

HIELO REFRIGERACIÓN DISPENSADORES LÍNEA JAPONESA.



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

TARIFA CATÁLOGO

VÁLIDA A PARTIR DE ENERO 2025



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

WE SERVE THE WORLD

1	6	HIELO
	6	HIELO CUADRADO
	8	SERIE IM <small>NUEVO</small>
	12	HIELO PILÉ, PEPITAS Y CUBILETES
	14	SERIE FM
	18	HIELO CRESCENT
	20	SERIE KM
	22	HIELO ESPECIAL
	24	HIELO ESFÉRICO, CUBITO XXL
	26	DEPÓSITOS DE ALMACENAMIENTO / KITS DE CONEXIÓN / SISTEMAS DE TRANSPORTE DEL HIELO
	28	DISPENSADORES DE HIELO Y/O AGUA / PICADORAS DE HIELO
	30	DISPENSADORES Y PICADORAS
	32	SISTEMAS DE FILTRACIÓN DEL AGUA

2	34	REFRIGERACIÓN
	34	COMPACT
	36	COMPACT 220
	38	COMPACT 420
	40	ADVANCE
	42	ADVANCE 70
	43	ADVANCE 140
	44	ADVANCE - MESAS FRÍAS <small>NUEVO</small>
	48	ADVANCE 130
	50	ADVANCE 180
	52	ADVANCE 225
	54	PREMIER
	56	PREMIER 70
	57	PREMIER 140
	58	PREMIER W80
	59	PREMIER 60
	60	PREMIER BW80
	62	PREMIER - MESAS FRÍAS
	66	PREMIER 270, 370, 470
	72	KPS Y SBU - ABATIDORES DE TEMPERATURA
	74	KPS 21, 42
		SBU 15, 20, 40



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 80 BEERMATIC

4 86 LÍNEA JAPONESA

88 VITRINAS DE SUSHI

89 COCEDEROS Y TERMOS DE ARROZ

90 CONDICIONES GENERALES DE VENTA, GARANTÍAS Y ENTREGAS

LAS SEIS CARAS DE LA PERFECCIÓN HELADA

PRESENTAMOS EL CUBITO DE HOSHIZAKI

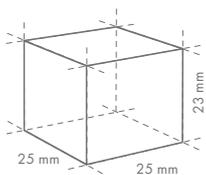
Cualquier camarero le hablará de la importancia de la calidad del hielo para el arte de crear capas de sabores y texturas en una copa de cóctel. Las bebidas e ingredientes de mayor calidad merecen ser combinados con la perfección hecha cubito de hielo. Los cubitos de Hoshizaki son sumamente compactos 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.

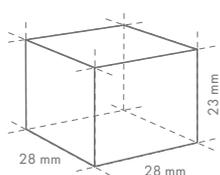
EL EFECTO MÁRMOL:

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.

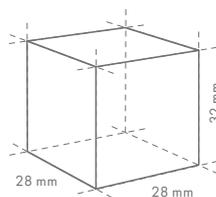
TAMAÑOS DE LOS CUBITOS



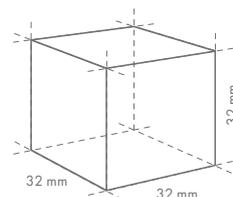
Tamaño cubitos: **S-25**
Peso: 13 g



Tamaño cubitos: **M-23**
Peso: 17 g



Tamaño cubitos: **L-ESTANDAR**
Peso: 23 g



Tamaño cubitos: **XL-32**
Peso: 31 g

SOBRE EL HIELO EN CUBITOS

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



Educación



Procesado de alimentos

Descripción del código del producto - Serie IM

IM - 240 A W PE - U - 23

Tipo de hielo

IM: Fabricador de cubitos

Capacidad de producción kg/24h

21 = approx. 21kg
 30 = approx. 30kg
 45 = approx. 45kg
 65 = approx. 65kg
 100 = approx. 100kg
 130 = approx. 130kg
 240 = approx. 240kg

Tipo de chasis

Nada: Autocontenido, deposito integrado
 A: Vertical, Modular
 C: Autocontenido, bajo mostrador
 D: Horizontal, Modular
 X: Horizontal, Modular (apilable)

Tipo de refrigeración

Nada: Refrigeración por aire
 W: Refrigeración por agua

Tamaño del hielo / Formato

25: cubito S (25 x 25 x 23 mm)
 23: cubito M (28 x 28 x 23 mm)
 Nada: cubito estándar L (28 x 28 x 32 mm)
 32: cubito XL (32 x 32 x 32 mm)
 LM: cubito XXL (48 x 58 x 48 mm)
 Q: hielo esférico (Ø45 mm)

Variante

Nada: Básico
 F: FlexiCube (con bomba de drenaje)
 U: UltraCube (con higienizador UVC)
 E: EliteCube (con bomba de drenaje + UVC)

Generación / Región

NE: Generación anterior
 PE: Nueva generación

Fabricador de Cubitos con Depósito Incorporado

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
- Bomba Magnética DC de velocidad variable
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable
- Bandeja del agua de fácil remplazo



IM-21 CPE



IM-30CPE



IM-45CPE

Refrigerado por aire	Variante de modelo	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	Cube		IM-30CPE-25 2.845€	IM-45CPE-25 3.760€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-21 CPE 2.265€	IM-30CPE 2.680€	IM-45CPE 3.595€
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	UltraCube		IM-30CPE-U-25 3.110€	IM-45CPE-U-25 4.025€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube		IM-30CPE-U 2.945€	IM-45CPE-U 3.855€
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	FlexiCube			IM-45CPE-F-25 4.180€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube			IM-45CPE-F 4.015€
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	EliteCube			IM-45CPE-E-25 4.445€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube			IM-45CPE-E 4.275€

Refrigerado por agua	Variante de modelo		IM-30CWPE	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	Cube	-	IM-30CWPE-25 3.120€	-
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	-	IM-30CWPE 2.955€	-
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	UltraCube	-	IM-30CWPE-U-25 3.380€	-
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	-	IM-30CWPE-U 3.215€	-
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	FlexiCube	-		-
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	FlexiCube	-		-

ESPECIFICACIONES	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	25	34	47
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	0.215	0.255
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	39	41	54
Peso neto (kg)	34	36	44
Patás suman	Opcionales (90-135 mm)	92-127 mm	90-125 mm

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

GARANTÍA
3 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

Todos lo precios en €, IVA no incluido



Fabricador de Cubitos con Depósito Incorporado

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
- Bomba Magnética DC de velocidad variable
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable
- Bandeja del agua de fácil replazo



IM-45PE



IM-65PE



IM-100PE

Refrigerado por aire	Variante de modelo	IM-45PE	IM-65PE	IM-100PE
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	Cube	IM-45PE-25 3.670€	IM-65PE-25 4.420€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-45PE 3.505€	IM-65PE 4.250€	IM-100PE 5.590€
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	UltraCube	IM-45PE-U-25 3.935€	IM-65PE-U-25 4.680€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	IM-45PE-U 3.765€	IM-65PE-U 4.515€	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	FlexiCube	IM-45PE-F-25 4.090€	IM-65PE-F-25 4.840€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube	IM-45PE-F 3.925€	IM-65PE-F 4.670€	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	EliteