilación consumen grandes cantidades de energía.

Los productos frescos requieren una refrigeración que normalmente consume una gran cantidad de energía, debido a los tiempos de funcionamiento ininterrumpido, a las frecuentes aperturas de las puertas y a las temperaturas ambiente a menudo más altas. De media, los equipos de refrigeración representan aproximadamente **el 20 % del consumo total de energía en una cocina comercial.**

Teniendo en cuenta estos datos y siendo conscientes de que tenemos un alcance global, estamos convencidos de que nuestros esfuerzos hacia un futuro más limpio pueden y tendrán un impacto positivo en cuanto al consumo total responsable de energía en las cocinas comerciales de todo el mundo.

*Fuente: ProKlima – Der energy-Fonds. Publicación: Your Energy – Apply it efficiently (Ihre Energie - Effizient eingesetzt). Information for the Gastronomie

EL CONTEXTO GENERAL

HEMOS TOMADO LA DECISIÓN DE INTEGRAR NUESTROS **PRODUCTOS DE EFICIENCIA ENERGÉTICA** EN UN ENFOQUE HOLÍSTICO PARA CREAR UN FUTURO MEJOR Y MÁS LIMPIO.



I+D Y FABRICACIÓN

Nuestras fábricas, que cuentan con las certificaciones ISO9001 e ISO14001, garantizan el suministro de productos de calidad constante, al tiempo que miden y mejoran su impacto medioambiental.



USO - CONSUMO DE ENERGÍA Y AGUA

En los últimos años hemos mejorado aún más la eficiencia energética de nuestros productos con la etiqueta Gram y Hoshizaki. Este resultado debe considerarse a la luz de los ya elevados niveles de eficiencia energética que hemos tenido desde el principio. De forma parecida a la refrigeración Gram, las máquinas de hielo alimentadas por hidrocarburos Hoshizaki muestran un consumo de energía y agua significativamente menor y un potencial de ahorro de comparación con sus equivalentes de la competencia.¹



TRANSPORTE

Hoshizaki Europe está diseñando una nueva red de distribución en toda Europa.

Con la optimización de la logística para aumentar los envíos directos y coordinados, reduciremos las emisiones. En segundo lugar, trabajaremos con transportistas que puedan proporcionar vehículos eléctricos o de baja emisión.

¹ Estudio de mercado 2018 - Sitios web de los fabricantes

PENSAMIENTO GLOBAL, ALCANCE LOCAL

ESTAMOS DONDE SE NOS NECESITA

Nuestros equipos locales y su profundo conocimiento de los requisitos más exigentes del sector han sido siempre la clave para adelantarnos a los requisitos, certificaciones y preferencias normativas específicas de cada país; siempre dispuestos a suministrar a cada mercado y a cada segmento del sector de servicios alimentarios un producto de primera calidad adecuado y sostenible.



CUIDADO APROPIADO PARA UNA MAYOR DURABILIDAD Y UN MEJOR RENDIMIENTO, ¡Y ES MUY SIMPLE!

Los fabricantes de hielo y los aparatos domésticos de refrigeración de Hoshizaki están considerados como uno de los dispositivos más duraderos, fiables y eficientes disponibles para el sector de cocinas comerciales, manteniendo siempre el mejor rendimiento del equipo de refrigeración. En este sector, están considerados como una verdadera inversión

para mejorar la calidad, la higiene, la seguridad del personal y su consumo energético. Animamos a nuestros clientes a hacer uso de nuestro servicio de atención y soporte al cliente que ofrecemos para realizar una correcta instalación, mantenimiento y reparación para ampliar el ciclo de vida de su dispositivo.

**INFRAESTRUCTURA DE
AYUDA RECEPTIVA Y
REGIONAL**



**AYUDA MULTILINGÜE
Y EQUIPOS DE
SERVICIO TÉCNICO**



**FORMACIÓN TÉCNICA
PARA UNA CORRECTA
INSTALACIÓN,
MANTENIMIENTO Y
REPARACIÓN**



**PROFUNDO
CONOCIMIENTO DE
LOS REQUISITOS, LAS
DIRECTRICES Y LA
LEGISLACIÓN LOCAL**



AYUDA COMPLETA

EN CADA PEDIDO, CONSULTA O COMPRA, HOSHIZAKI BUSCA CREAR UNA RELACIÓN A LARGO PLAZO: ESTO INCLUYE UNA SERIE DE PASOS PARA PROPORCIONAR UNA AYUDA COMPLETA A TODO TIPO DE CLIENTES, YA SEA UN CLIENTE DIRECTO O INDIRECTO DE HOSHIZAKI.



ACABO DE COMPRAR UN PRODUCTO. ¿CON QUIÉN HABLO AHORA?

Desde el primer día, a cada cliente se le asigna una persona de contacto específica, ya sea con nosotros o con uno de nuestros socios. Creemos en la comunicación directa, así como en el contacto rápido y sin burocracia con todos nuestros usuarios y socios.



¿CÓMO PUEDO AMPLIAR EL CICLO DE VIDA DE MI HOSHIZAKI?

Después de realizar su compra, le ayudamos a mantener y limpiar su máquina correctamente. Se trata de compartir el conocimiento que le ayuda a mantener y limpiar su máquina en cualquier momento. Cuanto mejor cuide de su máquina, mayor será su vida útil.



MI MÁQUINA HA LLEGADO A SU LÍMITE, ¿QUÉ HAGO AHORA?

Incluso la máquina más duradera llega a su límite un determinado día. Cuando llega ese día, no tiene que preocuparse por el proceso de eliminación, reciclaje y reemplazo. Hoshizaki se encargará de todo, una vez que su máquina esté lista para ser eliminada.

MATERIAL DE SOPORTE TÉCNICO COMPLETO Y ACTUALIZADO DE FORMA GRATUITA



RED MUNDIAL DE PUNTOS DE APOYO, SOCIOS DE SERVICIO Y TÉCNICOS DE REFRIGERACIÓN



CONDICIONES DE GARANTÍA FAVORABLES PARA LAS EMPRESAS Y TRAMITACIÓN DE RECLAMACIONES



LAS SEIS CARAS DE LA PERFECCIÓN HELADA

PRESENTAMOS EL CUBITO DE HOSHIZAKI

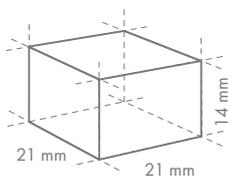
Cualquier camarero le hablará de la importancia de la calidad del hielo para el arte de crear capas de sabores y texturas en una copa de cóctel. Las bebidas e ingredientes de mayor calidad merecen ser combinados con la perfección hecha cubito de hielo. Los cubitos de Hoshizaki son sumamente compactos y secos, no tienen sabor y son siempre idénticos. Además, se derriten despacio, ofreciendo el nivel justo de disolución. Todo lo que un camarero necesita en lo que respecta a la estética, el sabor y la funcionalidad del hielo.

Nos enorgullece suministrar y perfeccionar la tecnología detrás de estos cubitos de hielo densos, secos y excepcionalmente duros. Dado que los cubitos se forman en **UN SISTEMA DE CELDAS CERRADAS**, los hielos no se acoplan de forma desagradable.

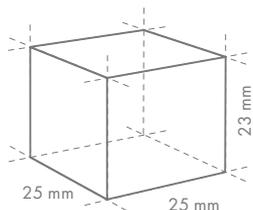
EL EFECTO MÁRMOL:

El aspecto del cubito de hielo de Hoshizaki se caracteriza por sus bordes limpios y su transparencia, acentuada por un efecto mármol. Este efecto mármol se produce cuando las **PAREDES DE LAS CELDAS** bloquean la expansión del agua en congelación, alcanzando la temperatura de $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante el proceso de formación del cubito. Cuando la temperatura desciende, el agua sigue expandiéndose y empiezan a aparecer vetas, señal de la enorme densidad y de los compactos que son cada uno de los cubitos.

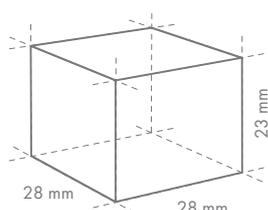
TAMAÑOS DE LOS CUBITOS



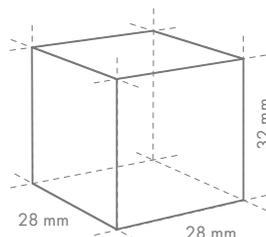
Tamaño cubitos: **XS**
Peso: 6 g



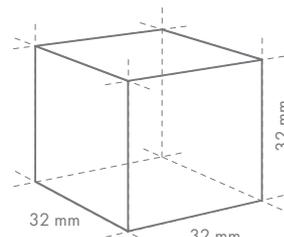
Tamaño cubitos: **S**
Peso: 13 g



Tamaño cubitos: **M**
Peso: 17 g



Tamaño cubitos: **L**
Peso: 23 g



Tamaño cubitos: **XL**
Peso: 31 g

AL CREAR LOS CUBITOS DE HIELO MÁS FAMOSOS DEL MUNDO, ENTRAN EN JUEGO TRES GRANDES FACTORES:

SABOR PERFECTO



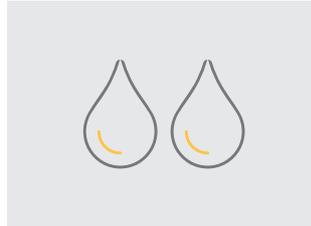
Nuestros cubitos, sin impurezas, son el medio de enfriamiento perfecto para todos los tipos de usos culinarios; no tienen ningún sabor, por lo que no pondrán en peligro su creación.

FORMA PERFECTA



Cada cubito se crea de forma individual, dentro de una celda cerrada, con un fresco spray de agua individual, de esta forma se consiguen perfectos cubitos de hielo compactos y cuadrados.

DILUCIÓN PERFECTA



Durante el proceso de congelación, las paredes de las celdas bloquean la expansión del agua por todos los lados. Por este motivo los cubitos de hielo de Hoshizaki son tan compactos y duros, consiguiendo que se diluyan al ritmo exacto para los cócteles y las copas.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Ocio



Marítimo



Educación



Procesado de alimentos

Descripción del código del producto - Serie IM

IM 240 ANE HC - 23

Tipo de hielo

IM: Fabricadores de cubitos

Otros

ninguno o

-HC : Hidrocarburo R290

-23: Tamaño del cubito

G60 : 60Hz

Capacidad de producción (kg/24h)

240 = aprox. 240kg

Tipo de máquina

NE : Autocontenido (alta)

CNE : Autocontenido (para bajo barra)

ANE : Modular

DNE : Modular (horizontal)

XNE : Modular (apilable con tipo DNE)

*DSNE : Condensador remoto

*(A)WNE : Refrigerado por agua

Fabricador de Cubitos con Depósito Incorporado, HC

- CUBITOS DE HIELO
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

Refrigerado por aire	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Cubito pequeño (S) - 25		IM-30CNE-HC-25 2.760€	IM-45CNE-HC-25 3.580€
Cubito estándar (L) -	IM-21CNE-HC 2.195€	IM-30CNE-HC 2.600€	IM-45CNE-HC 3.420€

Refrigerado por agua		IM-30CWNE-HC	
Cubito pequeño (S) - 25	-	IM-30CWNE-HC-25 3.025€	-
Cubito estándar (L) -	-	IM-30CWNE-HC 2.865€	-

ESPECIFICACIONES	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	25	30	46
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	11,5	11,5	15
Dimensiones A x P x A (mm)	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,23	0,23	0,28
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	39	39	55
Peso neto (kg)	34	34	45
Patatas suman	Opcionales (90-135 mm)	90-135 mm	90-135 mm

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

- CUBITOS DE HIELO
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

Refrigerado por aire	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Muy pequeño (XS) - 21	-	-	IM-100CNE-HC-21 6.060€
Cubito pequeño (S) - 25	IM-45NE-HC-25 3.495€	IM-65NE-HC-25 4.205€	-
Cubito estándar (L) -	IM-45NE-HC 3.335€	IM-65NE-HC 4.045€	IM-100CNE-HC 5.865€
Cubito mediano (M) - 23	-	-	IM-100CNE-HC-23 6.060€
Cubito grande (XL) - 32	-	-	IM-100CNE-HC-32 6.190€

Refrigerado por agua	IM-45WNE-HC	IM-65WNE-HC	
Cubito pequeño (S) - 25	IM-45WNE-HC-25 3.760€	IM-65WNE-HC-25 4.470€	-
Cubito estándar (L) -	IM-45WNE-HC 3.600€	IM-65WNE-HC 4.310€	-

ESPECIFICACIONES	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	46	62	105
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	18	26	38
Dimensiones A x P x A (mm))	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840	1004 x 600 x 800
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,28	0,32	0,5
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	50	60	88
Peso neto (kg)	44	50	77
Patitas	90-125 mm	90-125 mm	100 mm

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Fabricador de Cubitos con Depósito Incorporado, HC/ modulares

- CUBITOS DE HIELO
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

Refrigerado por aire	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Muy pequeño (XS) - 21	IM-100NE-HC-21 5.515€	IM-130NE-HC-21 6.480€	-
Cubito estándar (L) -	IM-100NE-HC 5.320€	IM-130NE-HC 6.285€	IM-130ANE-HC 5.765€
Cubito mediano (M) - 23	IM-100NE-HC-23 5.515€	IM-130NE-HC-23 6.480€	IM-130ANE-HC-23 5.960€
Cubito grande (XL) - 32	IM-100NE-HC-32 5.645€	IM-130NE-HC-32 6.610€	-

Depósitos no incluidos

Refrigerado por agua	IM-100WNE-HC	IM-130WNE-HC	
Muy pequeño (XS) - 21	IM-100WNE-HC-21 5.780€	-	-
Cubito mediano (M) - 23	IM-100WNE-HC-23 5.780€	IM-130WNE-HC-23 6.805€	-
Cubito estándar (L) -	IM-100WNE-HC 5.585€	IM-130WNE-HC 6.610€	-

ESPECIFICACIONES	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	105	120	125
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	50	50	
Dimensiones A x P x A (mm))	704 x 506 x 1200	704 x 506 x 1200	560 x 700 x 880
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,56	0,62	0,64
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	84	85	79
Peso neto (kg)	76	76	68
Depósitos compatibles	-	-	B140SA,B210SA,B340SA

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Fabricador de Cubitos con Depósito Incorporado, HC/ modulares

- CUBITOS DE HIELO
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

Refrigerado por aire	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Muy pequeño (XS) - 21	IM-240ANE-HC-21 7.175€	IM-240NE-HC-21 8.445€	IM-240DNE-HC-21 6.895€ IM-240XNE-HC-21 6.895€
Cubito mediano (M) - 23	IM-240ANE-HC-23 7.175€	IM-240NE-HC-23 8.445€	IM-240DNE-HC-23 6.895€ IM-240XNE-HC-23 6.895€
Cubito estándar (L) -	IM-240ANE-HC 6.980€	IM-240NE-HC 8.250€	IM-240DNE-HC 6.700€ IM-240DNE-HC 6.700€
Cubito grande (XL) - 32	IM-240ANE-HC-32 7.305€	-	IM-240DNE-HC-32 7.025€ IM-240XNE-HC-32 7.025€

Depósitos no incluidos

Refrigerado por agua	IM-240AWNE-HC	IM-240WNE-HC	IM-240DWNE-HC IM-240XWNE-HC
Muy pequeño (XS) - 21	-	-	IM-240DWNE-HC-21 7.220€ IM-240XWNE-HC-21 7.220€
Cubito mediano (M) - 23	IM-240AWNE-HC-23 7.500€	IM-240WNE-HC-23 8.770€	IM-240DWNE-HC-23 7.220€ IM-240XWNE-HC-23 7.220€
Cubito estándar (L) -	IM-240AWNE-HC 7.305€	IM-240WNE-HC 8.575€	IM-240DWNE-HC 7.025€ IM-240XWNE-HC 7.025€
Cubito grande (XL) - 32	-	-	IM-240DWNE-HC-32 7.350€ IM-240XWNE-HC-32 7.350€

ESPECIFICACIONES	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	210	210	210
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.		110	
Dimensiones A x P x A (mm))	560 x 700 x 880	704 x 665 x 1510	1084 x 700 x 500
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,93	0,93	0,93
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	89	120	96
Peso neto (kg)	78	107	82
Despósitos compatibles	B140SA,B210SA,B340SA	-	B340SA,F_1025_52S,F_650_44S,F_950_48S

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

MÁXIMA VERSATILIDAD PARA TODOS LOS USOS

FABRICADORES DE HIELO PILÉ, PEPITAS Y CUBILETES

Nuestros fabricantes de hielo pilé, pepitas y cubiletes forman parte de los modelos todoterreno del catálogo de Hoshizaki. Estos fabricantes potentes, duraderos y sostenibles son enormemente populares en segmentos diferentes del mercado, como preparación/procesado de alimentos, hoteles, bares, restaurantes y empresas de catering.

Dado que las máquinas de hielo pilé, pepitas y cubiletes convierten en hielo toda el agua que se introduce, el consumo

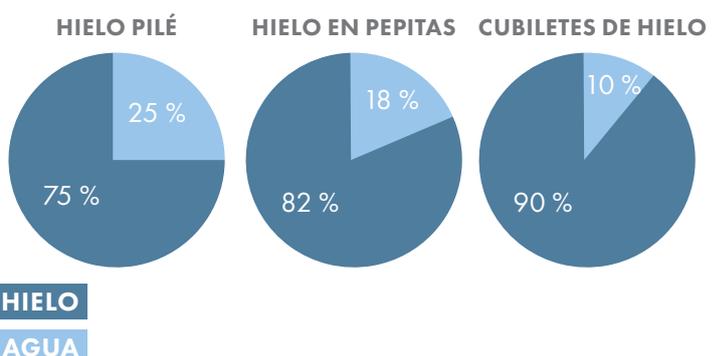
de agua es igual a la producción de hielo. Además, todos los fabricantes de hielo pilé y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía.

El hielo pilé, que ha demostrado estar libre de impurezas y cumple los requisitos de higiene más estrictos, se utiliza incluso para el transporte de órganos y otras aplicaciones médicas.

RELACIÓN HIELO/AGUA

La característica principal del hielo pilé de Hoshizaki es que evita la “quemadura por congelación” cuando se expone pescado o productos frescos. El cabezal de extrusión del interior de la máquina ejerce solo una ligera compresión para producir las típicas escamas de hielo Hoshizaki.

En cuanto al hielo en pepitas, el cabezal de extrusión ejerce una mayor compresión para ofrecer pepitas de hielo más duras y secas.



SABOR E HIGIENE PERFECTOS



Al no tener impurezas, nuestro hielo pilé y pepitas es el medio de enfriamiento ideal para cualquier tipo de uso culinario. Esta característica hace que este hielo sea muy popular también para aplicaciones médicas.

VERSATILIDAD



Los fabricantes de hielo de Hoshizaki pueden producir hielo pilé o en pepitas. Ambos tipos de hielo son muy versátiles y encajan en diferentes segmentos de mercado y tipos de negocio, como hoteles, producción de alimentos, bares y restaurantes.

SOSTENIBILIDAD



Todas las máquinas de hielo pilé y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía. Además, convierte en hielo toda el agua introducida, lo que contribuye a ahorrar agua con cada ciclo.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Marítimo



Procesado de alimentos

Descripción del código del producto - Serie FM

FM 300 AKE HCN - SB

Tipo de hielo

FM: Fabricador de hielo pilé/pepitas

CM: Fabricador de cubiletes de hielo

Otros

ninguno o

-N : Hielo en pepitas

-HC : Hidrocarburo R290 de hielo pilé

-HCN : Hidrocarburo R290 hielo en pepitas

-SB : Placa inferior de acero inoxidable

-50 : Depósito ampliado

G60 : 60Hz

Capacidad de producción de hielo (kg/24h)

300 = aprox. 300kg

Tipo de máquina

KE : Autocontenido

AKE : Modular

*AWKE : Refrigerado por agua

*ALKE : Condensador remoto

Fabricador De Hielo Pilé Con Depósito Incorporado

- HIELO PILÉ O EN PEPITAS
- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone "a" carne, pescado o productos frescos
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

Refrigerado por aire	FM-80KE-HC		FM-120KE-HC		FM-120KE-50-HC	
Hielo pilé	FM-80KE-HC	5.670€	FM-120KE-HC	6.055€	FM-120KE-50-HC	6.440€
Hielo en pepitas	FM-80KE-HCN	5.670€	FM-120KE-HCN	6.055€	FM-120KE-50-HCN	6.440€

ESPECIFICACIONES	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	85 - Hielo pilé 75 - Hielo en pepitas	125 - Hielo pilé 110 - Hielo en pepitas	125 - Hielo pilé 110 - Hielo en pepitas
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	26 - Hielo pilé 32 - Hielo en pepitas	26 - Hielo pilé 32 - Hielo en pepitas	57 - Hielo pilé 65 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	940 x 600 x 800
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,27	0,35	0,36
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	75	76	88
Peso neto (kg)	65	66	76
Patas suman	89mm (ajustable)	89mm (ajustable)	89mm (ajustable)

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.



FM-60KE-HC



CM-50KE-HC



CM-140KE

Refrigerado por aire	FM-60KE-HC		CM-50KE-HC		CM-140KE	
Cubiteles	-	-	CM-50KE-HC	5.380€	CM-140KE	7.190€
Hielo pilé	FM-60KE-HC	5.380€	-	-	-	-

ESPECIFICACIONES	FM-60KE-HC	CM-50KE-HC	CM-140KE
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	65	55	140
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	18	18	32
Dimensiones A x P x A (mm)	498 x 570 x 697	498 x 570 x 697	640 x 600 x 800
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,27	0,27	0,64
Refrigerante	R290	R290	R134a
Peso bruto embalado (kg)	58	58	82
Peso neto (kg)	49	49	71

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Fabricador De Hielo Pilé, Modular, HC

- HIELO PILÉ O EN PEPITAS
- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone "a" carne, pescado o productos frescos
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.



FM-150AKE-HC-SB



FM-170AKE-SB



FM-300AKE-HC-SB

Refrigerado por aire	FM 150AKE-HC-SB	FM 170AKE-SB	FM 300AKE-HC-SB
Hielo pilé	FM-150AKE-HC-SB 5.310€	FM-170AKE-SB 6.475€	FM-300AKE-HC-SB 8.225€
Hielo en pepitas	FM-150AKE-HCN-SB 5.310€	FM-170AKE-N-SB 6.475€	FM-300AKE-HCN-SB 8.225€

ESPECIFICACIONES	FM 150AKE-HC-SB	FM 170AKE-SB	FM 300AKE-HC-SB
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	150 - Hielo pilé 140 - Hielo en pepitas	170 - Hielo pilé 160 - Hielo en pepitas	300 - Hielo pilé 250 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,41	0,6	0,9
Refrigerante	R290	R134a	R290
Peso bruto embalado (kg)	70	75	88
Peso neto (kg)	63	68	81
Despósitos compatibles	B140SA, B210SA, B340SA	B140SA, B210SA, B340SA A, B210SA, B340SA	B140SA, B210SA, B340SA

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Refrigerado por aire	FM 480AKE-HC-SB
Hielo pilé	FM-480AKE-HC-SB 10.720€
Hielo en pepitas	FM-480AKE-HCN-SB 10.720€

Refrigerado por agua	FM-480AWKE-R452-SB
Hielo pilé	FM-480AWKE-R452-SB 11.181€
Hielo en pepitas	FM-480AWKE-R452N-SB 11.181€



FM-480AKE-HC-SB

ESPECIFICACIONES	FM 480AKE-HC-SB	FM-480AWKE-R452-SB
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	450 - Hielo pilé 380 - Hielo en pepitas	420 - Hielo pilé 380 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,1 - Hielo pilé 1,17 - Hielo en pepitas	1,39 - Hielo pilé 1,45 - Hielo en pepitas
Refrigerante	R290	R452
Peso bruto embalado (kg)	99	102
Peso neto (kg)	92	95
Despósitos compatibles	B140SA, B210SA, B340SA	B140SA, B210SA, B340SA

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Fabricador De Hielo Pilé, Modular, HC

- HIELO PILÉ O EN PEPITAS
- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone "a" carne, pescado o productos frescos
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.



FM-600AKE-R452-SB



FM-600AWKE-R452-SB*

Refrigerado por aire

FM-600AKE-R452-SB

FM-600AWKE-R452-SB

Hielo pilé	FM-600AKE-R452-SB	11.615€	FM-600AWKE-R452-SB	11.982€
Hielo en pepitas	FM-600AKE-R452N-SB	11.615€	FM-600AWKE-R452N-SB	11.982€

ESPECIFICACIONES

FM-600AKE-R452-SB

FM-600AWKE-R452-SB

Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	600 - Hielo pilé 530 - Hielo en pepitas	570 - Hielo pilé 490 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,9 - Hielo pilé 1,95 - Hielo en pepitas	1,71 - Hielo pilé 1,76 - Hielo en pepitas
Refrigerante	R452	R452
Peso bruto embalado (kg)	114	114
Peso neto (kg)	107	107
Despósitos compatibles	B140SA, B210SA, B340SA	B140SA, B210SA, B340SA

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

** Requiere un suministro nominal de motor de 20 amperios. Toma de 13 amperios no compatible.

Refrigerado por aire

FM-750AKE-R452-SB

Hielo pilé	FM-750AKE-R452-SB	15.695€
Hielo en pepitas	FM-750AKE-R452N-SB	15.695€

ESPECIFICACIONES

FM-750AKE-R452-SB

Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	750 - Hielo pilé 590 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	762 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,88 - Hielo pilé 2,01 - Hielo en pepitas
Refrigerante	R452
Peso bruto embalado (kg)	143
Peso neto (kg)	133
Despósitos compatibles	B210SA, B340SA



FM-750AKE-R452-SB

Fabricador De Hielo Pilé, Modular

- HIELO PILÉ O EN PEPITAS
- La gama FM se puede convertir de manera relativamente económica para fabricar hielo pilé o pepitas
- El consumo de agua es igual a la cantidad de hielo producida
- El hielo pilé de Hoshizaki impide la quemadura por congelación cuando se expone "a" carne, pescado o productos frescos
- El hielo en pepitas de Hoshizaki queda comprimido por el cabezal de extrusión, quedando un hielo más duro y seco.



FM-1000AKE-R452-SB*



FM-1200ALKE-R452-SB

Refrigerado por aire	FM-1000AKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB
Hielo pilé	FM-1000AKE-R452-SB 18.815€	FM-1200ALKE-R452-SB 17.038€
Hielo en pepitas	FM-1000AKE-R452N-SB 18.815€	FM-1200ALKE-R452N-SB 17.038€

ESPECIFICACIONES	FM-1000AKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	1030 - Hielo pilé 860 - Hielo en pepitas	1200 - Hielo pilé 1060 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	2,49 - Hielo pilé 2,55 - Hielo en pepitas	0,47 - Hielo pilé 0,52 - Hielo en pepitas
Refrigerante	R452	R452
Peso bruto embalado (kg)	156	108
Peso neto (kg)	146	98
Despósitos compatibles	B210SA,B340SA	B210SA,B340SA

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

** Requiere un suministro nominal de motor de 20 amperios. Toma de 13 amperios no compatible.

Condensador remoto	FM-1800ALKE-R452-SB
Hielo pilé	FM-1800ALKE-R452-SB 27.568€
Hielo en pepitas	FM-1800ALKE-R452N-SB 27.568€



FM-1800ALKE-R452-SB

ESPECIFICACIONES	FM-1800ALKE-R452-SB
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	1800 - Hielo pilé 1590 - Hielo en pepitas
Dimensiones A x P x A (mm)	1080 x 700 x 780
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,71 - Hielo pilé 0,77 - Hielo en pepitas
Refrigerante	R452
Peso bruto embalado (kg)	155
Peso neto (kg)	140
Bijpassende opslagsbunker(s)	B340SA



DESCUBRA LA NUEVA GENERACIÓN

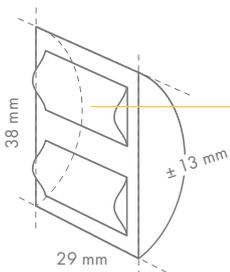
UNA PUREZA ÚNICA: EL HIELO INSIGNIA DE HOSHIZAKI... CON UN TOQUE ESPECIAL

Al igual que los fabricantes de hielo en forma de media luna o Crescent, la nueva generación "Edge" produce hielo transparente con la misma forma. Esta forma única se crea de dentro hacia afuera con una temperatura interna de $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ y suele usarse tanto para enfriar bebidas como en la exposición y enfriamiento de botellas y en cocina.

Una de las características más llamativas de nuestro hielo Crescent Edge es su forma redondeada y la superficie inferior plana con dos aletas pequeñas. Esta forma sirve para enfriar bebidas a la perfección, ya que no tiene sabor, es transparente y se derrite lentamente.

Gracias a su forma redondeada, pero con bordes marcados, el hielo Crescent de Hoshizaki no se adhiere al cajón del hielo y está siempre preparado para su uso inmediato.

HIELO CRESCENT



Cubito de KM Edge
Peso: 10 g

El hielo Crescent tiene **aletas**. Por lo demás, tiene las mismas características que la versión antigua de KM.

(Es decir, claridad, pureza, temperatura, redondez.)

ACERCA DEL HIELO CRESCENT



ENFRIAMIENTO DE BOTELLAS SIN DAÑOS

El hielo es duro y compacto, pero gracias a su superficie suave y redondeada, es el tipo de hielo ideal para evitar daños a las botellas y sus etiquetas.



ASPECTO APETECIBLE

Debido a que el hielo es transparente, puede exponer sus productos totalmente cubiertos y protegidos, pero igualmente visibles para el cliente.



ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS

Gracias a su 0 % de impurezas, el hielo no tiene absolutamente ningún sabor y es la base óptima para sus cócteles.



TEMPERATURA ÓPTIMA

La temperatura del hielo es exactamente de 0 °C, hecho que evita las desagradables "quemaduras por congelación", además es transparente, lo que permite cubrir los productos por completo, manteniendo las temperaturas ideales para los alimentos más vulnerables y delicados.



EL BORDE

La característica más inigualable del hielo Crescent de Hoshizaki es su forma única, que permite servir mezclas de bebidas sin salpicaduras. Al mismo tiempo, es el hielo más económico, ya que desplaza la bebida de forma óptima.



NO SE PEGA

Los bordes redondos del hielo evitan que se pegue, ni siquiera al utilizarlo en cubiteras para enfriar bebidas, con carne o pescado frescos o en buffets. Los productos frescos o los recipientes de un buffet se pueden reorganizar sin que la textura ni el sabor se vean afectados.

Descripción del código del producto - Serie KM

KM - 40 C - HC - W

Tipo de hielo

KM: Fabricador de hielo Crescent Edge (media luna)

Tipo de máquina

C : Orden de desarrollo

HC : Hidrocarburo R290

W : Limpieza química totalmente automatizada (opcional)

Capacidad de producción de hielo (kg/24h)

40 = aprox. 40kg

Fabricador De Hielo Crescent Con Depósito Incorporado

- La tecnología Cycle Saver produce el doble de hielo por ciclo.
- Controlador EverCheck con alarma sonora y funciones de autodiagnóstico.
- El hielo más limpio: El diseño del evaporador es resistente a los ácidos desincrustantes y a las impurezas.
- Ergonómico: La puerta se abre desde arriba
- La luz UV-LED esteriliza el agua y el circuito de agua. El modo de saneamiento limpia automáticamente el circuito de agua con una frecuencia determinada. (opcional)
- Exterior de acero inoxidable.
Patas opcionales.



KM-40C-HC



KM-60C-HC



KM-80C-HC



KM-140C-HC

Refrigerado por aire	KM-40C-HC	KM-60C-HC	KM-80C-HC	KM-140C-HC
Crescent	KM-40C-HC 2.995€	KM-60C-HC 3.665€	KM-80C-HC 4.000€	KM-140C-HC 5.435€
ESPECIFICACIONES	KM-40C-HC	KM-60C-HC	KM-80C-HC	KM-140C-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	43	60	75	138
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	16	23	34	47
Dimensiones A x P x A (mm)	452 x 610 x 982-1005	605 x 610 x 982-1005	605 x 712 x 982-1005	630 x 719 x 1333-1356
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,22	0,26	0,31	0,56
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	51	57	63	81
Peso neto (kg)	41	45	50	69
Patas suman	150mm (ajustable)	150mm (ajustable)	150mm (ajustable)	150mm (ajustable)

** Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Refrigerado por aire	KM-40C-HC-W	KM-60C-HC-W	KM-80C-HC-W	KM-140C-HC-W
Crescent	KM-40C-HC-W 3.545€	KM-60C-HC-W 4.220€	KM-80C-HC-W 4.550€	KM-140C-HC-W 5.985€
ESPECIFICACIONES	KM-40C-HC-W	KM-60C-HC-W	KM-80C-HC-W	KM-140C-HC-W
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	43	60	75	138
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	16	23	34	47
Dimensiones A x P x A (mm)	452 x 610 x 982-1005	605 x 610 x 982-1005	605 x 712 x 982-1005	630 x 719 x 1333-1356
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,22	0,26	0,31	0,56
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	51	59	65	83
Peso neto (kg)	41	47	52	71

Código	Extras	Precios
F174-C101	ACK-40A: Limpieza química totalmente automatizada	977€
F174-C102	ACK-60A: Limpieza química totalmente automatizada	977€
F174-C103	ACK-80A: Limpieza química totalmente automatizada	977€
F174-C104	ACK-130A: Limpieza química totalmente automatizada	977€
F174-C201	UVL-25 A: Luz UV-LED para el depósito del agua	504€



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452

Refrigerado por aire	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452
Crescent	KMD-210ABE-HC 7.090€	KMD-270ABE-R452 7.645€

ESPECIFICACIONES	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	210	275
Dimensiones A x P x A (mm)	560 x 625 x 610	560 x 625 x 610
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,68	0,98
Refrigerante	R290	R452a
Peso bruto embalado (kg)	66	66
Peso neto (kg)	57	57
Despósitos compatibles	B140SA,B210SA,B340SA	B140SA,B210SA,B340SA

* Para más información contacte con su distribuidor local.

** Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Refrigerado por aire	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Crescent	KM-470AJE-R452 11.010€	KM-590DJE-R452 12.855€

ESPECIFICACIONES	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	495	630
Dimensiones A x P x A (mm)	762 x 695 x 825	1219 x 695 x 695
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,85	2,08
Refrigerante	R452A	R452A
Peso bruto embalado (kg)	133	151
Peso neto (kg)	122	136
Despósitos compatibles	B210SA,B340SA	B340SA

* Para más información contacte con su distribuidor local.

** Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

COMBINACIÓN DE ESTÉTICA Y FUNCIONALIDAD

HIELO ESPECIAL PARA DIFERENCIARSE

Amplíe sus horizontes creativos y las posibilidades estéticas de sus creaciones gracias a nuestros fabricantes de hielo especial, que producen hielo con formas diferentes y extraordinarias.

Son ideales sobre todo para las coctelerías que deseen diferenciarse sin poner en riesgo el sabor y la calidad de sus bebidas. Manteniendo las características de un hielo perfecto, ahora puede añadir un toque decorativo a sus cócteles. Nuestros fabricantes de hielo especial funcionan de forma parecida a nuestras famosas máquinas de cubitos de hielo.

Cada forma de hielo se crea de forma separada, con un espray individual de agua. La producción se realiza dentro de una celda cerrada para que el cubito de hielo tenga la forma más compacta y precisa posible, ya sea de bola, estrella, corazón, cilindro, cubito grande o cubito alargado.

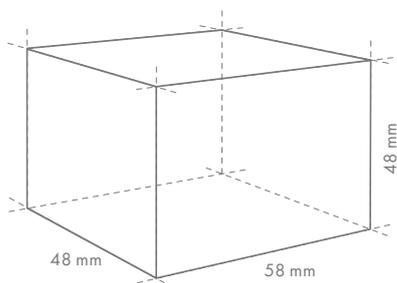
Los propietarios de un fabricante de hielo especial de Hoshizaki pueden echar la vista atrás para recordar aquellos tiempos en los que el hielo se moldeaba manualmente. Ahora disfrutan de la comodidad que supone recoger hielos con formas idénticas del depósito de almacenamiento integrado y de fácil acceso.

HIELO ESPECIAL

Tipo de hielo:
cubito grande

XXL

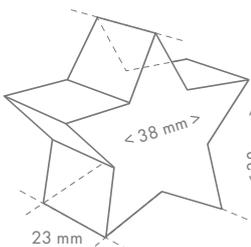
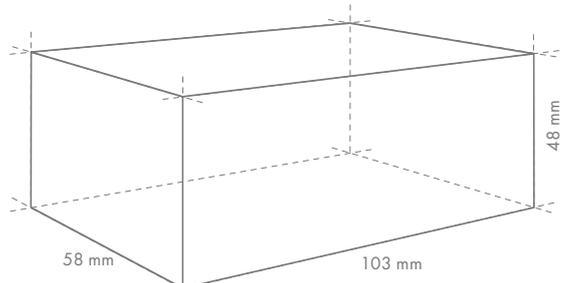
Peso: 120 g



Tipo de hielo:
cubito alargado

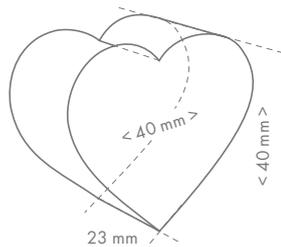
XXXL

Peso: 240 g



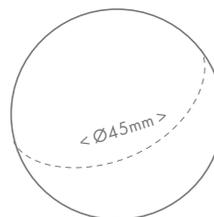
Tipo de hielo: estrella

Peso: 18 g



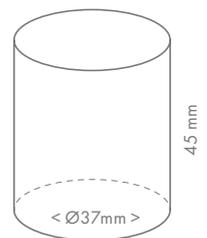
Tipo de hielo: corazón

Peso: 25 g



Tipo de hielo: bola

Peso: 45 g



Tipo de hielo: cilindro

Peso: 42 g

FABRICADORES DE HIELO ESPECIAL

Apilable



Auto-
contenido



IM-65NE-HC-Q

FABRICADOR DE HIELO ESFÉRICO

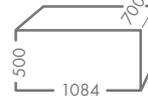


Capacidad de producción/24 h: 22 kg
Capacidad del recipiente: 26 kg
Tipo de hielo: bola



IM-240DNE-HC-C

FABRICADOR DE HIELO CILÍNDRICO



Capacidad de producción/24 h: 240 kg
Tipo de hielo: cilindro

“Hoshizaki es líder de mercado en lo relativo al hielo; pero más allá de eso, es una marca aspiracional (...) que crea hielo de una manera diferente que permite una mayor creatividad detrás de la barra.”

Andrew Mullins

Director de Operaciones
Fling Bar Services Dubai (Reino Unido/EAU)
Septiembre de 2018

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Educación



Ocio



Sector marino

Cubito grande



Hielo esférico



Hielo con forma de corazón



Hielo con forma de estrella



Fabricadores de Hielo Especial con Depósito Incorporado

- PRODUCE HIELO ESPECIAL
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103

Refrigerado por aire	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Tipo de hielo	Hielo esférico	Cubito extra grande (XXL) - LM	Cubito alargado (XXXL) - LM103
PRECIOS	IM-65NE-HC-Q 7.450€	IM-65NE-HC-LM 7.450€	IM-65NE-HC-LM103 7.450€
Refrigerado por agua	IM-65WNE-HC-Q		
PRECIOS	IM-65WNE-HC-Q 7.715€	-	-
ESPECIFICACIONES	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	28	43	39
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	17	26	26
Dimensiones A x P x A (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,32	0,32	0,32
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	66	61	61
Peso neto (kg)	53	51	51
Patas suman	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.



IM-65NE-HC-H



IM-65NE-HC-S

Refrigerado por aire	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Tipo de hielo	Corazón	Estrella
PRECIOS	IM-65NE-HC-H 7.450€	IM-65NE-HC-S 7.450€
ESPECIFICACIONES	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	33	20
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	26	26
Dimensiones A x P x A (mm)	633 x 506 x 840	633 x 506 x 840
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,32	0,32
Refrigerante	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	60	61
Peso neto (kg)	51	51

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Fabricadores de Hielo Cilíndrico con Depósito Incorporado/Modulares

- CUBITOS DE HIELO
- La higiene y la calidad de hielo como prioridad
- Al final de cada ciclo de producción, el tanque se drena automáticamente y se llena con agua limpia
- Exterior en acero inoxidable
- Juntas de puerta extraíbles
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable



IM-65NE-HC-C



IM-100NE-HC-C



IM-240DNE-HC-C

Refrigerado por aire	IM-65NE-HC-C	IM-100NE-HC-C	IM-240DNE-HC-C IM-240XNE-HC-C
Cubito cilíndrico	IM-65NE-HC-C 4.520€	IM-100NE-HC-C 6.785€	IM-240DNE-HC-C 8.165€ IM-240XNE-HC-C 8.165€

Refrigerado por agua			IM-240DWNE-HC-C IM-240XWNE-HC-C
Cubito cilíndrico	-	-	IM-240DWNE-HC-C 8.490€ IM-240XWNE-HC-C 8.490€

Depósitos no incluidos

ESPECIFICACIONES	IM-65NE-HC-C	IM-100NE-HC-C	IM-240DNE-HC-C IM-240XNE-HC-C
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	56	95	190
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	26	50	
Dimensiones A x P x A (mm)	633 x 506 x 840	704 x 506 x 1200	1084 x 700 x 500
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,32	0,49	0,93
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	61	91	99
Peso neto (kg)	51	80	85
Patatas suman	90-125 mm	90-125 mm	-
Depósitos compatibles	-	-	B340SA,F_1025_52S,F_650_44S ,F_950_48S

*Producciones a temperatura del aire 21°C / temperatura del agua 10°C. Basado en modelos de 50Hz refrigerados con aire.

Depósitos de almacenamiento / Kits de conexión

- El exterior de acero inoxidable facilita la limpieza y proporciona una apariencia atractiva y duradera.
- Los depósitos de Hoshizaki son robustos, higiénicos, fáciles de instalar, y adecuados para almacenar todo tipo de cubitos de hielo (cúbico, esférico, media luna, picado).
- Aislamiento de los depósitos en espuma de poliuretano. Interior tratado con el agente antimicrobiano Hoshiguard.



B-140SA



B-210SA



B-340SA

MODELO	Capacidad del depósito (aprox.)	Dimensiones (L x F x H)	Peso, Bruto / neto	Opcional	PRECIOS
B-140SA	Approx. 115 kg Maximum 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (Patas suma 90-135 mm)	53/37 kg	-	2.165€
B-210SA	Approx. 165 kg Maximum 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Patas suma 90-135 mm)	67/52 kg	-	2.625€
B-340SA	Approx. 275 kg Maximum 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Patas suma 90-135 mm)	88/72 kg	Separadores para depósito bajo pedido	3.845€

MODELO	Capacidad del depósito (aprox.)	Dimensiones (L x F x H)	Peso, Bruto / neto	PRECIOS
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	3.240€
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	3.560€
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	3.835€
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	4.150€

Kits superiores	Item number	PRECIOS
TK-4DM	S-31045	283€
TK-4DR	S-31046	283€
TK-8D	S-21871	283€
TK-18D	S-21872	283€
TK-IMD2	S-31047	270€
TK FM-1800	S-31707	244€
TK-30/ TK-48*	S-24154	13€
DIVISOR SILO	S-31833	758€

*foam strip

Configuración de los paneles superiores				
Modelo		B-140SA	B-210SA	B-340SA
IM-130A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2
IM-240A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
KMD-210 & 270		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-150		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-300		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-480		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
KM-470		N/A	TK-30*	TK-30* + TK-18D
KM-590		N/A	N/A	TK-48*
FM-600		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-750		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1000		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1200		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1800		N/A	N/A	TK-48* + TK-FM1800
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-4DM
IM-240D	2x	N/A	N/A	TK-48* + TK-IMD2
KMD-210 & 270	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
FM-150	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-170	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-300	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-480	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-600	2x	N/A	N/A	TK - 4DM

Son posibles varias combinaciones de máquinas de hielo en un depósito de almacenamiento B-340SA. Póngase en contacto con su distribuidor local para obtener más información

TK-30 y TK-48 son top kits opcionales (no necesarios).

Sistemas de transporte de hielo

- Los sistemas de transporte de hielo de Hoshizaki incluyen una gama de carros y embolsadoras que se ajustan directamente debajo de la máquina de hielo en el lugar del depósito de almacenamiento.
- Una vez que el contenedor esté lleno, simplemente retire el carrito o la bolsa llena de cubitos y transpórtelos a la ubicación deseada. De esta forma, puede transportar fácilmente sus cubitos de hielo sin tener que mover su máquina.

MODELO	Número de carros	Capacidad del depósito (aprox.)	Dimensiones (L x F x H)	Peso	PRECIOS
ITS-100NS-31	1	46 (+109)kg	787 x 1016 x 1194mm	110kg	5.905€
ITS-500NS-31	1	174 (+109)kg	787 x 1016 x 1524mm	166kg	9.775€
ITS-600NS-31	1	273 (+109)kg	787 x 1016 x 1702mm	176kg	10.235€
ITS-700NS-31	1	296 (+109)kg	787 x 1016 x 1905mm	187kg	10.890€
ITS-1350SG-60	2	602 (+218)kg	1524 x 1016 x 1905mm	390kg	18.610€
ITS-2250SG-60	2	968 (+218)kg	1524 x 1016 x 2464mm	420kg	26.760€

MODELO	Capacidad del depósito (aprox.)	Dimensiones (L x F x H)	Peso	PRECIOS
--------	---------------------------------	-------------------------	------	---------

Sistema de embolsado y distribución de hielo

DEV500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	6.085€
DEV700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	6.890€

Depósitos verticales

SG500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	4.135€
SG700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	4.470€

MODELO	PRECIOS
CARRO SMART CART 75	1.355€
CARRO SMART CART 240 / ITS CART	2.189€
ICE TOTE (Cubo para ITS, set de 6)	1.070€



ITS 500



EQUIPOS PARA UN ENFRIAMIENTO RÁPIDO

AGUA Y HIELO: ¿EXISTE UNA MEJOR COMBINACIÓN?

Los dispensadores desempeñan una función fundamental cuando el propietario de un negocio quiere ofrecer hielo y/o agua con un sistema de autoservicio. Los tres pasos para producir hielo de calidad, el almacenamiento seguro y el servicio rápido del hielo se combinan en un dispositivo. A través de un único botón, el refresco está listo en cuestión de segundos.

Con los **DISPENSADORES DCM**, el usuario puede elegir entre las siguientes opciones:

- Solo hielo
- Hielo y agua
- Solo agua

La capacidad de producción de estos dispensadores de hielo/agua compactos, pero al mismo tiempo potentes, oscila entre 60 kg/día, para negocios más pequeños, y 230 kg/día, para lugares de un tamaño considerable, como parques de atracciones, complejos hoteleros y entornos de servicio rápido a gran escala.

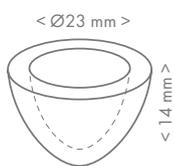
Normalmente, los dispensadores Hoshizaki se utilizan donde haga falta servir combinaciones de hielo y agua de forma rápida, eficiente y segura desde el punto de vista alimentario.

Los **DISPENSADORES DIM** producen los famosos cubitos de hielo de Hoshizaki en un cómodo sistema de autoservicio. Lo que hace que este dispensador sea tan popular son sus controles, que se pueden configurar fácilmente. Permiten regular con precisión los distintos tamaños que se sirven. Esta gama de dispensadores de autoservicio suele instalarse en hoteles, para ofrecer hielo de calidad a los huéspedes en cualquier momento.

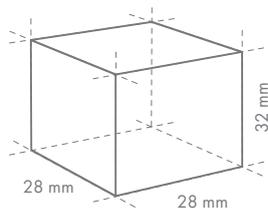
De aspecto elegante y ligero, son prácticamente imperceptibles en diseños de interiores modernos. Centrados en la facilidad de uso y en la máxima seguridad alimentaria, ni el aire ni la luz llegan nunca al hielo recién producido mientras se encuentra almacenado, proporcionando así la máxima protección frente a la contaminación.

Los **DISPENSADORES DSM** son equipos compactos y fiables que producen cubiletes de hielo de gran calidad. Su sencillo diseño y sus inteligentes características para la seguridad alimentaria, convierten a los dispensadores DSM en una elección popular en hospitales e instituciones sanitarias.

EL HIELO DE LOS DISPENSADORES



Tipo de hielo: cubilete
Peso: 3 g



Tamaño del cubito: **L**
Peso: 23 g

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering



Sanidad



Educación



Sector marino

DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA

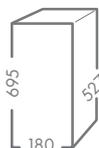
DIM-40DE-HC HIELO



Capacidad de producción/24 h:
43 kg
Capacidad del recipiente: 15 kg
Tipo de hielo: Cubito **L**

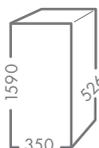


DSM-12DE HIELO



Capacidad de producción/24 h:
13 kg
Capacidad del recipiente: 3 kg
Tipo de hielo: cubilete

DIM-30DE-2 HIELO



Capacidad de producción/24 h:
42 kg
Capacidad del recipiente: 15 kg
Tipo de hielo: Cubito **L**

DCM-120KE-HC HIELO Y AGUA



Capacidad de producción/24 h:
125 kg
Capacidad del recipiente: 1,9 kg
Tipo de hielo: Pepitas de hielo y agua

FÁCIL DE ADAPTAR



Nuestro catálogo de dispensadores incluye equipos aptos para diferentes necesidades en cuanto a las cantidades que se sirven, la capacidad de almacenamiento y las limitaciones espaciales.

SOSTENIBLE



Control de residuos para una mayor sostenibilidad: estos dispensadores permiten controlar de forma intuitiva las cantidades que se sirven, lo que ayuda a regular el consumo de hielo entre usuarios finales, reduciendo así el consumo global de energía y los desechos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



En Hoshizaki, la higiene y la seguridad alimentaria desempeñan un papel fundamental. Para eliminar riesgos para la salud, las máquinas están diseñadas para no permitir que el aire o el agua entren en contacto con el hielo recién producido mientras se encuentra almacenado.

Dispensadores de hielo y/o agua



DISPENSADORES DE HIELO Y AGUA

- Los dispensadores DCM-60KE y DCM-120KE proporcionan las siguientes combinaciones: dispensar pepitas de hielo, hielo y agua o solo agua.
- La dispensación de agua / hielo es posible en múltiples entornos, tales como residencias, autoservicios, restaurantes, establecimientos de comidas rápidas, corners de vending, parques de atracciones...



DCM-60KE-HC



DCM-120KE-HC

Refrigerado por aire	DCM-60KE-HC DCM-60KE-P-HC	DCM-120KE-HC
Cubito de hielo y agua	DCM-60KE-HC 6.890€	DCM-120KE-HC 7.075€

ESPECIFICACIONES	DCM-120KE-HC	DCM-120KE-HC
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	60	125
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	1,9	4
Dimensiones A x P x A (mm)	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,28	0,4
Refrigerante	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	54	64
Peso neto (kg)	45	55
Activación del dispensado (de serie)	Palanca	Palanca
Opcional	Pulsador	Pulsador

DISPENSADORES DE HIELO

- El **DIM-40DE-HC/DIM-30DE-2** produce cubitos de hielo formato L. Para mejorar la estética del dispositivo, hemos cambiado su color. Los cubitos de hielo se almacenan en la parte superior y se dispensan bajo demanda. No hay contacto con la luz, ni con el aire antes del dispensado.
- El **DSM-12DE** produce cubiletes de hielo. Es el dispensador más compacto de la gama. Se utiliza en una variedad de entornos, como la restauración, la recreación y el sector sanitario.



DIM-40DE-HC



DSM-12DE

Refrigerado por aire	DIM-40DE-HC	DSM-12DE
Cubito estándar (L) –	DIM-40DE-HC 6.535€	-
Cubilete	-	DSM-12DE 3.750€

ESPECIFICACIONES	DIM-40DE-HC	DSM-12DE
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	43	13
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	15	3
Dimensiones A x P x A (mm)	350 x 526 x 1590	180 x 527 x 695
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,28	0,2
Refrigerante	R290	R134a
Peso bruto embalado (kg)	70	28
Peso neto (kg)	59	26



PICADORAS DE HIELO

- La trituradora de hielo N53 Santos es el producto ideal para preparar cócteles (mojitos, margaritas congeladas, daiquiris y otros) partiendo de hielo en cubitos.
- Se puede usar donde sea que se requiera hielo triturado: bares de cócteles, hoteles, restaurantes, heladerías y discotecas.



SANTOS N53

	SANTOS N53	
Hielo triturado	SANTOS N53	1.515€

ESPECIFICACIONES	SANTOS N53
Capacidad de triturado	2.4 kg/min.
Capacidad de almacenamiento	1.2 kg
Dimensiones (L x F x H)	236 x 353 x 474 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.130 kW
Peso bruto / neto	10 kg

PICADORAS DE HIELO

- **C 105:** fácil de usar y almacenar gracias a su tamaño compacto, es ideal para preparar cócteles y todo lo que requiera hielo picado.
- Su tamaño reducido hace que sea fácil colocar en una barra o mostrador.



C-105

	C-105	
Hielo triturado	C-105	3.175€

ESPECIFICACIONES	C-105
Capacidad de triturado	5 kg
Capacidad de almacenamiento	5 kg
Dimensiones (L x F x H)	370 x 310 x 510 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz
Potencia eléctrica	0.150 kW
Peso bruto / neto	25 kg

Sistemas de filtración e higiene

- El sistema de filtración 4HC-H maximiza el rendimiento del equipo, mejora la calidad del hielo y filtra las partículas de tamaño de 1/2 micrón. Reduce el sabor del cloro, el olor, la formación de cal y los problemas de la corrosión debido a la evaporación del cloro.
- Certificado por la NSF para efectos bacteriostáticos. Esto significa que limita el paso o crecimiento de bacterias ya existentes en el agua entrante.



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

Nombre del producto	4HC-H Simple	4HC-H Doble	4HC-H Triple	4HX Cartucho de repuesto
Código de producto	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
Precio	320€	617€	863€	108€

Kit de filtración	4HC-H Simple	4HC-H Doble	4HC-H Triple
Gama IM	IM21 - IM130	IM240+	N/A
Gama FM	FM80 - FM300	FM480 - FM750	FM1000+
Gama KM	KM40 - KM140	KMD210 - KMD270 KM470	KM590
Dispensadores	DSM12 DCM60/120 DIM30/40	DCM230	N/A

Dimensiones - Cabezal & Cartucho	Dimensiones
Filtro simple A x P x A	204 x 193 x 467mm
Filtro doble A x P x A	422 x 216 x 485mm
Filtro triple A x P x A	527 x 216 x 485mm

Productos de limpieza

Nombre del producto	Sanitizer Sachets	Ice machine cleaner 3,8L
Código de producto	ZX1001	ZX1002-01
Precio	*	*

*Contacte con su distribuidor local para más información



Ice machine cleaner 3,8L



Sanitizer Sachets

La bomba de drenaje externa

La bomba de drenaje es un práctico accesorio que puede ser instalado en los fabricantes de hielo de depósito incorporado, desde la IM-21 hasta la IM-65, excluyendo los modelos IM-65 LM 103 y los Q. La gran ventaja de la bomba de drenaje es que te da más versatilidad a la hora de ubicar el equipo y menos restricciones cuando hay que conectarlo a los puntos de drenaje. Reubicar el equipo en el futuro es más fácil si incorpora la bomba de drenaje, y se elimina por completo la posibilidad de que las tuberías de drenaje se obstruyan.

Capacidad y limitaciones operacionales:

- Máxima distancia al punto de drenaje: 1,0m vertical / 10m horizontales
- Condiciones de instalación típicas: 0,5m verticales / 5m horizontales
- Capacidad: 200ltr./h o 3,3ltr./min a máxima distancia.

BOMBA DE DRENAJE EXTERNA

Código de producto	S-32904
Dimensiones A x P x A (mm)	287 x 146 x 129
Precio	562€



**OCUPAN POCO
ESPACIO. ALTO
RENDIMIENTO.**



COMPACT 420 K

EL ALMACENAMIENTO DE COMPACT NUNCA HABÍA SIDO MEJOR

La serie COMPACT ofrece una combinación poco frecuente: son armarios de seguridad alimentaria profesionales de tamaño compacto y con una excelente clasificación energética. La serie COMPACT se beneficia de su tamaño compacto y su versatilidad. El almacenamiento de alimentos de Compact nunca había sido mejor.

- ✓ La serie COMPACT GRAM ofrece una combinación poco frecuente: son armarios profesionales aptos para alimentos con un tamaño compacto y con una clasificación energética excelente para su clase.
- ✓ Estos armarios para espacios reducidos son fáciles de instalar, especialmente cuando el espacio es reducido, lo que convierte a la serie COMPACT en una opción muy popular entre operarios de cocinas pequeñas que no necesitan refrigeración gastronorm de gran potencia.
- ✓ Ideal para cocinas comerciales.
(Parte delantera/trasera del edificio)
- ✓ Adecuados para operaciones a temperatura ambiente
Temperaturas de hasta +30° C.
- ✓ Clase climática 4: armarios de uso normal (KG - frigoríficos con puerta de vidrio - también son de clase climática 4) Clase climática 3: congeladores con puerta de vidrio. door freezers.

USOS PREVISTOS



Catering



Hostelería



HOSHIZAKI

GRAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

1. | Bajos niveles de ruido
2. | El sistema de circulación de aire garantiza la estabilidad de la temperatura
3. | La junta de la puerta es desmontable, lo que facilita su limpieza
4. | Tirador integrado de altura completa. Cómodo de agarrar y acceso fácil para la limpieza
5. | Puerta reversible (puertas macizas o de vidrio).
6. | Estantes antiderrame con prevención de inclinación
7. | Descongelación automática
8. | Luz LED incorporada (disponible únicamente en armarios con puertas de vidrio).
9. | Reevaporación automática del agua de condensación.



Descripción del código de producto - COMPACT

COMPACT K 220 L L* DR G U

Gama de producto	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Rango de temperatura	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> K = Refrigerador KG = Refrigerador con puerta de cristal F = Congelador FG = Congelador con puerta de cristal 							
Nombre de la serie	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Materiales (exterior)	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> R = Inox. L = Blanco 							
Patas (L) o Ruedas (C)	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
DR = Puerta a derechas DL = Puerta a izquierdas							
Refrigerante	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
U = Conexión UK E = Conexión EU							

* sin patas ni ruedas disponibles para 220

COMPACT 220

3 AÑOS
GARANTÍ

- Distribución eficiente de aire
- Puerta apertura a derechas reversible con cerradura
- Puerta reversible (incluyendo puertas de cristal)
- Iluminación LED (puertas de cristal)
- Estante inferior 484.7mm (An) x 300mm (Pr) Top shelf 483.8mm (An) x 433mm (Pr)
- Desescarche automático
- Ratio de eficiencia energética mejorado
- Iluminación mejorada en los equipos de puerta de cristal
- Nuevo y mejorado flujo de aire interno
- Ventilador del condensador para equipos de alto rendimiento
- Modelo FG disponibles para toda Europa
- Pedal de apertura de puerta (extras)



COMPACT K220R G E



COMPACT K220L G E

COMPACT K & F 220R	DR G E	DR G E
Número de ítem	151220010	153220010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Blanco	Blanco
Precios		
	1.680€	1.730€

COMPACT K & F 220L	DR G E	DR G E
Número de ítem	161220010	163220010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Exterior	Blanco	Blanco
Interior	Blanco	Blanco
Precios		
	1.510€	1.560€

ESPECIFICACIONES	COMPACT K220R & L DR G
Volumen, bruto (litros)	123
Volumen neto utilizable (litros)	77
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 645 x 833
Peso, embalado (kg)	52
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	63
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 70
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A++
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	197
Nivel sonoro – dB(A)	38.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.036 kg / CO2e 0.012 kg

COMPACT F220R & L DR G	
Volumen, bruto (litros)	123
Volumen neto utilizable (litros)	77
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 645 x 833
Peso, embalado (kg)	53
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	186
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 150
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	700
Nivel sonoro – dB(A)	39.2
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.034 kg / CO2e 0.011 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
1519898	Rejilla rilsanizada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanizada blanca 485*300	29€
818721025	Estante blanco perforado (486x433mm)	75€
819581052	Pedal de apertura de puerta	247€



HOSHIZAKI

GRAM



2/1 GN



- Distribución eficiente de aire
- Puerta apertura a derechas reversible con cerradura
- Puerta reversible (incluyendo puertas de cristal)
- Iluminación LED (puertas de cristal)
- Estante inferior 484.7mm (An) x 300mm (Pr) Top shelf 483.8mm (An) x 433mm (Pr)
- Desescarche automático
- Ratio de eficiencia energética mejorado
- Iluminación mejorada en los equipos de puerta de cristal
- Nuevo y mejorado flujo de aire interno
- Ventilador del condensador para equipos de alto rendimiento
- Modelo FG disponibles para toda Europa
- Pedal de apertura de puerta (extras)



COMPACT KG220R G E



COMPACT KG220L G E

COMPACT KG & FG 220R	DR G E	DR G E
Número de ítem	154220010	155220010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Blanco	Blanco
Precios		
	1.980€	2.120€

COMPACT KG & FG 220L	DR G E	DR G E
Número de ítem	164220010	165220010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Exterior	Blanco	Blanco
Interior	Blanco	Blanco
Precios		
	1.820€	1.980€

ESPECIFICACIONES	COMPACT KG220R DR G
Volumen, bruto (litros)	123
Volumen neto utilizable (litros)	77
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 667 x 833
Peso, embalado (kg)	58
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	82
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 100
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	429
Nivel sonoro – dB(A)	38.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.029 kg / CO2e 0.010 kg

COMPACT FG220R & L DR G	
Volumen, bruto (litros)	123
Volumen neto utilizable (litros)	77
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 667 x 833
Peso, embalado (kg)	61
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	186
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 150
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	906
Nivel sonoro – dB(A)	39.2
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.034 kg / CO2e 0.011 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
1519898	Rejilla rilsanizada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanizada blanca 485*300	29€
818721025	Estante blanco perforado (486x433mm)	75€
819581052	Pedal de apertura de puerta	247€

COMPACT 220

COMPACT 420

3 AÑOS
GARANTÍ

- Distribución eficiente de aire
- Puerta apertura a derechas reversible con cerradura
- Puerta reversible (incluyendo puertas de cristal)
- Iluminación LED (puertas de cristal)
- Estante inferior 484.7mm (An) x 300mm (Pr) Top shelf 483.8mm (An) x 433mm (Pr)
- Patas H = 100-135mm
- Desescarche automático
- Ratio de eficiencia energética mejorado
- Iluminación mejorada en los equipos de puerta de cristal
- Nuevo y mejorado flujo de aire interno
- Ventilador del condensador para equipos de alto rendimiento
- Modelo FG disponibles para toda Europa
- Pedal de apertura de puerta (extras)



COMPACT K420R DR G



COMPACT K420L DR G

COMPACT K & F 420R	L1 DR G	L1 DR G
Número de ítem	151421010	153421010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Blanco	Blanco
Precios	2.230€	2.370€

COMPACT K & F 420L	L1 DR G	L1 DR G
Número de ítem	161421010	163421010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Exterior	Blanco	Blanco
Interior	Blanco	Blanco
Precios	2.010€	2.150€

ESPECIFICACIONES	COMPACT K420R & L L1 DR
Volumen, bruto (litros)	343
Volumen neto utilizable (litros)	265
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 645 x 1876-1911
Peso, embalado (kg)	87
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	122
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 120
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	310
Nivel sonoro – dB(A)	39.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.016 kg

COMPACT F420R & L L1 DR	
Volumen, bruto (litros)	343
Volumen neto utilizable (litros)	265
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 645 x 1876-1911
Peso, embalado (kg)	88
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	217
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 140
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	1086
Nivel sonoro – dB(A)	39.7
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.047 kg / CO2e 0.016 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
1519898	Rejilla rilsanizada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanizada blanca 485*300	29€
1129663	Juego de patas ajustables inox (100-135mm)	84€
1129664	Juego de patas ajustables inox (135-200mm)	93€
1129665	Juego de ruedas para Compact (125mm)	116€
818721025	Estante blanco perforado (486x433mm)	75€
819581052	Pedal de apertura de puerta	247€



HOSHIZAKI

GRAM

**3 AÑOS
GARANTÍ**

- Distribución eficiente de aire
- Puerta apertura a derechas reversible con cerradura
- Puerta reversible (incluyendo puertas de cristal)
- Iluminación LED (puertas de cristal)
- Estante inferior 484.7mm (An) x 300mm (Pr) Top shelf 483.8mm (An) x 433mm (Pr)
- Patas H = 100-135mm
- Desescarche automático
- Iluminación mejorada en los equipos de puerta de cristal
- Nuevo y mejorado flujo de aire interno
- Ventilador del condensador para equipos de alto rendimiento
- Pedal de apertura de puerta (extras)



COMPACT KG420R DR G



COMPACT KG420L DR G

COMPACT KG & FG 420R	L1 DR G	L1 DR G
----------------------	---------	---------

Número de ítem	154421010	155421010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-19/-5°C

Material

Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Blanco	Blanco

Precios	2.710€	2.940€
---------	--------	--------

COMPACT KG & FG 420L	L1 DR G	L1 DR G
----------------------	---------	---------

Número de ítem	164421010	165421010
Rango de temperatura	+1/+12°C	-19/-5°C

Material

Exterior	Blanco	Blanco
Interior	Blanco	Blanco

Precios	2.490€	2.940€
---------	--------	--------

ESPECIFICACIONES COMPACT KG420R & L L1 DR

Volumen, bruto (litros)	343
Volumen neto utilizable (litros)	265
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 667 x 1876-1911
Peso, embalado (kg)	99
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	122
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 130
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	D
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	670
Nivel sonoro – dB(A)	39.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.016 kg

COMPACT FG420R & L L1 DR

Volumen, bruto (litros)	343
Volumen neto utilizable (litros)	265
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	595 x 667 x 1876-1911
Peso, embalado (kg)	110
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	217
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 140
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	D
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	1152
Nivel sonoro – dB(A)	39.7
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.047 kg / CO2e 0.016 kg

CÓDIGO EXTRAS PRECIOS

1519898	Rejilla rilsanizada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanizada blanca 485*300	29€
1129663	Juego de patas ajustables inox (100-135mm)	84€
1129664	Juego de patas ajustables inox (135-200mm)	93€
1129665	Juego de ruedas para Compact (125mm)	116€
818721025	Estante blanco perforado (486x433mm)	75€
819581052	Pedal de apertura de puerta	247€

**DURADEROS.
FIABLES.
ASEQUIBLES.**



ARMARIOS AVANZADOS PARA OBTENER UNA REFRIGERACIÓN FIABLE

Hoshizaki ADVANCE es una serie de armarios de refrigeración y congelación duraderos, que cumplen con los más exigentes requisitos de los profesionales del sector.

Con la seguridad alimentaria, la facilidad de limpieza y las posibilidades de aplicación estandarizadas en el centro de nuestra filosofía de diseño, la serie ADVANCE se adapta perfectamente a múltiples entornos de cocina, desde locales de restauración, hasta proyectos a gran escala, como hoteles y restaurantes de servicio rápido.

Los armarios ADVANCE incluyen funcionalidades ampliadas para la higiene y la seguridad alimentaria, simplificando los procesos de control y gestión de la cocina para la tranquilidad de los clientes.

- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 40 ° C (clima tropical). Klimatklaase 5.
- ✓ Cámaras muy resistentes
- ✓ Alto rendimiento; garantiza temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumple la medida de profundidad 2/1 Gastronorm

USOS PREVISTOS



Catering



Hostelería



HOSHIZAKI

GRAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FACILIDAD DE LAS OPERACIONES.

1. | Distribución de aire más eficiente en el interior, con un canal de aire especialmente diseñado
2. | Amplia junta magnética extraíble
3. | Asa ergonómica de altura completa para facilitar la limpieza
4. | Acero inoxidable de calidad 304 o 430 para mayor durabilidad y seguridad alimentaria
5. | Puerta con cierre automático en un ángulo inferior a 90 grados
6. | Diseño monobloque para una máxima capacidad interna y un fácil mantenimiento
7. | Interruptor automático del ventilador
8. | Condensador de bajo mantenimiento
9. | Bajos niveles de ruido



Descripción del código de producto - ADVANCE

ADVANCE K 70 4 C DR U



- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- 4 estantes grises (650x530 mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Interior/ Exterior: AISI 430 inoxidable



Advance 70-4 L

ADVANCE	K 70-4 L	F 70-4 L
Número de ítem	131701010	133701010
Rango de temperatura	0/+10°C	-25/-12°C
Material		
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Precios		
	3.090€	3.500€

ESPECIFICACIONES	ADVANCE K 70-4	ADVANCE F 70-4
Volumen, bruto (litros)	600	600
Volumen neto utilizable (litros)	415	420
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	654 x 830 x 1980-2030	654 x 830 x 1980-2030
Peso, embalado (kg)	120	129
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	361	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	506
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 140	230V, 50 Hz / 650
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C	D
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	548	2171
Nivel sonoro – dB(A)	50.0	54.0
GWP	3	3
Refrigerante	R290 / 0.058 kg / CO2e 0.170 kg	R290 / 0.082 kg / CO2e 0.246 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	63€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye guías	65€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	119€
760660444	Juego de estantes (3 superiores + 1 inferior) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 1 puerta GN 2/1, no incluye guías	470€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	125€



**2/1 GN****Nuevo****ADVANCE 140**

- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Bajo nivel sonoro
- Doble puerta con apertura a derecha y a izquierda
- Cerradura
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- 8 estantes grises (650x530 mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Guías de pared completas, Soporte de estantería
- Interior/ Exterior: AISI 430 inoxidable



Advance 140-4 L

ADVANCE	K 140-4 L	F 140-4 L
Número de ítem	131141070	133141070
Rango de temperatura	0/+10°C	-25/-12°C
Material		
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Precios		
	4.950€	5.640€

ESPECIFICACIONES	ADVANCE K 140-4	ADVANCE F 140-4
Volumen, bruto (litros)	1200	1200
Volumen neto utilizable (litros)	797	797
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1344 x 830 x 1980-2030	1344 x 830 x 1980-2030
Peso, embalado (kg)	192	198
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	634	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	674
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 270	230V, 50 Hz / 700
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C	D
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	926	3869
Nivel sonoro – dB(A)	52.0	56.0
GWP	3	3
Refrigerante	R290 / 0.085 kg / CO2e 0.255 kg	R290 / 0.105 kg / CO2e 0.315 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660243	Guías en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (izquierda)	15€
760660244	Guías en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (derecha)	15€
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	63€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	125€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye guías	65€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	119€
760660445	Juego de estantes (6 superiores + 2 inferiores) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 2 puertas GN 2/1, no incluye guías	940€

CALIDAD DURADERA. MÁXIMA EFICIENCIA.



ALTA CALIDAD PARA LOS MÁS PERFECCIONISTAS DE LA COCINA.

PREMIER de Hoshizaki es una serie de armarios de refrigeración de alta resistencia (clase climática 4/5), que satisface las necesidades de las cocinas comerciales más exigentes. Su diseño duradero, con sólidas bisagras en las puertas, acero inoxidable y un acabado impecable, está pensado para soportar las más duras condiciones operacionales de cocina. Los armarios PREMIER están disponibles con tanto con patas como con ruedas.

- ✓ Ideal para cocinas comerciales (zonas abiertas a los clientes/ cocina de servicio)
- ✓ Funciona en temperaturas ambiente de hasta 40° C
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 4/ 5
- ✓ Alto rendimiento: temperaturas estables en todo el armario, a pesar de las frecuentes aperturas de la puerta
- ✓ Cumple con las medidas estándar Gastronorm

USOS PREVISTOS



Catering



Hostelería



HOSHIZAKI

GRAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

1. | Bajos niveles de ruido
2. | El aislamiento de 80 mm garantiza un bajo consumo energético y una gran estabilidad de la temperatura (incluso durante los ciclos de descongelación)
3. | Puerta con cierre automático en un ángulo inferior a 90 grados para garantizar la seguridad de los alimentos, el ahorro de energía y facilitar las rutinas de trabajo
4. | Asa ergonómica de altura completa para facilitar la limpieza
5. | Acero inoxidable de calidad 304 para mayor durabilidad y seguridad alimentaria
6. | La puerta reversible permite adaptar los armarios a cualquier lugar de instalación
7. | Interruptor automático del ventilador
8. | Condensador de bajo mantenimiento sin filtro (para armarios 70, 140)



A

B

C

Descripción del código de producto - PREMIER

PREMIER K 70 L** DR* U

Gama de producto _____ ↑

Rango de temperatura _____ ↑

K = Refrigerador

F = Congelador

M = Armario para carne fresca

KG = Refrigerador con puerta de cristal

Nombre de la serie / anchura (cm) _____ ↑

C = Ruedas _____ ↑

L = Patas _____ ↑

DR = Puerta a derechas _____ ↑

DL = Puerta a izquierdas _____ ↑

U = Conexión UK _____ ↑

E = Conexión EU _____ ↑

* No disponible para el modelo BW80

** No disponible para los modelos 140

- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Bajo nivel sonoro
- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Pedal de apertura de puerta
- 4 estantes grises (530 x 650mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm



Premier 70 L



Premier 70 L

PREMIER	K 70 L	M 70 L	F 70 L	KG 70 L
Número de ítem	171701010	172701010	173701010	174701010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Material				
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Precios				
	4.720€	4.770€	5.250€	6.390€

ESPECIFICACIONES	PREMIER K 70	PREMIER M 70	PREMIER F 70	PREMIER KG 70
Volumen, bruto (litros)	700	700	700	700
Volumen neto utilizable (litros)	475	475	475	475
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	690 x 920 x 2080-2130	690 x 920 x 2080-2130	690 x 920 x 2080-2130	690 x 920 x 2080-2130
Peso, embalado (kg)	135	135	135	140
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 460	230V, 50 Hz / 120
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A	A	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	341	341	1771	451
Nivel sonoro – dB(A)	48.0	48.0	52.0	48.0
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R290 / 0.115 kg / CO2e 0.345 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	63€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	125€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	119€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye guías	65€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660444	Juego de estantes (3 superiores + 1 inferior) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 1 puerta GN 2/1, no incluye guías	470€



**2/1 GN**

5 AÑOS DE GARANTÍA
PIEZAS Y MANO DE OBRA

Nuevo**PREMIER 140**

- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Bajo nivel sonoro
- Doble puerta con apertura a derecha y a izquierda
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Cierre de puerta x 2
- Pedal de apertura de puerta x 2
- 8 estantes grises (530 x 650mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Guías de pared completas, Soporte de estantería



Premier 140 L



Premier 140 L

PREMIER	K 140 L	M 140 L	F 140 L	KG 140 L
Número de ítem	171141070	172141070	173141070	174141070
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Material				
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Precios				
	7.750€	7.980€	8.310€	10.900€

ESPECIFICACIONES	PREMIER K 140	PREMIER M 140	PREMIER F 140	PREMIER KG 140
Volumen, bruto (litros)	1400	1400	1400	1400
Volumen neto utilizable (litros)	1085	1085	1085	1085
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1380 x 920 x 2080-2130			
Peso, embalado (kg)	212	212	212	230
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	361	361	-	361
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	608	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 200	230V, 50 Hz / 200	230V, 50 Hz / 920	230V, 50 Hz / 200
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A	A	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	592	592	3245	825
Nivel sonoro – dB(A)	50.0	50.0	56.0	50.0
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R290 / 0.140 kg / CO2e 0.420 kg			

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660243	Guías en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (izquierda)	15€
760660244	Guías en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (derecha)	15€
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	63€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	125€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye guías	119€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye guías	65€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660445	Juego de estantes (6 superiores + 2 inferiores) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 2 puertas GN 2/1, no incluye guías	940€

PREMIER W80

Nuevo

5 AÑOS DE GARANTÍA
PIEZAS Y MANO DE OBRA

- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Bajo nivel sonoro
- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Pedal de apertura de puerta
- 4 estantes grises (650 x 530mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm



Premier W80 L



Premier W80 L

PREMIER	K W80 L	M W80 L	F W80 L	KG W80 L
Número de ítem	171801010	172801010	173801010	174801010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Material				
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Precios	5.150€	5.230€	5.330€	6.650€

ESPECIFICACIONES	PREMIER K W80	PREMIER M W80	PREMIER F W80	PREMIER KG W80
Volumen, bruto (litros)	700	700	700	700
Volumen neto utilizable (litros)	475	475	475	475
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	810 x 800 x 2080-2130	810 x 800 x 2080-2130	810 x 800 x 2080-2130	810 x 800 x 2080-2130
Peso, embalado (kg)	135	135	135	140
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 520	230V, 50 Hz / 120
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A	A	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	337	337	1776	439
Nivel sonoro – dB(A)	46.0	46.0	50.0	46.0
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R290 / 0.085 kg / CO2e 0.255 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660433	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	63€
760660438	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	119€
760660439	Estante inferior inox para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	119€
760660443	Estante inferior gris para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	67€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660447	Juego de estantes (3 superiores + 1 inferior) inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	470€



HOSHIZAKI

GRAM

PREMIER 60

Nuevo

5 AÑOS DE
GARANTÍA
PIEZAS Y MANO
DE OBRA

- Juntas extraíbles
- Sistema monobloque
- Esquinas redondeadas en el interior
- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Pedal de apertura de puerta
- 4 estantes gris (400 x 600mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Guías de pared completas, Soporte de estantería



Premier 60 L



Premier 60 L

PREMIER	K 60 L	M 60 L	F 60 L	KG 60 L
Número de ítem	171601010	172601010	173601010	174601010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Material				
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Precios	5.020€	5.080€	5.180€	6.500€

ESPECIFICACIONES	PREMIER K 60	PREMIER M 60	PREMIER F 60	PREMIER KG 60
Volumen, bruto (litros)	480	480	480	480
Volumen neto utilizable (litros)	335	335	335	335
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	610 x 920 x 2080-2130	610 x 920 x 2080-2130	610 x 920 x 2080-2130	610 x 920 x 2080-2130
Peso, embalado (kg)	120	120	120	125
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 520	230V, 50 Hz / 120
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A	A	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	286	285	1506	373
Nivel sonoro – dB(A)	46.0	46.0	50.0	46.0
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg	R290 / 0.085 kg / CO2e 0.255 kg	R600a / 0.080 kg / CO2e 0.240 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660432	Juego de 2 guías en forma de U para armarios EN 1/1	20€
760660431	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1, no incluye guías	50€
760660440	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1, no incluye guías	125€
760660118	Juego de 4 patas inox 130 - 180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas para armarios	116€
760660446	Juego de 4 estantes inox con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1, no incluye guías	490€

PREMIER BW80

Nuevo

5 AÑOS DE
GARANTÍA
PIEZAS Y MANO
DE OBRA

- Juntas extraíbles
- Esquinas redondeadas en el interior
- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Ruedas integradas
- 4 estantes (650 x 530mm)
- Iluminación LED
- Rieles de pared completos, Soporte de estantería



Premier BW80 DR



Premier BW80 DR

PREMIER	K BW80 DR	M BW80 DR	F BW80 DR	KG BW80 DR
Número de ítem	171800010	172800010	173800010	174800010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Material				
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Precios				
	5.530€	5.590€	5.870€	7.080€

ESPECIFICACIONES	PREMIER K BW80	PREMIER M BW80	PREMIER F BW80	PREMIER KG BW80
Volumen, bruto (litros)	610	610	610	610
Volumen neto utilizable (litros)	457	457	457	457
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970
Peso, embalado (kg)	145	145	145	150
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 120	230V, 50 Hz / 370	230V, 50 Hz / 120
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	A	A	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	333	333	1810	432
Nivel sonoro – dB(A)	46.0	46.0	50.0	46.0
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R600a / 0.070 kg / CO2e 0.210 kg	R600a / 0.070 kg / CO2e 0.210 kg	R290 / 0.060 kg / CO2e 0.180 kg	R600a / 0.070 kg / CO2e 0.210 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660430	Llave maestra	10€
760660434	Juego de 2 guías inferiores en forma de U	32€
760660433	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	63€
760660438	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	119€
760660448	Juego de 4 estantes inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye guías	470€



HOSHIZAKI

GRAM

GAMA DE PRODUCTOS

FIABLES. DURADEROS.
ASEQUIBLES.

FRÍO DE CALIDAD Y FIABLE

La gama Snowflake GII Refrigeration está diseñada para ayudar a quienes trabajan bajo presión a diario, en la vorágine de una cocina comercial con espacio limitado.

Esta serie incluye frigoríficos y congeladores de una o dos puertas, encimeras refrigeradas y abatidores/congeladores. La gama Snowflake GII se fabrica utilizando la mejor ingeniería y tecnología de diseño, así como un estricto proceso de garantía de calidad que llevan a cabo nuestros equipos en Dinamarca y Japón.

ÓPTIMA HIGIENE



Interior y exterior: acero inoxidable anticorrosivo. Adecuado para entornos húmedos. Base con esquinas redondeadas y juntas extraíbles para mejor limpieza. Superficie de trabajo con salpicadero (opcional).

MANTENIMIENTO Y SERVICIO SENCILLOS



El condensador extraíble no precisa limpieza, lo que reduce los costes y facilita las tareas de mantenimiento y garantiza un rendimiento estable.

FLEXIBILIDAD DE CONFIGURACIÓN



Configurable, con la opción de combinar con una superficie de trabajo plana o un salpicadero de 100 mm y varias combinaciones de puertas y cajones (contacte con su oficina de venta local para pedir presupuesto).

SOSTENIBLE Y EFICIENTE



Esta serie es de bajo consumo utiliza refrigerantes naturales y es muy duradera.



USO PREVISTO



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Food storage only, not for bio-medical purposes

✓ Muy populares en cocinas comerciales, tanto interiores como a la vista del público, en entornos de hostelería y restauración

✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5. Aptas para temperatura ambiente de hasta +40 °C (tropical)

Código de producto - Snowflake GII (Mesas refrigeradas)

SCR - 130 CG RC - LR-L1

Rango de temperatura

SCR : Refrigeración

Dimensiones exteriores

130 : Longitud 1314 mm

180 : Longitud 1780 mm

225 : Longitud 2246 mm

Generación del fluido frigorífico

CG : Generación 3 de fluido frigorífico HC

Mesa de trabajo

RC : Encimera lisa

RS : Encimera con peto

Puertas y aperturas

-LR : Puerta 1 apertura a izquierdas

Puerta 2 apertura a derechas

-LL : Puerta 1 apertura a izquierdas

Puerta 2 apertura a izquierdas

-RL : Puerta 1 apertura a derechas

Puerta 2 apertura a izquierdas

-RR : Puerta 1 apertura a derechas

Puerta 2 apertura a derechas

-LLRR : Puerta 1 apertura a izquierdas

Puerta 2 apertura a izquierdas

Puerta 3 apertura a derechas

Puerta 4 apertura a derechas

-L1 : Mesa de trabajo

-C1 : Encimera lisa

Snowflake GII Mesas

- Múltiples combinaciones de puertas y cajones.
- Opción de incorporar 2 o 3 cajones.
- Junta desmontable
- Asa ergonómica integrada
- Salpicadero con respaldo soldado de 100mm
- Carriles telescópicos extralargos



SCR-130DG-LR-RRC-L1



SCR-180DG-LRR-RRC-L1



SCR-225DG-LLRR-RRC-L1

SCR-130DG-LR-RRC-L1

Número de ítem	879000840	879020840	879040840
Rango de temperatura	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C

Material

Exterior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable

Precios

	3.250€	3.710€	4.655€
--	--------	--------	--------

ESPECIFICACIONES

	SCR-130DG-LR-RRC-L1	SCR-180DG-LRR-RRC-L1	SCR-225DG-LLRR-RRC-L1
Volumen, bruto (litros)	300	500	625
Volumen neto utilizable (litros)	171	257	343
Dimensiones An x Pr x Al (mm) (con patas)	1314 x 700 x 830-900	1780 x 700 x 830-900	2246 x 700 x 830-900
Peso, embalado (kg)	112	141	174
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	316	377	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 0.1600	230V, 50 Hz / 0.1900	230V, 50 Hz / 0.2400
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C	C	C
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	905	927	1161
Refrigerante	R290 / CO2e 0.165 kg	R290 / CO2e 0.237 kg	R290 / CO2e 0.285 kg



1/1 GN

Snowflake GII Mesas

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
760660011	Juego de 4 ruedas para mesas de 850mm (C1)	259€
760660012	Juego de 4 ruedas para mesas de 900mm (C2)	380€
760660001	Encimera con peto de 100mm para SCR-130CH (con patas o ruedas)	371€
760660002	Encimera con peto de 100mm para SCR-180CH (con patas o ruedas)	371€
760660003	Encimera con peto de 100mm para SCR-225CH (con patas o ruedas)	431€
760660117	Juego de 4 patas H900mm (L2)	#N/A
760660120	Sección suplementaria de 2 cajones 1/2 en lugar de puerta	685€
760660121	Sección suplementaria de 3 cajones 1/3 en lugar de puerta	1.014€
760660008	Parrillas sin respaldo plastificado	44€
760660010	Parrillas sin respaldo inox	163€
760660004	Soporte de estantes - izquierda	40€

GAMA DE PRODUCTOS

LO ESENCIAL PARA LA COMODIDAD Y EL SABOR

FIABLES. DURADEROS. ASEQUIBLES.

Los abatidores y congeladores Snowflake se han diseñado prestando especial atención en lo realmente esencial: materiales duraderos, diseño resistente, rendimiento óptimo y comodidad instantánea en lo que se refiere a la limpieza y el mantenimiento.

EL MODELO DE PROTECCIÓN: ENFRIAMIENTO EN MODOS FUERTE Y SUAVE

Los ciclos de los modos FUERTE y SUAVE están disponibles para todo tipo de alimentos. Los abatidores Snowflake se pueden utilizar tanto en modo de "Enfriamiento fuerte" como de "Enfriamiento suave", por lo que son adecuados para una gran variedad de productos y alimentos.

PATAS
SBU 15 y SBU 20: 75 - 108 mm
SBU 40: 105 - 155 mm

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

SIEMPRE A PUNTO

Esta serie es la opción habitual en restaurantes, cocinas comerciales o instalaciones de producción de alimentos que precisan de métodos eficientes y eficaces para enfriar y congelar alimentos en raciones, siempre en el momento idóneo y protegiendo el sabor y la textura a lo largo de todo el proceso.

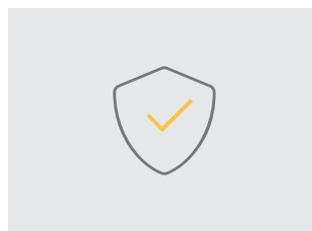
USOS PREVISTOS



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

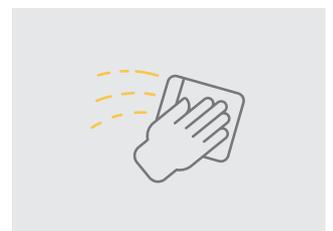
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SEGURIDAD ALIMENTARIA



En cuanto el usuario introduce los alimentos, comienza un ciclo de tiempo de forma automática. Cuando el proceso de enfriamiento haya terminado, el dispositivo pasará del "modo enfriamiento" al "modo almacenamiento".

LIMPIEZA FÁCIL



Las superficies de acero inoxidable son duraderas y fáciles de limpiar. Las esquinas son redondeadas para facilitar la limpieza. Evaporador y ventilador son de fácil acceso. La junta de la puerta y los soportes de las repisas se pueden extraer.

El acero inoxidable es AISI 304

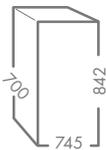
ABATIDORES/CONGELADORES SNOWFLAKE



Modelo independiente

Controlador

SBU 15 HL



CAPACIDAD

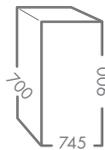
- ☼ Enfriamiento: 15 kg
- ☼ Congelación: 8 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Modelo bajomostrador, sin superficie de trabajo

Controlador

SBU 20 HL



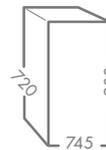
CAPACIDAD

- ☼ Enfriamiento: 20 kg
- ☼ Congelación: 12 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Controlador

SBU 20 HT



CAPACIDAD

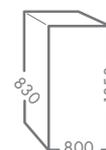
- ☼ Enfriamiento: 20 kg
- ☼ Congelación: 12 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



Controlador

- 400 V, 3 N-/50 Hz
- Opción de 230 V, 1 N-/50 Hz, disponible bajo petición

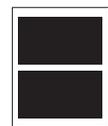
SBU 40 HT



CAPACIDAD

- ☼ Enfriamiento: 42 kg
- ☼ Congelación: 25 kg
- Repisas: 10 posiciones para bandejas 1/1 GN

Snowflake GII SBU



2/1 GN

- Excelente ergonomía, con el panel de control en una posición que facilita su uso.
- Puerta reversible.
- Patas de acero inoxidable con altura ajustable (de 75 a 108 mm).
- Bandeja extraíble con 5 o 10 posiciones, intervalos de espaciado vertical de 66,5 mm, adecuados para GN 1/1.
- La sonda de núcleo se encuentra en el interior y la bandeja de goteo de descongelación en la base exterior.
- Puede opcionalmente usarse como modelo encastrable



SBU15HL



SBU20HL



SBU20HT



SBU40HT

SNOWFLAKE GII	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Código de producto	965780515	965780522	965780520	965780540
PRECIOS	6.930€	8.620€	8.620€	13.645€
MATERIAL	Acero Inoxidable AISI 304			
Interior / Exterior	Acero Inoxidable AISI 304			

ESPECIFICACIONES	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Potencia frigorífica -23.3°C	887 W	887 W	887 W	3136 W
Peso, bruto/neto	95 / 85 kg	125/115 kg	130/120 kg	225/200 kg
Dimensiones exteriores (L x F x H)	842 x 700 x 745 mm	820 x 720 x 745 mm	900 x 720 x 745 mm	1850 x 830 x 800 mm
Dimensiones interiores (L x F x H)	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	780 x 700 x 650 mm
Capacidad de enfriamiento (de +90°C a +3°C en 90 min)	15kg	20kg	20kg	42kg
Capacidad de congelación (de +90°C a -18°C en 240 min.)	8kg	12kg	12kg	25kg
Potencia eléctrica	1000 Watt	1350 Watt	1350 Watt	3200 Watt
Numero de GN pans 1/1	5	5	5	10
Clase climática	4	4	4	4
Alimentación eléctrica	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	400V, 3N-/50Hz*
Consumo de energía / año (AEC) – Enfriamiento	0,124 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,137
Consumo de energía / año (AEC) Congelación	0,492 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,413
GWP	2141	2141	2141	2141
Fluido frigorífico/CO2e	R452A, 0,53 Kg / CO2e 1134.73 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 2.0 Kg / CO2e 4282 kg

LA PRINCIPAL ESTACIÓN DE TRABAJO PARA UN CHEF



GASTRO 07 SALADETTE

UNA BESTIA DE CARGA MODULAR

Una encimera con refrigeración es la principal estación de trabajo de un chef. Por tanto, ocupa un lugar central en la cocina. Aparte de su función de almacenamiento, la encimera desempeña una función esencial desde que se prepara la comida hasta que se emplata y se sirve.

La gama GRAM GASTRO 07 ofrece encimeras modulares refrigeradas con diversas configuraciones. Gozan de popularidad entre nuestros clientes, ya que ofrecen día a día una enorme capacidad de refrigeración.

RANGO DE TEMPERATURAS

K +2/+12 °C	K 0/+10 °C	F -25/-5 °C
----------------	---------------	----------------

Refrigerador Mostrador de aperitivos Congelador

GUÍA RÁPIDA

- ✓ Para cocinas de servicio, como estación de trabajo en zonas abiertas a los clientes, en buffets fríos o como punto para servir
- ✓ Superficies de preparación para catering, procesamiento de alimentos, restaurantes, bares o cafeterías. Los mostradores de aperitivos son encimeras bajas refrigeradas combinadas con electrodomésticos de cocina modulares
- ✓ Cámaras muy resistentes: refrigeradores de clase climática 5. Congeladores de clase climática 4
- ✓ Superficies de alto rendimiento: temperaturas estables aunque se abra la puerta con frecuencia
- ✓ Cumplen las normas Gastronorm

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:

BUENA HIGIENE, ERGONOMÍA Y LUGAR DE TRABAJO

- Los bordes prolongados anti-goteo evitan la entrada de agua
- El salpicadero protege la superficie de trabajo en caso de derrames
- El sistema de circulación de aire permite temperaturas estables
- Juntas de la puerta y cajón desmontables
- La base interior en forma de bandeja y esquinas redondeadas recoge los líquidos
- Estación de trabajo ergonómica y altura ajustable con elevación eléctrica
- Estantes anti-inclinación y cajones con topes
- Rieles telescópicos en los cajones; las bandejas GN se pueden extraer sin inclinaciones
- Máxima higiene: esquinas redondeadas y el mínimo de tornillos para una limpieza fácil
- Anti-alérgico: las encimeras están fabricadas con acero inoxidable sin níquel



↑ *ERGONOMÍA DE ÚLTIMA GENERACIÓN
 Altura de trabajo totalmente flexible entre 850 y 1050 mm con elevación eléctrica (opcional).
 ↓

USOS PREVISTOS



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio Sector marino Panadería

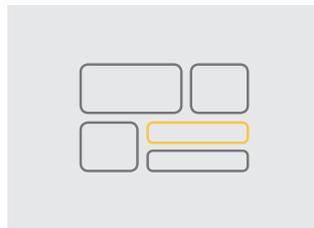
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

SEGURIDAD ALIMENTARIA



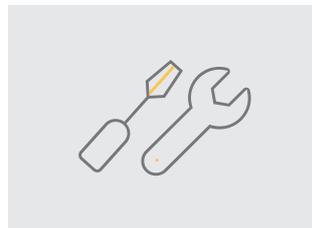
Gracias al sistema de distribución de aire de Gram, se mantienen las temperaturas adecuadas, lo que incluye una recuperación rápida de la temperatura después de cada apertura de la puerta.

MODULARIDAD Y FLEXIBILIDAD



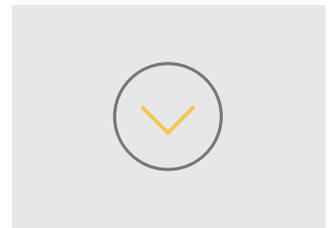
Con GRAM GASTRO 07, podrá construir su propio lugar de trabajo. Seleccione una combinación de superficie de trabajo, puertas y cajones, patas, ruedas o elevación eléctrica, rangos de temperatura y accesorios.

MANTENIMIENTO SENCILLO



Una unidad deslizable compacta con un cuidado y acceso para mantenimiento fáciles. Los filtros del condensador y las juntas se pueden desmontar para limpiarlos fácilmente.

HIGIENE ÓPTIMA



Su diseño con superficies planas permite una limpieza sencilla. Las demás características específicas se destacan en la parte superior.

GAMA DE PRODUCTOS

**70 CM DE PROFUNDIDAD
1/1 GASTRONORM.
NUMEROSAS APLICACIONES**

UNA AMPLIA VARIEDAD DE CONFIGURACIONES

GASTRO 07 SE ADAPTA A SU RUTINA DE TRABAJO

Empiece configurando su GASTRO 07 Counter:

- Disponible con tres rangos de temperatura
- Disponible con dos, tres o cuatro secciones
- Opciones de superficie de trabajo tal y como se muestran
- Puertas, conjuntos de 2/2 o 3/3 cajones (sin cajones para encimeras de congeladores o encimera con superficie de preparación)
- Con o sin cerradura
- Patas, ruedas, montaje en pedestal o elevación eléctrica
- Sistema de refrigeración integrado o remoto
- Estantería de dos repisas sobre la superficie de trabajo

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



L1: 100 - 130 mm - **L2** (estándar): 135 - 200 mm

L3: 185 - 250 mm **C1:** ruedas 127 mm

C2: ruedas 155 mm

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

MATERIALES Y COMBINACIONES

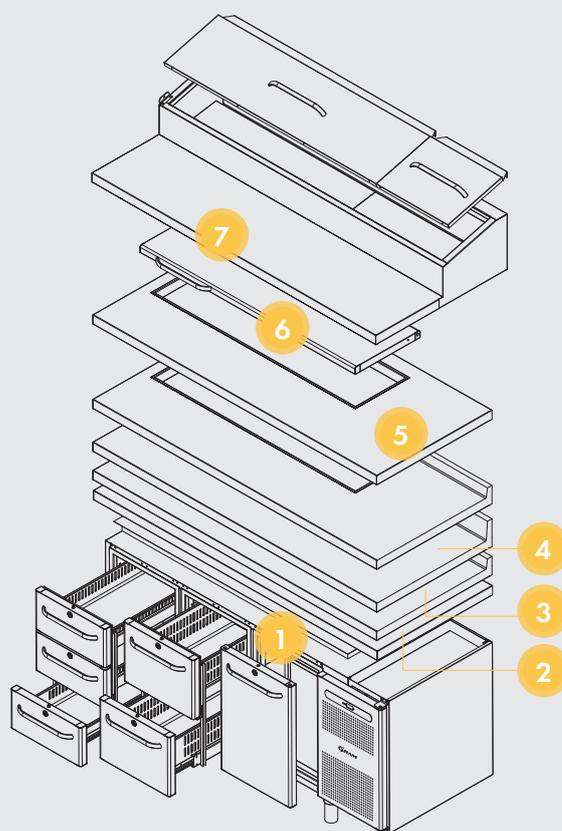
EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

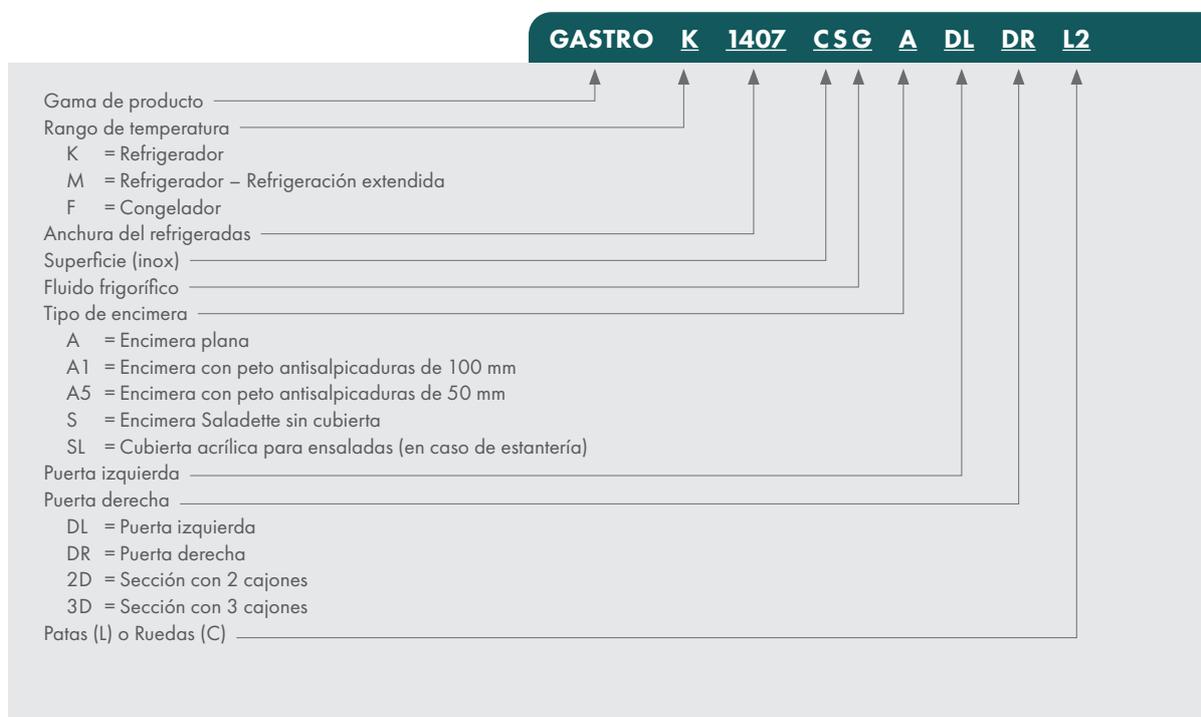
Acero inoxidable sin níquel



OPCIONES DE SUPERFICIE DE TRABAJO

1. | Plancha aislante (es decir, sin superficie de trabajo)
2. | Superficie plana sin salpicadero
3. | Superficie plana con salpicadero de 50 mm
4. | Superficie plana con salpicadero de 100 mm
5. | Superficie para ensaladas sin salpicadero
6. | Tapa aislante o tapa acrílica para la superficie para ensaladas
7. | Encimera de preparación con tapa para la noche

Descripción del código de producto - GRAM GASTRO 07



GRAM GASTRO 07



GASTRO 1407 CS



GASTRO 1807CS



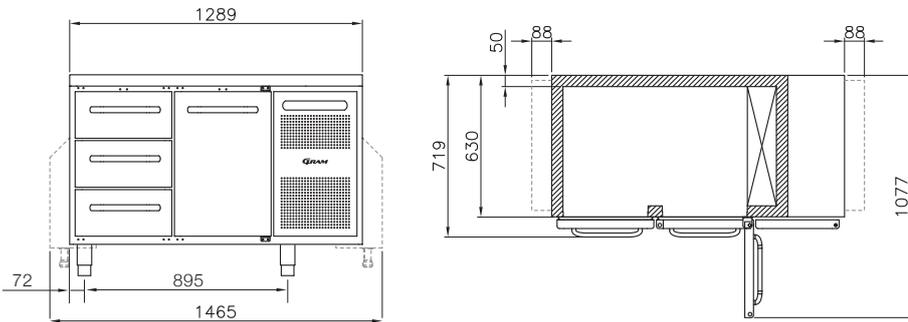
GASTRO 2207CS

GASTRO	1407 DL / DR			1807 DL / DL / DR			2207 DL / DL / DL / DR		
	K	M	F1407	K	M	F1407	K	M	F1407
Número de ítem	951400021	951410021	951420021	951800021	951810021	951820021	952200021	952210021	952220021
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C
Material									
Exterior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
Precios									
	6.320€		6.975€	7.490€		8.145€	8.645€		9.300€

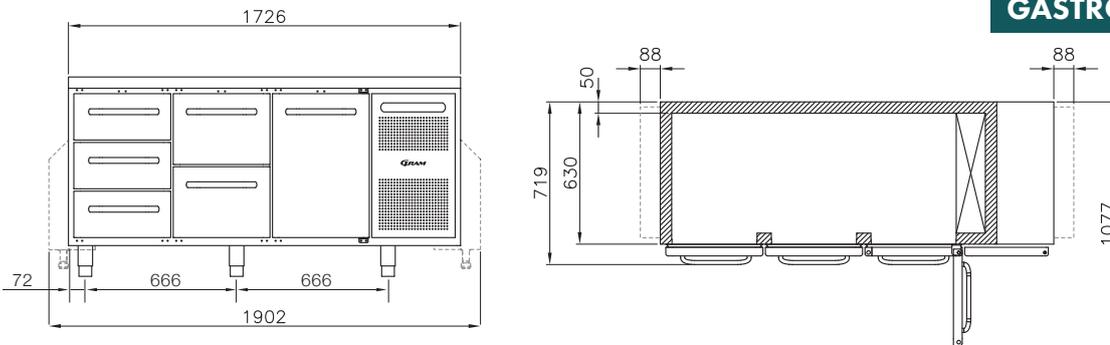
ESPECIFICACIONES	1407			1807			2207		
	K	M	F	K	M	F	K	M	F
Volumen, bruto (litros)	345			506			668		
Volumen neto utilizable (litros)	192			288			384		
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1289 x 700 x 885/950			1726 x 700 x 885/950			2163 x 700 x 885/950		
Peso, embalado (kg)	140			150			221		
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	406	406	-	406	406	-	406	406	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	-	-*	-	-	-*	-	-	-*
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 205	230V, 50 Hz / -*	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 212	230V, 50 Hz / -*	230V, 50 Hz / 190	230V, 50 Hz / 216	230V, 50 Hz / -*
Clase de eficiencia energética	A	A	-*	A	A	-*	A	A	-*
Consumo energético Ecodesign (kWh)	430	476	-*	483	533	-*	559	644	-*
GWP	3			3			3		
Refrigerante	K: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg M: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg F: R290 / -* kg / CO2e -* kg			K: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg M: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg F: R290 / -* kg / CO2e -* kg			K: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg M: R290 / 0,097kg / CO2e 0,291kg F: R290 / -* kg / CO2e -* kg		

* Pendiente de confirmación

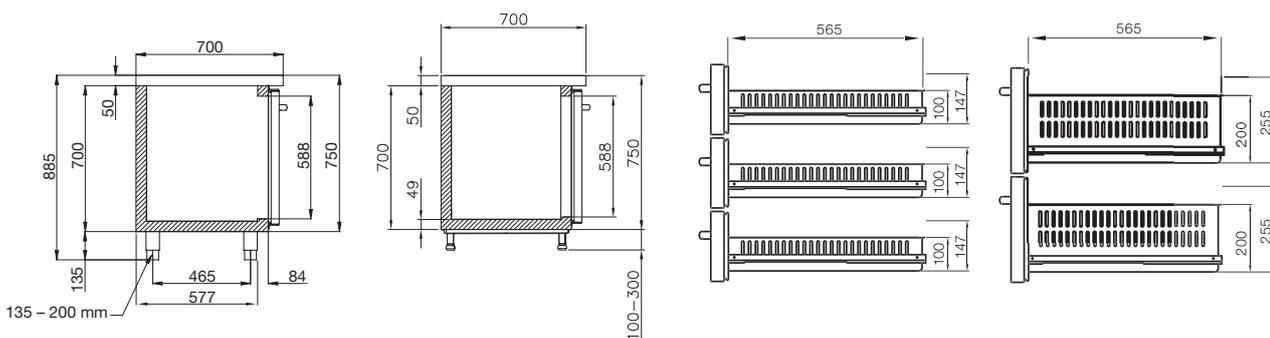
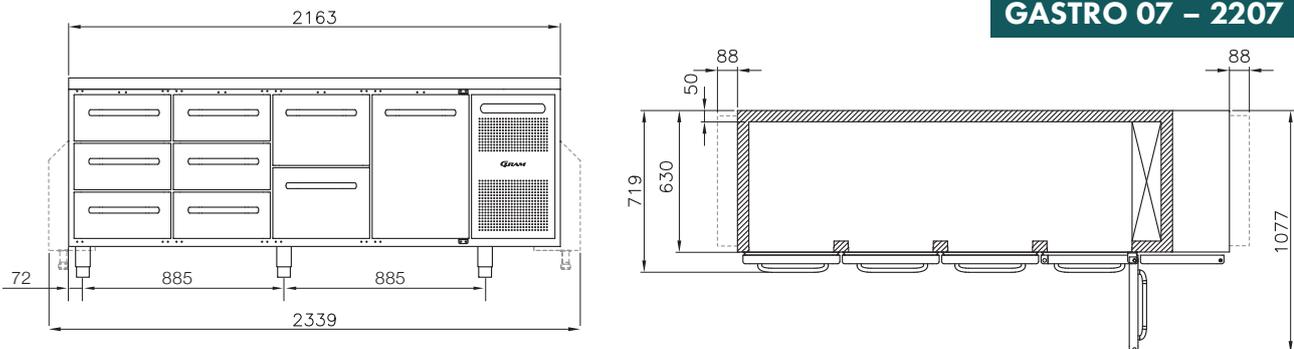
GASTRO 07 - 1407



GASTRO 07 - 1807



GASTRO 07 - 2207





Mesas refrigeradas



GRAM GASTRO K 1407 CSG A DL/DR L2		
MODELO 1	951400021	6.320€



GRAM GASTRO K 1407 CSG A 2D/2D L2		
MODELO 4	951400502	7.382€



GRAM GASTRO K 1807 CSG A DL/DL/DR L2		
MODELO 7	951800021	7.490€



GRAM GASTRO K 2207 CSG A DL/DL/DL/DR L2		
MODELO 17	952200021	8.645€

Mesas refrigeradas con mostrador de ensaladas



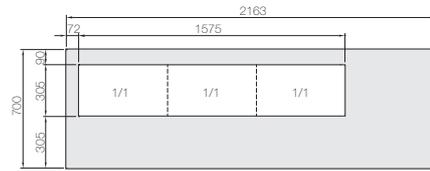
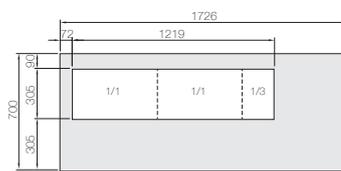
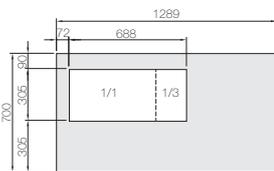
GRAM GASTRO K 1407 CSG SL DL/DR L2		
MODELO 31	951400071	6.682€



GRAM GASTRO K 1807 CSG SL DL/DL/DR L2		
MODELO 33	951800071	7.895€



GRAM GASTRO K 2207 CSG SL DL/DL/DL/DR L2		
MODELO 32	952200071	9.085€



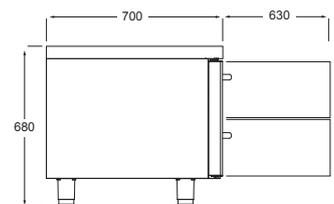
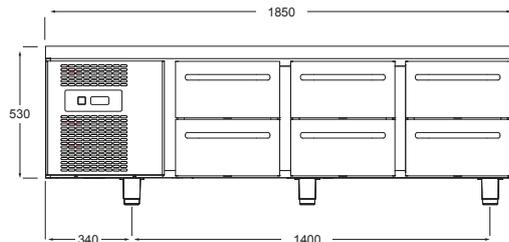
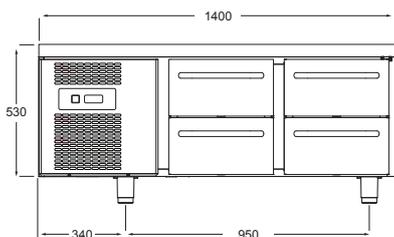
Mesas refrigeradas Snack



SNACK COUNTER KS 0-4H	
871000100	8.590€



SNACK COUNTER KS 0-6H	
871000101	11.045€



CONTROL Y SUPERVISIÓN DE TEMPERATURAS CRÍTICAS DE LOS ALIMENTOS

GRAM KPS 90



EXPERTOS EN EL ARTE DEL CONTROL DE LA TEMPERATURA

La congelación y el abatimiento son procesos fundamentales en cualquier cocina donde se produzcan alimentos preparados, ya que permiten enfriar o congelar inmediatamente los alimentos cocinados para un almacenamiento seguro.

La serie GRAM KPS está diseñada para satisfacer todos los requisitos reglamentarios en materia de higiene a lo largo de todo el proceso, desde la elaboración hasta el enfriado. Los abatidores de esta serie tienen una capacidad de 22 a 180 kg y los congeladores ultrarrápidos, de 13 a 180 kg, de modo que pueden adaptarse a cocinas de todo tipo.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ABATIMIENTO



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON CONGELACIÓN ULTRARRÁPIDA



ABATIDORES/CONGELADORES GRAM KPS

PARA BANDEJAS, CARROS O PASANTE

Nuestro objetivo es satisfacer todo tipo de requisitos y procesos, adaptándonos al segmento de mercado, el número de comensales o las limitaciones de espacio. Por eso, esta serie ofrece diversas opciones.

 Modelos PARA BANDEJAS:
PS 21, 42

USOS PREVISTOS

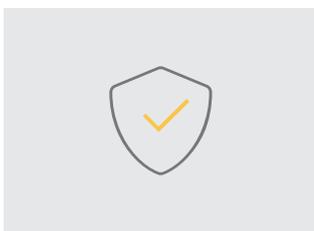


Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

✓ Esta serie es la opción habitual en restaurantes, cocinas comerciales o instalaciones de producción de alimentos que precisan de métodos eficientes y eficaces para enfriar y congelar alimentos en raciones, siempre en el momento idóneo y protegiendo el sabor y la textura a lo largo de todo el proceso.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Los alimentos se manipulan en conformidad con las directrices HACCP. Las alarmas HACCP y el cambio automático al «modo de almacenamiento» son algunas funciones adicionales que le permitirán garantizar una mayor seguridad alimentaria.

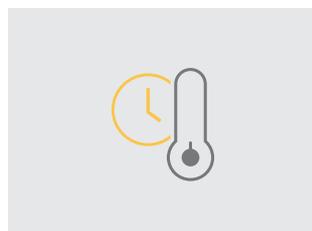
ALIMENTOS DE CALIDAD



Se conservan el sabor, la textura, el aspecto y las vitaminas y nutrientes de los alimentos.

El uso de la función IFR también protege de los daños superficiales causados por la congelación.

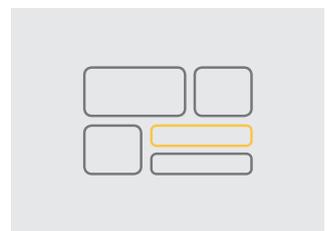
VERSATILIDAD



Distintos modos de funcionamiento: funcionamiento IFR, ciclo de enfriamiento controlado por tiempo o temperatura.

Se pueden guardar hasta 20 ciclos personalizados.

MODULARIDAD Y FLEXIBILIDAD DE TAMAÑOS



Capacidad de 13 a 180 kg de alimentos. Modelos para bandejas, carritos o roll-through para producciones pequeñas o grandes. Se entrega montado o desmontado.

GRAM PROCESS – Abatidores/Congeladores

- Puerta apertura a derechas con dispositivo de cierre
- 5 alturas, compatibles GN1/1 o Euronorm 600x400
- Sistema IFR de protección de la superficie contra daños de congelación
- Temperatura de almacenamiento constante
- Sonda multipunto con tres puntos de medida
- Alarmas HACCP
- Sistema de control LCD con rueda de navegación



KPS 21

KPS 42

PROCESS	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH KPS 42 CF	KPS 42 SH KPS 42 SF	KPS 42 CH R KPS 42 CF R	KPS 42 SH R
Código de producto	CH: 865780550	SH: 865780551	CH: 865780554 CF: 865809954	SH: 865780559 SF: 865809959	CH R: 865780558	SH R: 865780560
Rango de temperatura	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
MATERIAL						
Acabado exterior/ interior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
PRECIOS						
Con compresor incorporado	12.740€	13.750€	19.420€	20.720€	20.325€	21.700€
Modelos para compresor externo	–	–	13.750€	16.055€	–	–

ESPECIFICACIONES	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación	Enfriamiento rápido	Enfriamiento rápido / congelación
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH	KPS 42 SH	KPS 42 CH R	KPS 42 SH R
Potencia frigorífica a -10°C	711 Watt		2245 Watt		2245 Watt	
Potencia frigorífica a -25°C		1054 Watt		2345 Watt		2345 Watt
Peso (bruto) (kg)	120 kg	120 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Dimensiones (L x F x H)	745 x 720 x 900 mm		800 x 830 x 1850 mm		800 x 830 x 1850 mm	
Volumen, neto utilizable (de +70°C a +3° en 90 min.)	18 kg	22 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Capacidad de congelación (de +70°C a -18° en 4 horas)		13 kg		27 kg		27 kg
Potencia eléctrica	900 Watt	1350 Watt	2000 Watt	3500 Watt	2000 Watt	3500 Watt
Consumo energético – Enfriar	0.09 kWh/kg	0.08 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg
Consumo energético – Congelar	–	0.30 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg
Nivel sonoro	65 dB(A)	–	72 dB(A)	–	72 dB(A)	–
Conexión eléctrica	230 V, 50 Hz		400 V, 3N~/ 50 Hz			
Aislamiento	55 mm (ciclopentano)		75 mm (ciclopentano)			
Clase climática	4		4			
GWP	2141		2141			
Fluido frigorífico:	21 SH: R452A /1.40 kg/CO2e 2997.4 kg 21 CH: R452A /1.40 kg/CO2e 2997.4 kg		42 CH: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 CH R: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg		42 SH: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 SH R: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg	

GRAM PROCESS – Abatidores/Congeladores

KPS 60: Enfriamiento rápido

- Puerta apertura a derechas con dispositivo de cierre
- Sonda multipunto con tres puntos de medida



KPS 60

PROCESS	Enfriamiento rápido
	KPS 60 CH KPS 60 CF
Código de producto	CH: 860600110
Rango de temperatura	-25/+10°C
MATERIAL	
Frontal / Acabado exterior	Inoxidable
Acabado interior	Inoxidable
PRECIOS	
Con compresor incorporado	24.620€
Modelos preparados para compresor externo	-
ESPECIFICACIONES	Enfriamiento rápido
	KPS 60
Potencia frigorífica a -10°C	4588 Watt
Potencia frigorífica a -25°C	-
Peso (bruto)	205 kg
Dimensiones (L x F x H)	780 x 995 x 2125 mm
Capacidad de enfriamiento (kg) (de +70°C à +3° en 90 min.)	60 kg
Capacidad de congelación (kg) (de +70°C à -18° en 4 horas)	-
Consumo energético – Enfriar	0.08 kWh/kg
Consumo energético – Congelar	-
Nivel sonoro	63 dB(A)
Potencia eléctrica	3011 Watt
Conexión eléctrica	3x400 V, 50 Hz
Aislamiento	60 mm
Fluido frigorífico:	R 452A 2.40 kg / CO2e 5138.40 kg
Compatible con Rational	818630100 y 818630102

GAMA DE PRODUCTOS

CÁMARAS MULTIFUNCIÓN

CÁMARAS 6 EN 1

Los abatidores de Gram son verdaderas cámaras multifunción cuyos sofisticados controles electrónicos ofrecen seis funciones distintas:

1. REFRIGERACIÓN
2. CONGELACIÓN
3. ENFRIAMIENTO RÁPIDO
4. CONGELACIÓN RÁPIDA
5. DESCONGELACIÓN CONTROLADA
6. ENFRIADO EN SECO

PATAS, RUEDAS O PARA MONTAR EN PEDESTAL

L1: 100 - 130 mm - L2 (estándar): 135 - 200 mm
C1: ruedas 110 mm - C2: ruedas 125 mm

Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

El acero inoxidable es AISI 304

✓ Esta serie suele ser la opción ideal para producciones que precisan de un dispositivo menos potente que un abatidor ultrarrápido.

RANGO DE TEMPERATURAS

ALMACENAMIENTO -25/+10 °C	ENFRIAMIENTO RÁPIDO -30/+10 °C
------------------------------	-----------------------------------

USO PREVISTO



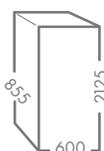
Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

*Solo almacenamiento, no para fines medicinales





KP 60 ENFRIADO RÁPIDO



CAPACIDAD

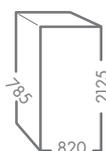
❁ Enfriamiento: 36 kg de +65 ° a +10 ° en 180 min



REPIISA Euronorm 40 x 60 cm



KP 82 ENFRIADO RÁPIDO



CAPACIDAD

❁ Enfriamiento: 50 kg de +65 ° a +10 ° en 180 min



ANCHO 2/1 GN



MULTIFUNCIÓN



Todo en uno. Cámara multifunción con SEIS modos de funcionamiento. Además del modo de enfriado o congelación, puede utilizarse simplemente para almacenar el producto.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



Al mantener unas temperaturas seguras con un sistema de circulación del aire eficiente se garantiza una recuperación rápida de la temperatura siempre que se abre la puerta.

FÁCIL DE MANEJAR



Los programas incluidos por defecto se pueden poner en marcha directamente en la pantalla, ya sea «Soft Chill» para enfriamiento gradual o «Hard Chill» para congelación rápida.

GRAM PROCESS – Armarios multifunción KP

- Armarios frigoríficos multifunción (6 funciones)
- Puerta doble cristal reversible apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Pedal de apertura de puerta
- 5 estantes inox incluidos
- Refrigeración y congelación rápida, enfriamiento seco y descongelación rápida controlada (modelo U/KP82)



PROCESS KP 60



PROCESS KP 82

PROCESS	Enfriamiento rápido / Congelación rápida KP 60	Enfriamiento rápido / Congelación rápida KP 82
Código de producto (con compresor incorporado)	960650301	960870301
Rango de temperatura	-30/+10°C	-30/+10°C
MATERIAL		
Frontal / Acabado exterior	Inoxidable	Inoxidable
Acabado interior	Inoxidable	Inoxidable
PRECIOS		
Con compresor incorporado	11.220€	12.840€

ESPECIFICACIONES	Enfriamiento rápido/ Congelación rápida KP 60	Enfriamiento rápido/ Congelación rápida KP 82
Potencia frigorífica a -10°C (Watt)	1705 Watt	2326 Watt
Volumen, neto	407 ltr.	538 ltr.
Volumen, bruto	465 ltr.	614 ltr.
Peso (bruto)	122 kg	136 kg
Dimensiones (L x F x H)	600 x 855 x 2125 mm	820 x 785 x 2125 mm
Capacidad de enfriamiento (kg) (de +65°C a +10°C en 3 horas)	36 kg	50 kg
Consumo energético – Enfriar	0.08 kWh/kg	0.07 kWh/kg
Potencia eléctrica	1025 Watt	1523 Watt
Conexión eléctrica	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aislamiento	70 mm (ciclopentano)	70 mm (ciclopentano)
Fluido frigorífico:	R 290/ 0.15 kg / CO2e 0.45 kg	R 290/ 0.30 kg / CO2e 0.89 kg

Todos lo precios en €, IVA no incluido

MANTENGA LA CADENA DEL FRÍO

ALIGERE SU CARGA DE TRABAJO Y MANTENGA LA CADENA DEL FRÍO

Las cámaras *roll-in* están diseñadas para ofrecer almacenamiento refrigerado temporal dentro de una línea de producción, ubicadas, por ejemplo, entre abatidores y salas refrigeradas. Al utilizar las cámaras *roll-in*, el proceso de refrigeración no se rompe, lo que minimiza la carga de trabajo manual de manipulación y recarga. Normalmente, las unidades *roll-in* se utilizan en cocinas comerciales especializadas en operaciones de producción, preparación y cocinado/enfriamiento.

CONTROL DE TEMPERATURA EFECTIVO: HIGIÉNICO, SEGURO Y RESISTENTE.

1. Seguridad ante todo: el controlador cuenta con alarma integrada, vigilancia de la puerta y programas de emergencia
2. Dos bombillas halógenas iluminan la cámara al abrir la puerta (modelos con puertas aislantes)
3. El sistema de circulación de aire permite una temperatura estable
4. Junta de la puerta desmontable para una limpieza sencilla
5. Acero inoxidable sin níquel: sin riesgo de reacciones alérgicas
6. Puerta reversible con banda de retención del frío. Tirador resistente con un sistema de cierre "positivo"
7. Los amortiguadores de impacto protegen las superficies inoxidable de golpes
8. El compacto suelo de acero inoxidable con rampa de entrada es opcional en los modelos K. El congelador *roll-in* incluye de serie suelo radiante.





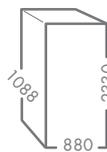
USOS PREVISTOS



Catering Hostelería Panadería

- ✓ Con una altura libre interna de 1900 mm, las cámaras son ideales para la mayor parte de carritos utilizados actualmente en cocinas comerciales
- ✓ Cámaras muy resistentes: clase climática 5 Funcionan en temperaturas ambiente de hasta 40 °C (clima tropical)
- ✓ Alto rendimiento: temperaturas estables aunque las puertas se abran con frecuencia

REFRIGERADOR K 1500



CALIFICACIÓN ENERGÉTICA
Pendiente

Opcional: Preparado para un sistema de refrigeración remoto

Dimensiones internas: 720 (ancho) x 895 (prof.) x 1900 (alto)

RANGO DE TEMPERATURAS

K
+2/+12 °C

Refrigerador

MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

GRAM PROCESS – Armarios para carros

- Puerta doble cristal reversible apertura a derechas
- Suelo con placa de acero inoxidable y rampa de 100 mm (estandar para armarios transversales)
- Iluminación integral (modelos KG)
- Suelo calefactado (estándar para armarios negativos)



PROCESS K 1500

PROCESS	K 1500
Código de producto (con compresor incorporado)	861500021
Rango de temperatura	+2/+12 °C
MATERIAL	
Acabado exterior	Inoxidable
Acabado interior	Inoxidable
Suelo con placa de acero inoxidable y rampa de 100 mm	Opcional
Suelo aislado con placa de acero inoxidable, rampa de 100 mm y calentamiento eléctrico	Opcional
Rango de temperatura	
Con compresor incorporado	11.265€

ESPECIFICACIONES	PROCESS K 1500
Potencia frigorífica a -10°C	719 Watt
Potencia frigorífica a -25°C	-
Potencia eléctrica	444 Watt
Volumen, bruto	1422 ltr.
Volumen, neto	1273 ltr.
Peso (bruto)	185 kg
Dimensiones:	
Interior (L x F x H) mm	720 x 895 x 1900
Exterior (L x F x H) mm	880 x 1088 x 2338
Aislamiento	60 mm (ciclopentano)
Conexión eléctrica	230V, 50 Hz
Fluido frigorífico	R290/ 0.10 kg / CO2e 0.31 kg

Todos los precios en €, IVA no incluido

GESTIONE SUS PRODUCTOS DE PANADERÍA CON INNOVACIONES TECNOLÓGICAS

GUÍA RÁPIDA

- ✓ Características especiales: ideal para obradores, confiterías y pastelerías
- ✓ Alto rendimiento: condiciones de almacenaje perfectas a pesar de la alta frecuencia de apertura de las puertas
- ✓ Ajuste perfecto: tamaño ideal para bandejas de panadería de tamaño estándar
- ✓ Abatidores/congeladores rápidos (SF) y Congeladores y cámaras de fermentación controlada (GA) BAKER 625, 550, 950, 1500: ideales para grandes producciones. Clase climática 5, adecuadas para una temperatura ambiente de hasta +40 °C
- ✓ BAKER 620: ideal para producciones de tamaño medio. Clase climática 4, adecuadas para una temperatura ambiente de hasta +30 °C



RANGO DE TEMPERATURAS

M	F	SF	GA
-5/+12 °C	-25/-5 °C	-30/+10 °C	-25/+40 °C
Refrigeración/ almacenaje	Congelación/ almacenaje	Abatidor/ congelador rápido	Refrigerador/ Congelador/ Fermentadora

INNOVACIONES AL DETALLE...

1. | Estándar con evaporador revestido. Es duradero y ahorra costes posteriores
2. | Controles ocultos detrás del panel superior, protegidos ante salpicaduras
3. | Los modelos estándar vienen con una cerradura integrada
4. | Los perfiles de aluminio cubren el dispositivo en su totalidad, aportando fuerza y durabilidad
5. | Junta de la puerta desmontable para una limpieza más sencilla
6. | Puerta con cierre automático y fijación de apertura a más de 90 °
7. | Raíles de apoyo para bandejas de panadería. Se pueden posicionar individualmente
8. | Apertura de puerta con pedal patentado. Puede colocarse a la izquierda o la derecha



USO PREVISTO



Obradores, confiterías y pastelerías

MONTAJE SOBRE PATAS, RUEDAS O PEDESTAL



L1: 100 - 130 mm - L2 (estándar): 135 - 200 mm
C1 (estándar): ruedas 110 mm - C2: ruedas 125 mm
Preparación para instalación en pedestal sin coste adicional.

CALIDAD PRESERVADA



Tanto las cámaras de almacenaje como las de procesado incluyen funciones integradas para preservar la calidad de los productos de panadería en todo momento.

Más información en las páginas siguientes.

COSTES OPERATIVOS BAJOS



La tecnología de refrigeración de bajo consumo aplicada a esta gama de cámaras de almacenaje puede ayudarle a ahorrar costes operativos a diario.

SEGURIDAD INTEGRADA



Controles con funciones de seguridad: alarmas de puerta abierta, alta temperatura o de limpieza de filtro del condensador para evitar un sobrecalentamiento. Panel superior que protege los controles de las salpicaduras.

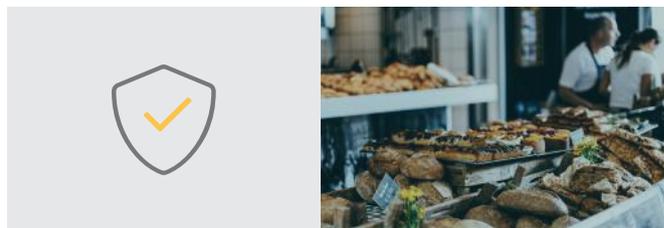
MULTIFUNCIÓN



El SF funciona como abatidor/ congelador rápido, congelador/ refrigerador de almacenaje o cámara de descongelación y cuenta con función de enfriado en seco. GA puede funcionar como congelador, refrigerador o fermentador de manera continua.

GAMA DE PRODUCTOS

APLICACIONES SIMPLIFICADAS CON TODAS LAS VENTAJAS DE GRAM



DISEÑO MODERNO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Los refrigeradores y congeladores de la gama GRAM BAKER se basan en nuestros galardonados principios de diseño y sistemas innovadores. Su sistema de circulación de aire permite la refrigeración indirecta y la estabilización de la temperatura, protegiendo así los productos. Además, los controles electrónicos tienen funciones de seguridad para una protección óptima.

PARA BANDEJAS O CARROS:

La gama BAKER ofrece también cámaras para carros de panadería. La gama BAKER 1500 está disponible como refrigerador o congelador de carros con ruedas.

PRESERVA LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS

Nuestros refrigeradores impiden que los productos de panadería se resequen gracias al sistema de distribución del aire con ventilación indirecta. Puede utilizar la función de refrigerado en seco para una menor humedad (cámaras M) o la función de descongelación para controlar a qué ritmo se descongelan los productos.

Nuestra tecnología de refrigeración está pensada para impedir la pérdida de calidad de sus productos, como la sequedad excesiva de la masa.



MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acero inoxidable **C**

Acabado blanco **L**

INTERIOR

Acero inoxidable **C**

Acabado gris **ABS***

Acero inoxidable **C**

Acabado gris **ABS***

Acero inoxidable sin níquel. *Solo BAKER 620

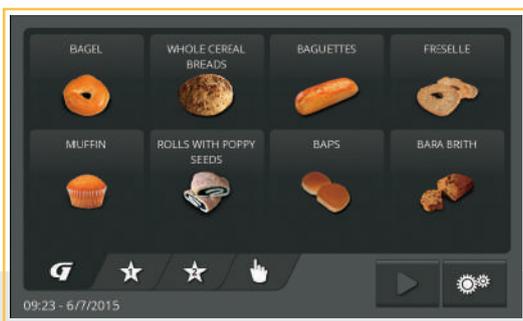
Consulte el sitio web para ver todos los modelos:
configurator.hoshizaki-europe.com



SERIE GA

La cámara GRAM GA es un refrigerador/ congelador/fermentador controlado digitalmente con posibilidad de programación individual.

Programa el GA para fermentar la masa fuera de horario. El GA dispone de un generador de vapor que hará que la masa pase por todo el proceso, desde la congelación o la refrigeración a la fermentación, aplicando la temperatura, humedad y duración que usted prefiera. El sistema de circulación de aire permite una refrigeración indirecta y facilita la estabilidad térmica, protegiendo sus productos de panadería. Se elimina casi por completo la formación de costras o el secado del producto.



CONTROLADOR TÁCTIL DE GA:

La pantalla táctil de 7 pulgadas es muy intuitiva y fácil de usar. Proporciona una visión clara del estado actual del proceso en todo momento. El operario puede elegir entre 8 programas por defecto para una puesta en marcha sencilla o programar los parámetros manualmente gracias a sus intuitivos controles.

SERIE SF

La serie SF incluye diversas cámaras multifunción. El SF se puede usar como abatidor/congelador rápido, congelador/refrigerador de almacenaje o cámara de descongelación y de refrigeración en seco.



DISPLAY INTUITIVO:

Múltiples opciones de funcionamiento: utilícelo como refrigerador/congelador rápido o elija el modo de almacenamiento. La serie SF cuenta con un gran display, por lo que los procesos son muy fáciles de controlar.

DISEÑO PARA CARROS DE PANADERÍA:

El BAKER SF 1500 es un abatidor/ congelador rápido para carros de panadería. Está hecho de acero inoxidable y equipado de una base radiante y una rampa de entrada.



MATERIALES Y COMBINACIONES

EXTERIOR

Acero inoxidable **C**
Sin níquel

INTERIOR

Acero inoxidable **C**
Sin níquel

GRAM BAKER 550

- Puerta apertura a derechas reversible
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Pedal de apertura de puerta
- Sólo 60 cm de ancho
- Iluminación LED
- Aire canalizado para una mejor conservación del producto
- Enfriamiento en seco, descongelación rápida controlada (modelos M y SF)
- Desescarche automático con reevaporación de condensados



BAKER 550 CC



BAKER 550 LC



BAKER 550 CC



BAKER 550 CC

BAKER	M 550 CC	F 550 CC	M 550 LC	F 550 LC	SF 550 CC	GA 550 CC
Número de ítem	965500101	965500201	965500151	965500251	965510301	965520401
Rango de temperatura	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/-5°C	-30/+10°C	-25/+40°C
Material						
Exterior	Inoxidable	Inoxidable	Blanco	Blanco	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
Precios						
	6.905€	7.535€	6.850€	7.270€	8.960€	16.475€

ESPECIFICACIONES	BAKER M 550	BAKER F 550	BAKER SF 550	BAKER GA 550
Volumen, bruto (litros)	465	465	460	460
Volumen neto utilizable (litros)	314	314		
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125	600 x 855 x 2125-2190	600 x 806 x 2235
Peso, embalado (kg)	132	132	137	132
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	410	-	-	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	499	882	663
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 314	230V, 50 Hz / 418	230V, 50 Hz / 769	230V, 50 Hz / 1253
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	B	C		
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	360	1355	-	-
Nivel sonoro – dB(A)				
GWP	3	3	3	3
Refrigerante	R290 / 0.090 kg / CO2e 0.230 kg	R290 / 0.145 kg / CO2e 0.435 kg	R290 / 0.150 kg / CO2e 0.480 kg	R290 / 0.130 kg / CO2e 0.440 kg

GRAM BAKER 950

- Puerta reversible con cerradura, apertura a derechas
- Dispositivo de cierre automático de puerta
- Iluminación LED
- Pedal de apertura de puerta
- Aire canalizado para una mejor conservación del producto
- Enfriamiento en seco, descongelación rápida controlada (modelos M y SF)
- Desescarche automático con reevaporación de condensados



BAKER 950 CC



BAKER 950 LC

BAKER	M 950 CC	F 950 CC	M 950 LC	GA 950 CC
Número de ítem	969500101	969500201	969500151	969520401
Rango de temperatura	-5/+12°C	-25/-5°C	-5/+12°C	-25/+40°C
Material				
Exterior	Inoxidable	Inoxidable	Blanco	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable	Inoxidable
Precios				
	9.275€	10.475€	8.050€	20.945€

ESPECIFICACIONES	BAKER M 950	BAKER F 950	BAKER GA 950
Volumen, bruto (litros)	949	949	949
Volumen neto utilizable (litros)	660	660	
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2205	820 x 1065 x 2315
Peso, embalado (kg)	186	186	186
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	627	-	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	-	882	882
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 408	230V, 50 Hz / 736	230V, 50 Hz / 1778
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C	D	
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	661	2849	-
Nivel sonoro – dB(A)	48.9		
GWP	3	3	3
Refrigerante	R290 / 0.145 kg / CO2e 0.435 kg	R290 / 0.149 kg / CO2e 0.447 kg	R290 / 0.150 kg / CO2e 0.490 kg

GRAM BAKER 625

- Puerta doble cristal reversible apertura a derechas
- Aire canalizado para una mejor conservación del producto
- Enfriamiento en seco, descongelación rápida controlada (modelos M)
- Desescarche automático con reevaporación de condensados



BAKER 625 CC

BAKER	M 625 CC	F 625 CC
Número de ítem	966250101	966250201
Rango de temperatura	-5/+12°C	-25/-5°C

Material

Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable

Precios

	7.140€	7.810€
--	--------	--------

ESPECIFICACIONES

	BAKER F 625	BAKER M 625
Volumen, bruto (litros)	603	603
Volumen neto utilizable (litros)	417	417
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	820 x 770 x 2000	820 x 770 x 2000
Peso, embalado (kg)	137	137
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-	410
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	499	-
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 445	230V, 50 Hz / 234
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)	C	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	1725	342
GWP	3	3
Refrigerante	R290 / 0.100 kg / CO2e 0.300 kg	R290 / 0.113 kg / CO2e 0.339 kg

GRAM BAKER 1500



BAKER 1500 CB



BAKER 1500 CB

BAKER	F 1500 CB	SF 1500 CB
Número de ítem	861500505	861540503
Rango de temperatura	-25/-5°C	-30/+10°C
Material		
Exterior	Inoxidable	Inoxidable
Interior	Inoxidable	Inoxidable
Precios	12.755€	18.440€

ESPECIFICACIONES	BAKER F 1500	BAKER SF 1500
Volumen, bruto (litros)	1422	1422
Volumen neto utilizable (litros)		
Dimensiones An x Pr x Al (mm)		
Peso, embalado (kg)	185	228
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	-	-
Capacidad de refrigeración a -25°C (vatios)	633	2336
Conexión / Carga de conexión (vatios)	230V, 50 Hz / 658	230V, 50 Hz / 2185
Clase de eficiencia energética (ISO 22041-2019)		
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	-	-
Nivel sonoro – dB(A)		
GWP	3	3
Refrigerante	R290 / 0.110 kg / CO2e 0.320 kg	R290 / 0.460 kg / CO2e 1.380 kg

DISPENSADOR DE CERVEZA AUTOMÁTICO

GRACIAS A LA VELOCIDAD Y FIABILIDAD DEL BEERMATIC DUAL TAP, PODEMOS SERVIR CERVEZAS A MAYOR VELOCIDAD DURANTE FIESTAS O EVENTOS. ESTO ABRE UNA VENTANA DE TIEMPO A LOS BARISTAS PARA QUE SE CONCENTREN EN DAR UN SERVICIO DE CALIDAD AL CLIENTE Y GENERAR VENTAS ADICIONALES.

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

LA AUTOMATIZACIÓN NUNCA HA TENIDO MEJOR SABOR

El multitasking es una de las habilidades clave de todo bartender: tomar pedidos, preparar cócteles y otras bebidas, procesar los pagos y mantener limpio el espacio de trabajo mientras brinda a todos los huéspedes una atención completa y se mantiene un atmósfera positiva. BEERMATIC DUAL TAP es un dispensador de cerveza de barril completamente automático con mecanismo de control de la espuma. Además, nuestro preciso control de porciones permite servir una cantidad predeterminada de cerveza a la temperatura perfecta y con la cantidad justa de espuma.

*La tecnología
del Beermatic te
ayuda a ahorrar*

El BEERMATIC es una herramienta excelente para controlar los costes¹. El sistema de dispensado de cerveza es muy preciso y evita por completo los derrames de cerveza y/o espuma.



CERVEZA DE CALIDAD CON TAN SOLO PULSAR UN BOTÓN



SIEMPRE CERVEZA DE ALTA CALIDAD



La proporción de cerveza se puede ajustar según las preferencias locales o requisitos de la propia cerveza. El equipo tiene una capacidad de dispensación de 65 litros de forma continuada, lo que significa que puede suministrar 130 cervezas (0,5l) a la temperatura perfecta. Un sistema de enfriamiento interno enfría la cerveza cuando pasa a través del equipo, de modo que esta puede ser servida directamente de los barriles a temperatura ambiente.

AUMENTE INGRESOS



Hasta que la cerveza no está servida, no se requiere atención adicional. Esto abre ventanas de tiempo a los empleados para deicar a tareas como procesar pagos, preparar pedidos o limpiar. Estos segundos ahorrados parecen marginales, pero al atender grandes cantidades de personas estos segundos se convierten en horas, horas que los empleados pueden invertir en proporcionar un servicio al cliente más eficiente.

FÁCIL DE INSTALAR



El BEERMATIC no requiere de una unidad refrigeradora adicional, por lo que permite ahorrar espacio. Con su diseño compacto y tamaño reducido, este dispensador se adapta a múltiples entornos. También se puede transportar e instalar fácilmente para eventos y ferias.

CARACTERÍSTICAS

1. PULSAR PARA DISPENSAR

Tan sencillo como eso. Presiona una vez el botón de dispensado para servir la cerveza.

2. SISTEMA DE INCLINACIÓN

El soporte se inclina en el ángulo correcto para garantizar una cerveza perfectamente servida.

3. CONTROL DE PORCIÓN

El tamaño de las porciones se puede configurar para verter exactamente la misma cantidad cada vez. Sin derramar líquido ni espuma.

4. CONTROL DE ESPUMA

La cantidad de espuma se puede ajustar para ambos grifos de forma independiente.

5. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO INTERO

La cerveza a temperatura ambiente se enfría a medida que fluye por los circuitos de cerveza.

6. DOBLE CIRCUIT

Gracias al sistema de doble circuito se pueden servir dos tipos de cerveza simultáneamente.

7. MONITORIZACIÓN DE LAS PORCIONES

La pantalla muestra el número de cervezas servidas. A través de la configuración de usuario puedes cribar según el volumen de los vasos.

8. DISPENSACIÓN AUTOMÁTICA O MANUAL

Es extremadamente sencillo pasar del modo automático al manual. Solo tienes que levantar el panel superior.

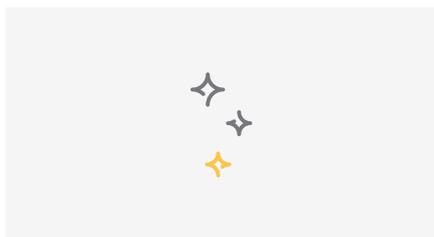


9. ALARMA BARRIL VACÍO

Se enciende el aviso de "AGOTADO" en el panel de control cuando quedan menos de 0,5 litros en el circuito.



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



El control de las porciones es preciso y evita por completo los derrames de líquido y espuma, por lo que el espacio de trabajo permanece limpio en todo momento. El diseño compartimentado del dispensador está pensado para evitar la contaminación y simplificar las rutinas de limpieza. Con este sistema se reducen los puntos de contacto vidrio - persona, de esta forma mantenemos los más altos estándares de seguridad alimentaria.

REDUCCIÓN DE COSTES



El BEERMATIC es una herramienta excelente para controlar los costes. El sistema de dispensado de cerveza es muy preciso y evita por completo los derrames de cerveza y/o espuma. El sistema de refrigeración interno permite almacenar todos los barriles a temperatura ambiente, lo que supone un gran ahorro en costos de energía e inversiones adicionales en cámaras de frío o refrigeradores.

FLEXIBILIDAD OPERACIONAL



El sistema de doble grifo y doble circuito permite conectar y servir dos tipos de cerveza de manera simultánea. Además, el soporte de la unidad de inclinación automática es compatible con todos los tamaños comunes de jarras o vasos. Dado que el dispensador compacto se puede transportar e instalar fácilmente. También es el equipo ideal para eventos al aire libre, ya que no requiere de unidad de enfriamiento adicional.

GAMA DE PRODUCTOS

RÁPIDO, INTELIGENTE, HIGIÉNICO

LA TECNOLOGÍA DEL BEERMATIC TE AYUDA A AHORRAR

NO DERRAMES MÁS CERVEZA

Con el preciso control de las porciones del BEERMATIC se eliminan por completo los continuos derrames de cerveza al tirarla desde un grifo convencional.

NO DESPERDICIES ESPUMA

Cuando el barril se calienta, se libera un exceso de dióxido de carbono, provocando un aumento de la cantidad de espuma y enturbiando la cerveza. Con el sistema de enfriamiento interno del BEERMATIC controlamos la temperatura y por lo tanto eliminamos el exceso de espuma.

MONITORIZACIÓN

Hacer un seguimiento de las ventas a tiempo real con el controlador incorporado en la pantalla, te ayudará a conocer las tendencias de consumo y te permitirá adaptar la oferta a la demanda.

VENDER HASTA LA ÚLTIMA GOTTA

Desconectar los barriles demasiado pronto es algo habitual, ya que la persona encargada no sabe cuánta cerveza queda en el barril. El BEERMATIC tiene un indicador que muestra cuando el barril se está vaciando, de esta forma venderás hasta la última gota.

USO INMEDIATO



A diferencia de los grifos tradicionales donde los barriles de cerveza deben refrigerarse durante 24h antes de conectarse, el BEERMATIC enfría la cerveza en su paso por el interior de equipo.

CONTROL DE ESPUMA

La cantidad de espuma se puede ajustar fácilmente dependiendo de las preferencias locales.

TEMPERATURA PERFECTA

La cerveza se dispensa a una temperatura de entre 2 y 8 °C.



FÁCIL DE CONFIGURAR Y OPERAR



BEERMATIC DUAL TAP

VERSIÓN EN HC
DISPONIBLE PRÓXIMAMENTE



MODELO DBF-AS65WE-EU

PRECIOS 7.970€

ESPECIFICACIONES DBF-AS65WE-EU

Gamma de productos	DBF
Nombre del modelo	DBF-AS65WE-EU
Número de ítem	B078-011
Título del producto	Dispensador, cerveza
Marca	Hoshizaki
Conexión eléctrica	1 / 220 - 240V / 50Hz
Potencia eléctrica (kW)	0.345
Dimensiones A x P x A (mm)	367 x 674 x 764
Refrigerante	R134a
Equivalente CO ₂ (kg)	250
Sistema de enfriado	Refrigerado por aire
Peso neto (kg)	50
Peso bruto emballado (kg)	57
Capacidad de dispensación de 4 horas después de la fase de enfriado inicial de 10 horas (lt.)	65
Salida instantánea después de los 45 minutos de recuperación (lt.)	10.2
Recuperación (minutos)	45
Ratio de flujo	34-49 mL/s (2.0 - 3.5 bar)



MEDIANA

Jarra/vaso:
135 - 200 mm



GRANDE

Jarra/vaso:
155 - 240 mm



El dispensador es compatible

con jarras y vasos de: **DE 50 A 105 MM**

Referencia 1. Fuente: revista BAR BUSINESS Sept 2016, art '7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales'

Todos lo precios en €, IVA no incluido

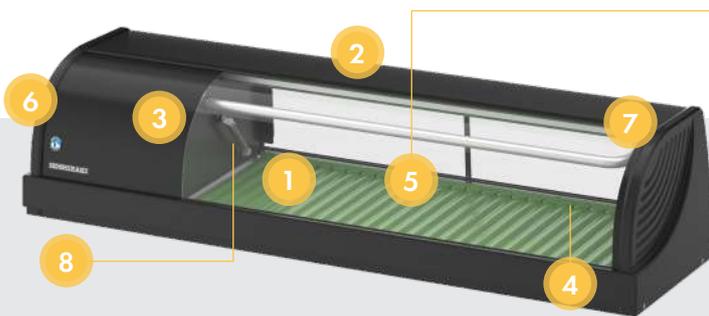
LA BUENA COMIDA REQUIERE INGREDIENTES FRESCOS

EXPONGA CON ORGULLO EL PESCADO Y CARNE FRESCOS Y OTROS PRODUCTOS PERECEDEROS

Nuestra línea de vitrinas de exposición refrigeradas combina características innovadoras con un diseño moderno y elegante. Además, su configuración destaca y preserva cualquier tipo de pescado, incluso los más delicados.

Esta gama está diseñada para mantener un nivel de humedad muy natural y temperaturas seguras para los alimentos, incluso en horas punta de servicio en las que se abre frecuentemente la puerta.

El flujo de aire suave y difuso funciona sin circulación de aire forzado. Este método genera las condiciones ideales para evitar la desagradable deshidratación y pérdida de masa de los productos almacenados.



SENCILLEZ ES INTELIGENCIA

Una de las soluciones más sorprendentemente sencillas para un control fácil y rápido de la temperatura: la bandeja interior se puede girar hacia arriba o hacia abajo para fijar la temperatura interior ideal para los distintos tipos de pescado.

Las aletas laterales elevadas de las bandejas permiten una mayor circulación del aire, reduciendo la temperatura de almacenamiento de forma instantánea.

Bandeja hacia arriba: tipos de pescado más delicados.

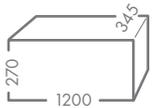
Bandeja hacia abajo: tipos de pescado que requieran temperaturas de almacenamiento inferiores.

1. El evaporador en forma de tubo absorbe el calor continuamente. La condensación se congela en la superficie exterior, manteniendo así una atractiva capa de escarcha que no gotea
2. La parte superior es antideslizante: ideal para colocar platos para servir
3. La puerta deslizante de 150 mm de altura se puede desmontar y retirar para limpiarla fácilmente
4. Cristal curvado para una visibilidad óptima de los alimentos expuestos con película antidispersión para protección contra las posibles astillas de vidrio en el caso improbable de rotura del cristal.
5. Las bandejas son de ABS, con perfil ondulado, y se pueden retirar para limpiarlas fácilmente
6. La **unidad de condensación** de nuestros modelos se encuentra en el lado derecho o izquierdo, mientras que la salida de aire está ubicada en los laterales, lejos del usuario
7. Este modelo va equipado con luz LED que se puede encender y apagar según la necesidad
8. Un termómetro en el interior del armario le ayuda a controlar la temperatura interior en todo momento

ESPECIALIDADES



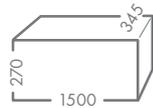
HNC-120BE



Capacidad neta: 42 litros
Temperatura media: 3 °C



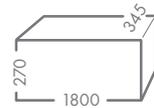
HNC-150BE



Capacidad neta: 57 litros
Temperatura media: 3 °C



HNC-180BE



Capacidad neta: 72 litros
Temperatura media: 3 °C

Las vitrinas expositoras refrigeradas también están disponibles con anchura de 2100 mm

Códigos de producto - Vitrinas de sushi HNC

HNC - 210 BE - L - B L H

Tipo de máquina

HNC : Vitrina sushi

Anchura (mm)

120 = 1200mm

150 = 1500mm

180 = 1800mm

210 = 2100mm

Tipo de máquina

BE : Generación

Hydrocarbon

LED

Acabados (material)

-B : Color negro

Compressor

-L : Izquierda desde vista comensal

-R : Derecha desde vista comensal

Vitrinas de Sushi

- Conjunto autónomo.
- Vitrina refrigerada acabado inox.
- 16 modelos disponibles desde 1,20 a 2,10 m, incluyendo los de acero inoxidable.
- El aire es aspirado por detrás y empujado a un lado.
- La bandeja ondulada permite una disposición ideal del producto.
- Sistema de enfriamiento estático para una óptima conservación del producto.
- El cristal curvado está diseñado para minimizar la condensación dentro de la vitrina.
- 27 cm de ancho.
- Un termómetro en el interior del armario le ayuda a controlar la temperatura interior en todo momento.



HNC-120-BE – Versión con motor a la izquierda



HNC-180-BE – Versión con motor a la izquierda



HNC-150-BE – Versión con motor a la izquierda



HNC-210-BE – Versión con motor a la izquierda

SUSHI MONTRER	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PRECIOS				
Motor a la izquierda				
Con LED	HNC-120BE-L-BLH 3.649€	HNC-150BE-L-BLH 3.894€	HNC-180BE-L-BLH 4.304€	HNC-210BE-L-BLH 4.719€
Sin LED	HNC-120BE-L-BH 3.530€	HNC-150BE-L-BH 3.775€	HNC-180BE-L-BH 4.185€	HNC-210BE-L-BH 4.600€
Motor a la derecha				
Con LED	HNC-120BE-R-BLH 3.649€	HNC-150BE-R-BLH 3.894€	HNC-180BE-R-BLH 4.304€	HNC-210BE-R-BLH 4.719€
Sin LED	HNC-120BE-R-BH 3.530€	HNC-150BE-R-BH 3.775€	HNC-180BE-R-BH 4.185€	HNC-210BE-R-BH 4.600€
ESPECIFICACIONES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Capacidad neta	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperatura (aprox.)	5°C	5°C	5°C	5°C
Dimensiones A x F x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Alimentación eléctrica	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Consumo eléctrico	0.140 kW	0.145 kW	0.150 kW	0.155 kW
Refrigerante	R600a	R600a	R600a	R600a
Peso bruto / neto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

Cocedero de arroz

- Puede cocinar hasta 40 tazas de arroz.
- Interior antiadherente extraíble con un grosor de 1.8mm.
- Plato protector incluido que evita que el arroz se queme.
- Incluye cuchara para arroz y taza medidora.
- Exterior de acero inoxidable.



JNO-B36W

MODELO	JNO-B36W
PRECIOS	794€
ESPECIFICACIONES	JNO-B36W
Capacidad de cocción	3.6L
Voltaje	220V-240V
Potencia	Cocción 1610W
Tamaño	360 x 426 x 383 mm
Peso	8.6 kg

*Para más información contacte con su distribuidor local. Portes pagados a partir de 15 unidades.

Termo para comida

- Diseño apilable único para un almacenamiento eficiente.
- Excelente aislamiento térmico. Materiales aislantes de alto rendimiento en la estructura del termo (espuma de uretano rígida) y espuma de estireno en la tapa. Mantiene caliente el arroz hasta 6 horas, conservando la frescura de lo recién cocinado.
- Colector de vapor. El exceso de humedad es absorbido por el colector de vapor instalado en la superficie interior de la tapa, evitando que el arroz se pegue.



JFM

MODELO	JFM-390P	JFM-570P
PRECIOS	397€	430€
ESPECIFICACIONES	JFM-390P	JFM-570P
Capacidad	3.9L	5.7L
Retención de temperatura	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Tamaño	43.0 x 36.0 x 25.0 CM	43.0 x 36.0 x 31.0 CM
Peso	4,3 kg	4,8 kg

*Para más información contacte con su distribuidor local. Portes pagados a partir de 15 unidades.



Condiciones generales de venta y entrega

depositadas en la Cámara de Comercio y Fábricas para la Ciudad de Ámsterdam

Bajo el Expediente con No 33238845

Artículo 1. DEFINICIONES

1.1 En las presentes condiciones generales se entiende bajo:

Condiciones generales de suministro – Las presentes condiciones generales de suministro de Hoshizaki Países Bajos B.V. Hoshizaki Hoshizaki Europe B.V., con sede estatutaria en la ciudad de Ámsterdam, Países Bajos y teniendo sus oficinas en (1101 AA) Ámsterdam, Países Bajos en la carretera, Burgemeester Stramanweg 101

Productos – Bienes y servicios.

Contrato – El contrato respecto a la venta por Hoshizaki y la compra por parte del comprador de Productos.

Artículo 2. APLICABILIDAD

2.1 Las presentes Condiciones Generales del Suministro Hoshizaki («Condiciones Generales de Suministro») se aplican y forman parte integrante de todos los presupuestos y ofertas por parte de Hoshizaki Europe BV («Hoshizaki»), de cada aceptación, confirmación y ratificación por Hoshizaki de los pedidos colocados por el comprador y todos los contratos («Contratos») referente a la venta por Hoshizaki además de la compra por el comprador de bienes y servicios («Productos»), a no ser que y por cuanto se haya convenido de otra forma con Hoshizaki.

2.2 Cualesquiera términos y condiciones que figuran en cualquier documento o cualesquiera otros documentos emitido o emitidos por el comprador antes o después de la emisión de cualquier documento emitido por Hoshizaki en el cual se exponen las presentes Condiciones Generales de Suministro o en el cual se hace referencia a las Condiciones Generales de Suministro de referencia quedan expresamente desestimadas y rehusadas por Hoshizaki. Los términos y condiciones pertinentes de ninguna manera se aplican a la venta al comprador por Hoshizaki mientras que no resultan vinculantes de ningún modo respecto a Hoshizaki.

Artículo 3. OFERTAS/CONTRATOS

3.1 Todos los presupuestos y ofertas por parte de Hoshizaki no son vinculantes. Una demanda u oferta constituirá una invitación dirigida al comprador para hacer un pedido. Un Contrato entrará en vigor tan pronto como Hoshizaki haya aceptado por escrito dicha demanda o sea cuando Hoshizaki se haya puesto a ejecutar dicho pedido.

3.2 Todas las indicaciones y/o menciones respecto a Productos por o de parte de Hoshizaki se efectuarán a mejor entendimiento por Hoshizaki aunque, razonablemente podrán diferir.

3.3 Las modificaciones de un Contrato le vincularán a Hoshizaki únicamente en la medida que estos cambios sean aceptados por escrito por Hoshizaki, o por cuanto Hoshizaki haya comenzado la ejecución efectiva del Contrato modificado.

3.4 Hoshizaki tendrá el derecho a rehusarse a cumplir pedidos o ciertas condiciones para la entrega de productos y servicios, a menos que se especifique lo contrario.

Artículo 4. PRECIOS/PAGOS

4.1 A menos que se indique lo contrario, todos los precios de Hoshizaki se indicarán en euros. Si los precios se indicarán en una moneda distinta se cargarán en cuenta los tipos de cambios que tengan lugar durante el período entre la respectiva oferta y el suministro.

4.2 Todos los precios van sin IVA, impuestos y cualquier otro cargo similar aplicado en relación con la venta de productos, a menos que se indique lo contrario. El precio de venta será aumentado

por Hoshizaki con impuestos derechos o cargos similares en el supuesto de que la Ley lo requiera o Hoshizaki tenga la capacidad de pagar o recaudarlas mientras que el comprador lo pagará junto con el precio.

4.3 Todos los precios indicados en las listas de precios, catálogos, ofertas, u otras declaraciones o informes de Hoshizaki se basan en la entrega de acuerdo con los INCOTERMS aplicables.

4.4 Salvo acuerdo en contrario por escrito entre el comprador y el Hoshizaki, Hoshizaki podrá cargar en cuenta el precio de los Productos después de haberlos entregados al comprador de conformidad con los INCOTERMS aplicables.

4.5 El pago neto del importe del Contrato deberá abonarse por anticipado (AP), salvo acuerdo por escrito y bajo informe financiero positivo.

4.6 Todos los pagos deben hacerse a la dirección de Hoshizaki.

4.7 En el supuesto de que se pague a plazos se podrá cargar en cuenta cada plazo por separado cargos mientras que deberá ser pagado a su vencimiento. No se concederán descuentos por una pronta cancelación, a no ser que Hoshizaki lo haya aprobado por escrito.

4.8 Además de todos los demás derechos y recursos legales sobre los cuales Hoshizaki podrá disponer, sobre todos los atrasos se cobrarán intereses en la medida permitida por la ley y sobre los impuestos correspondientes – si resulta más alto – contra los intereses legales desde la fecha de vencimiento hasta la fecha del pago total.

4.9 Además de la cantidad adeudada, más los intereses conforme al Artículo 4.8, el comprador deberá remunerar a Hoshizaki todos los gastos y daños incurridos o sufridos por Hoshizaki como resultado de la falta o tardía de pago por el comprador, incluyendo todos los costos de las medidas judiciales y extrajudiciales a ser tomadas por Hoshizaki contra el comprador en el supuesto de que el Comprador falte ante el compromiso de pago. Los costos adicionales totalizarán por lo menos el 15% de la cantidad pendiente, más los intereses, con un mínimo de 150 euros, – y se pagarán por el mero hecho de que el Comprador falte ante el compromiso / los compromisos de pago.

4.10 Todas las entregas de productos aprobadas por parte de Hoshizaki, en todo momento dependerán de determinación de la solvencia de Hoshizaki. Si en la opinión de Hoshizaki la situación financiera del comprador en cualquier momento es tal que no se justifica continuar con la producción o entrega de productos a base de las condiciones de pago anteriores Hoshizaki podrá estipular el pago total o parcial por adelantado o cualquier otra forma de pago como condición para el suministro mientras que Hoshizaki podrá proceder a la suspensión, aplazamiento o cancelación del crédito, la entrega o cualquier otro acto o transacción por parte de Hoshizaki en virtud del Contrato.

4.11 En el supuesto de que el comprador deja de pagar cualquier costos o cargos pendientes, o falte con sus compromisos de otra forma Hoshizaki tendrá el derecho de rehusar la ejecución del Contrato y / o entrega de productos hasta que el comprador haya pagado todas las cantidades mientras que Hoshizaki podrá proceder a la suspensión, aplazamiento o cancelación del crédito, la entrega o cualquier otro acto o transacción por parte de Hoshizaki en virtud del Contrato. Este derecho se aplicará, además de y no sustituyendo otros derechos y recursos que se aplican o sirven en virtud del Contrato o la ley.

Artículo 5. SUMINISTROS

5.1 La entrega de los productos se realizará en fábrica

(la última versión INCOTERMS), a menos que:

(a) el comprador se encuentra en uno de los siguientes países en los que la entrega de productos se efectúe Transporte y seguro pagado hasta (CIP) (última versión INCOTERMS): Países Bajos, Bélgica, Luxemburgo, Gran Bretaña, Irlanda, Francia, Alemania, Austria, Suiza, España o Portugal, o

(b) las partes hayan convenido de otra forma. Hoshizaki quedará autorizada a entregar los Productos en suministros parciales (suministros parciales).

5.2 Hoshizaki quedará autorizada a entregar los Productos en suministros parciales (suministros parciales).

5.3 Las fechas de suministro indicadas o confirmadas por Hoshizaki solo valdrán aproximadamente mientras que Hoshizaki no podrá ser responsable al respecto ni a base de ello ser considerado de faltar con sus compromisos para con el comprador en el supuesto de que de suministro se efectúe dentro un razonable plazo antes o después de la indicada fecha de entrega. Hoshizaki se compromete esforzarse dentro de los límites comerciales razonables de cumplir con las fechas de entrega indicadas y confirmadas por ella, a condición de que el cliente entregue todos los datos respecto al pedido y suministro dentro de un razonable plazo antes de la fecha de suministro.

5.4 El comprador le debe poner al tanto a Hoshizaki por escrito para notificar si la entrega ha tenido lugar además de ofrecerle a Hoshizaki un plazo de treinta (30) días para reparar el olvido. Si Hoshizaki no efectúe el suministro dentro de este período de treinta (30) días, el Comprador dispone del único y exclusivo recurso para disolver las partes no ejecutadas del Contrato.

5.5 La propiedad de los Productos se transmitirá al comprador de acuerdo lo determinado en el Artículo 6. El riesgo de pérdida relacionado a los Productos pasará al comprador a la entrega de los mismos por Hoshizaki de conformidad con los INCOTERMS aplicables.

5.6 En el supuesto de que el comprador no acepte los productos solicitados Hoshizaki los podrá consignar a expensas del comprador. El comprador deberá pagar los costos incurridos (de almacenamiento).

Artículo 6. RETENCIÓN DEL DOMINIO

6.1 Todos los productos suministrados o a ser suministrados por Hoshizaki en virtud del Contrato así como en relación con las reclamaciones por incumplimiento de los Contratos, quedarán propiedad de Hoshizaki hasta el momento del pago completo de todo lo que el comprador deba pagar bajo el correspondiente Contrato para con Hoshizaki, incluyendo intereses y gastos.

6.2 El comprador quedara obligado a guardar los bienes suministrados bajo la restricción de propiedad con el debido cuidado y como característica de identificación de Hoshizaki. En caso de decomiso de productos que sean propiedad de Hoshizaki el comprador le deberá poner al tanto a Hoshizaki de inmediato informándole acerca de dicha incautación además de informarle lo más pronto posible al incautador que el comprador ha suministrado los productos bajo la retención del dominio.

6.3 El comprador no tiene el permiso de revender cualquier producto implicado de Hoshizaki, con excepción de las actividades ordinarias del comprador, sin haber pagado previamente todas las facturas pendientes a Hoshizaki. Hasta que los productos no hayan pasado en propiedad al comprador, éste no tendrá el permiso de pignorarlos o conceder cualquier derecho a terceros. El comprador tendrá la obligación, siempre y cuando una o más cuentas queden al descubierto, de dar



Condiciones generales de venta y entrega

una garantía a primera petición de Hoshizaki en la forma deseada por Hoshizaki respecto al pago de ellas.

- 6.4 En el supuesto de que el comprador falte en sus obligaciones en cuanto al pago a Hoshizaki o si Hoshizaki da buenas razones para temer que no cumpla con sus obligaciones, Hoshizaki en cualquier momento y sin intervención judicial tendrá el derecho a retirar los productos o disponer de otra manera de estos. Con el fin de disponer de los productos, en cualquier momento Hoshizaki tendrá el permiso de entrar el espacio donde se encuentran dichos productos o razonablemente se pueda pensar que se encuentren. Los costos de la recuperación de la propiedad serán sufragados por el comprador.
- 6.5 En el supuesto de que el comprador falte a devolver los productos, éste le deberá pagar una multa a Hoshizaki quedando exigible de inmediato ascendiendo a una suma de 1.000,- EUR por día.

Artículo 7. FUERZA MAYOR

- 7.1 Hoshizaki no se hará responsable de cualquier fallo o retraso en la ejecución de un Contrato si:
 - (a) el fracaso o el retraso se debe a las interrupciones en la producción de los Productos, o
 - (b) el fracaso o el retraso se debe a fuerza mayor tal como se define en el siguiente apartado de la ley.
- 7.2 Si un fallo o retraso se produce tal como se refiere en lo anterior, la aplicación de la parte pertinente del Contrato quedará suspendida / de las partes pertinentes del Contrato quedaran suspendido mientras que el respectivo defecto perdure teniendo Hoshizaki, sin embargo, ninguna responsabilidad u obligación respecto al comprador por cualquier de los daños causados.
- 7.3 El término «fuerza mayor» se refiere a circunstancias o eventos – ya sea o no previsibles en el momento de entrar en vigor el presente Contrato – extrayéndose según los criterios de la razonabilidad del poder de Hoshizaki provocando que no se pueda exigir de forma razonable el cumplimiento de sus obligaciones. Esta definición también se extiende a Fuerza Mayor y / u omisiones que se provoquen por uno de los proveedores de Hoshizaki.
- 7.4 En el supuesto de que la situación de fuerza mayor perdure durante un período de tres (3) meses consecutivos (o si Hoshizaki razonablemente espera que el retraso se extenderá por un período de tres (3) meses consecutivos) Hoshizaki tendrá el derecho de disolver entera o parcialmente el contrato, sin que ello implique alguna responsabilidad para el Comprador.
- 7.5 En el supuesto de que Hoshizaki, al darse una situación de fuerza mayor, ya haya cumplido parcialmente con sus obligaciones en virtud del Contrato, Hoshizaki tendrá el derecho de facturar las prestaciones ya efectuadas por separado mientras que el comprador debe pagar esta factura como si se tratara de una transacción por separado.

Artículo 8. GARANTÍA

- 8.1 **2 años de garantía en piezas y mano de obra para las siguientes categorías:**
IM, FM, CM, KM, PREMIER, BEERMATIC, LINEA JAPONESA, SNOWFLAKE GII, GRAM GASTRO 07, GRAM BAKER, GRAM PROCESS
- 1 año de garantía en piezas y mano de obra para la siguiente categoría:**
GRAM PROCESS - Compresor remoto instalado por Hoshizaki.
- 5 años de garantía en piezas y mano de obra para la siguiente categoría:

PREMIER

3 años de garantía para las siguientes categorías en piezas y mano de obra:
ADVANCE, COMPACT

1 año de garantía en piezas para las siguiente categoría:
Equipos con compresor remoto, Equipos calificados como GRAD / LTS.

1 año de garantía para la siguiente categoría:
ACCESORIOS.

6 meses de garantía para la siguiente categoría:
PIEZAS HOSHIZAKI/GRAM.

Desplazamiento y consumibles necesarios para la reparación no están incluidos y podrían tener cargo para el usuario de acuerdo a las tarifas locales.

Las garantías sólo se tramitarán cuando el comprador esté al día de pagos con Hoshizaki.

- 8.2 La única y exclusiva obligación por parte de Hoshizaki y el único y exclusivo derecho del comprador con relación a las responsabilidades que se derivan de las garantías aplicables quedan limitados, a elección de Hoshizaki, a ser reemplazado o reparado por Hoshizaki (o un distribuidor/ concesionario o centro de servicio calificado y autorizado a ser designado por Hoshizaki) de un producto defectuoso o producto que no responda a las especificaciones o a ser reembolsado el precio de compra del Producto. A Hoshizaki le será concedido un plazo razonable para la debida reparación, sustitución o compensación. Los productos que no cumplan las especificaciones o que resulten defectuosos devendrán propiedad de Hoshizaki tan pronto como hayan sido sustituidos o se haya concedido una recompensa.
- 8.3 No obstante lo anterior, Hoshizaki no tiene ninguna obligación en virtud de la garantía al quedar demostrado que el supuesto defecto o incumplimiento de las especificaciones se debe a cortes de electricidad o una conexión incorrecta de los productos a la red eléctrica, la conexión incorrecta o defectuosa de agua o drenaje, respectivamente, desde y hacia el producto, las pruebas bajo condiciones especiales de uso, mal uso, un uso que no sea conforme al que se describe en el manual del usuario, atención insuficiente, instalación defectuosa o un accidente, o de reparaciones inadecuadas, modificaciones o alteraciones o almacenamiento o transporte inadecuado, o manejo inadecuado, una limpieza o un mantenimiento inadecuado del producto.
- 8.4 La garantía expresa tal como queda descrita en el apartado anterior se aplica directamente al comprador y no a sus clientes, agentes o representantes, y reemplaza cualquier otra garantía, sea de naturaleza explícita o implícita, incluyendo pero sin limitarse a, cualquier garantía implícita con respecto a la aptitud para un propósito particular, comerciabilidad, o no violación de los derechos de propiedad intelectual. Todas las demás garantías quedan expresamente rechazadas por Hoshizaki.
- 8.5 Con arreglo al Artículo 9 de las exclusiones y limitaciones establecidas en las presentes Condiciones Generales de Suministro vale que lo antedicho es un reflejo de la responsabilidad total de Hoshizaki relacionado con los productos defectuosos o los cuales no resulten conforme a las especificaciones de estos.
- 8.6 En el momento de realizar una solicitud de garantía, se deberá enviar modelo y número de serie del equipo en cuestión para que Hoshizaki lo

identifique. Sera necesario adjuntar documentación gráfica y una descripción de la avería. Enviar toda la información requerida a info@hoshizaki.es. Para realizar una solicitud de garantía sera necesario enviar el documento correctamente cumplimentado Warranty Template HEES. Hoshizaki aceptara una factura que incluya las horas de mano de obra según el documento LABOR ALLOWANCE LIST por el valor de la mano de obra local.

- 8.7 No se atenderan solicitudes de garantías fuera del horario laboral (L-V 09:00-18:00h)

Artículo 9. RESPONSABILIDAD

- 9.1 Hoshizaki no podrá ser responsabilizado por lucro cesante, pérdida de ahorros, pérdida de reputación, pérdida de buena voluntad, daños y perjuicios, de carácter indirecto, accidental o especial o daños impuestos como castigo o en relación con los daños consecuentes resultantes del uso o relativos al Contrato o la venta de productos por Hoshizaki o el respectivo uso, no obstante la indemnización se base en agravio, garantía, la relación contractual o cualquier otro fundamento jurídico, e incluso si Hoshizaki haya sido puesto al tanto o sea consciente de la posibilidad de tales daños y perjuicios (indemnización).
- 9.2 La entera y acumulativa responsabilidad de Hoshizaki hacia el comprador en virtud de cualquier Contrato quedará limitada a una cantidad igual al importe implicado en el Contrato. La suma entera por la cual Hoshizaki podrá ser responsabilizada en base a la frase anterior, nunca podrá superar el importe a ser desembolsado en virtud del seguro de responsabilidad civil de Hoshizaki.
- 9.3 Cualquier reclamación por parte del comprador por daños y perjuicios debe ser presentada por él dentro de un plazo de noventa (90) días siguientes a la fecha del siniestro en que se basa la demanda, mientras que el pleito con respecto a dicha reclamación debe ser el plazo de un (1) año a partir de la fecha de la reclamación. Las reclamaciones que no sean hechas de acuerdo a las presentes disposiciones serán nulas.
- 9.4 Las restricciones y exclusiones que se indican en el presente artículo solo quedan aplicables por cuanto la Ley lo admita.

Artículo 10. DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUALES

- 10.1 La venta por Hoshizaki al comprador de un producto comprende una licencia limitada no exclusiva e intransferible concedida sobre la base de los correspondientes derechos de propiedad intelectual de Hoshizaki, y / de sus las empresas asociadas y las personas jurídicas dentro del territorio para servirse de los productos vendidos por Hoshizaki además de revenderlos. Todos los derechos de la propiedad intelectual de Hoshizaki y / o sus mercantiles y personas jurídicas afiliadas o los derechos de Hoshizaki que deriven al respecto o partes del mismo y con respecto al embalaje u otro material proporcionado con el producto, quedarán completamente y exclusivamente propiedad de Hoshizaki.
- 10.2 Hoshizaki pagará por cuenta propia: (i) la defensa en el supuesto de que una parte tercera inicie un proceso contra el comprador, por cuanto resulte durante el respectivo proceso que mediante un producto fabricado por Hoshizaki en virtud del presente contrato se infrinja cualquier patente, copyright, marca registrada o secreto comercial de la parte demandante, y (ii) además de liberar al comprador del pago de daños y costos impuestos por la sentencia final de dicho procedimiento por cuanto tal sentencia directa y únicamente sea atribuible a la infracción correspondiente.
- 10.3 Con arreglo al artículo 10,2 Hoshizaki no tendrá



Condiciones generales de venta y entrega

ninguna obligación o responsabilidad para con el comprador si (1) Hoshizaki no: (i) se informada inmediatamente y por escrito respecto a una acción tal como se indica en el presente contexto, (ii) obtenga el derecho exclusivo de ocuparse de la investigación, preparación, defensa y la resolución en virtud de dicha reclamación, incluyendo la elección de un abogado, y (iii) reciba el pleno apoyo por parte del comprador dentro de los límites de razonabilidad como parte de la investigación, preparación, defensa y la tramitación del expediente, o si (2) la demanda se presenta después de la expiración de un período de tres (3) años a partir de la fecha de entrega del producto.

10.4 En el supuesto de que respecto a la infracción de un Producto se haya iniciado un proceso al que hace referencia el artículo anterior 10.2, o en el supuesto de que en la opinión de Hoshizaki se pueda esperar que se inicie un proceso, Hoshizaki tendrá el derecho a, y sin ser obligado y por sí solo de: (i) adquirir el derecho en beneficio del comprador de seguir aplicando y vendiendo el Producto; (ii) cuidar que haya un producto suplente, ó (iii) adaptar el respectivo producto de tal manera que en su nueva forma ya no infrinja ninguna patente; ó (iv) poner fin al Contrato por cuanto se refiera al respectivo Producto.

10.5 Sin perjuicio de las excusiones y limitaciones descritas en el artículo 9 de las presentes Condiciones Generales de suministro valdrá que lo anterior es una representación de toda la responsabilidad y la obligación de Hoshizaki para con el comprador mientras que resulta lo único a lo cual el comprador pueda recurrir respecto a cualquier infracción real o supuesta de cualquier propiedad intelectual u otros derechos de propiedad de cualquier tipo.

Artículo 11. CONFIDENCIALIDAD

El comprador reconoce que todos los datos técnicos, información comercial y financiera proporcionada por Hoshizaki y/o sus empresas asociadas que se comuniquen al comprador vayan a formar parte de la información confidencial de Hoshizaki y/o sus filiales y entidades relacionadas a ella. No le quedará permitido al comprador revelar cualquiera de estas informaciones confidenciales a terceros o utilizarlas para cualquier otro propósito que las partes hayan acordado en el marco de este documento que va encaminado a la transacción.

Artículo 12. REGULACIÓN DE EXPORTACIÓN / IMPORTACIÓN

12.1 En el supuesto de que, dentro del Marco del Contrato, un permiso de exportación o de importación deberá ser expedido por un gobierno y / o cualquier autoridad gubernamental bajo cualquier ley o regulación aplicable, o que por otra disposición está restringida o prohibida debido a las leyes y los reglamentos relativos a la exportación o las regulaciones de importación, Hoshizaki podrá proceder a suspender las obligaciones y derechos del comprador en relación con la disposición pertinente de la autorización necesaria, o por la duración de las restricciones y / o la prohibición mientras que Hoshizaki incluso podrá poner fin al Contrato Hoshizaki sin tener que atender a cualquier obligación del comprador.

12.2 Asimismo, si se requiere una declaración de usuario (declaración de usuario final) Hoshizaki deberá notificar al comprador de inmediato además de proporcionar al comprador este documento a Hoshizaki a primera solicitud de Hoshizaki; en el supuesto de que se requiera un permiso de importación el comprador se lo notificará a Hoshizaki inmediatamente mientras que se lo deberá mandar a Hoshizaki cuando esté disponible.

12.3 Al aceptar la oferta de Hoshizaki mediante la vigencia del único Contrato y / o la recepción de

productos, el comprador estará de acuerdo con la circunstancia que se debe abstener de toda forma de utilización de los Productos y / o documentación relacionada al producto en el supuesto de que infrinja cualquier regulación respecto a la exportación o importación.

Artículo 13. TRANSFERENCIA Y ARREGLOS

13.1 El comprador no tendrá el permiso de transferir cualquier derecho o obligación en virtud del Contrato, sin el consentimiento previo por escrito de Hoshizaki.

13.2 El comprador no tendrá el derecho a retener ningún pago o reducir los actuales y futuros reclamos que se deducen de cualquier pago debido por los productos que se hayan vendido bajo el Contrato o cualquier otro Contrato que el comprador o uno de a las sociedades afiliadas haya firmado con Hoshizaki.

13.3 El comprador se compromete a cumplir con los debidos pagos sin tener en cuenta cualquier arreglo reclamado por este o en su nombre o se reclame en su nombre.

Artículo 14. INFRACCIÓN Y TERMINACIÓN

14.1 Sin impedimento de cualquier derecho y recursos por parte de Hoshizaki en virtud del Contrato o la ley, Hoshizaki podrá poner inmediatamente fin al Contrato o uno de sus partes mediante notificación por escrito al comprador sin poder ser responsabilizado de cualquier forma en el supuesto de que: (a) no se atienda o no se observe cualquier disposición del Contrato por el comprador o tal respeto; (b) cualquier actuación judicial relativa a la insolvencia, quiebra (la reorganización incluida), se inicie el proceso de la liquidación o el levantamiento del comprador (asimismo en el supuesto de que un procedimiento voluntario o involuntario sea iniciado por el comprador), el comprador sea puesto bajo un administrador o tenga lugar una transferencia en beneficio de los acreedores del comprador.

14.2 Ta pronto como se presente una de los antedichos acontecimientos, todos los pagos a ser efectuados dentro del marco del Contrato se volverán pagaderos de inmediato.

14.3 En caso de cancelación, rescisión o nulidad de un Contrato los términos y condiciones destinados a quedar vigentes después de la destrucción, resolución o nulidad del correspondiente Contrato se mantendrán de hecho.

Artículo 15. LEY APLICABLE Y JURISDICCIÓN

15.1 Todas las cotizaciones, confirmaciones y Contratos se registrarán e interpretarán según el derecho de los Países Bajos.

15.2 El Comprador y Hoshizaki primero deberán intentar mediante consultas y negociaciones entre sí de buena fe y de común acuerdo resolver cualquier contienda que surja de cualquier Contrato.

15.3 Todas las disputas que no puedan resolverse de manera amistosa deben ser sometidas a la jurisdicción exclusiva del tribunal de Ámsterdam, salvo que Hoshizaki siempre tendrá el derecho a adoptar medidas jurídicas o presentar la demanda contra el comprador a través de cualquier otra jurisdicción competente.

15.4 La Convención de las Naciones Unidas acerca de los contratos de compraventa internacional respecto a bienes muebles no resultará aplicable a cualquier cotización, confirmación o Contrato.

15.5 Ninguna parte del contenido en el presente Artículo podrá ser interpretado no se permitirá interpretar como una limitación del derecho de Hoshizaki siendo el comprador para suscitar una decisión judicial o cualquier otra medida legal en virtud de la legislación pertinente o para hacer las

diligencias necesarias con las cuales se garantiza la capacidad de hacer valer el derecho de resarcimiento hacia la otra parte.

Artículo 16. DEMÁS ESTIPULACIONES

16.1 Si, como resultado de la apreciación del tribunal competente o de cualquier acto futuro de un órgano legislativo o de gobierno una o más disposiciones de las presentes Condiciones Generales de Suministro no resulten válidas o no se pudieran hacerse cumplir, esto dejará sin impedimentos la validez o exigibilidad de las disposiciones restantes.

16.2 En el supuesto de que en última instancia se llegaría a la conclusión que cualquier disposición de esta Condiciones Generales de Suministro no resulte legal o aplicable, la disposición en question sera considerada quedando borrada de este Condiciones Generales de Suministro quedando las demás disposiciones enteramente vigentes mientras que la disposición se haya considerado no legal o mantenible será sustituida por una disposición equivalente a la intención original de la disposición, por cuanto esto resulte legítimo.

16.3 Si una parte no se sirva de cualquier derecho o recurso en virtud del Contrato, o cambiar con el tiempo para usarlos, esto no debe interpretarse como una renuncia a tal derecho o recurso, ni puede cualquier agencia única de uso o uso parcial de dicho derecho o recurso conducir a la exclusión de cualquier uso o el futuro de los mismos o excluir el uso de cualquier otro derecho o recurso en virtud del Contrato o cualquier otro documento relacionado con acuerdo o la ley.

16.4 Hoshizaki en todo momento mantendrá el derecho de modificar los presentes términos y / o suplementos. Los cambios y / o adiciones entrarán en vigor una vez que sean puestos en conocimiento del comprador y no resultaran retroactivos.

16.5 En el supuesto de que las presentes Condiciones Generales se convengan en un idioma distinto al holandés, la redacción y el significado de las Condiciones Generales en la lengua holandesa, sin embargo, resultarán decisivas.

Política de reclamación por daños derivados del transporte

Independientemente de quien contrate el transporte, es siempre responsabilidad del Cliente verificar el buen estado del contenido de la mercancía.

Todos los embalajes deberán ser revisados en el momento de su recepción, antes de su posterior firma, tanto el exterior como el interior.

Si se detectara alguna anomalía en la mercancía, ya sea en el embalaje o en su interior, debe rechazarse el envío, indicarse el motivo en el albarán de entrega y contactarnos inmediatamente llamando enviando un correo electrónico a la dirección info@hoshizaki.es.

El retraso en la notificación de cualquier incidencia podría concluir en el impago de la indemnización por daños o la negativa a reemplazar las mercancías dañadas.

Artículo 17. Cláusula de protección de datos

17.1 De acuerdo con las regulaciones GDPR Hoshizaki tiene un acuerdo de privacidad que puede ser consultado en: <https://hoshizaki-europe.com/privacy-policy>.

Hoshizaki Europa B.V.
Burgemeester Stramanweg 101
NL – 1101 AA Amsterdam
The Netherlands



HOSHIZAKI | **GRAM**

Hoshizaki Europe B.V.
Sucursal en España

Travessera de Gràcia, 73-79 4t 6ª
08006 Barcelona
Spain

T. +34 93 626 03 17
info@hoshizaki.es

www.hoshizaki-europe.com



Se han realizado todos los esfuerzos pertinentes para garantizar que la información incluida en esta publicación es precisa en el momento de su publicación. Hoshizaki Europe B.V. declina toda responsabilidad por los posibles errores tipográficos u omisiones o por la incorrecta interpretación de la información de la publicación, y se reserva el derecho de modificarla sin previo aviso.

Ref: ES-2022-09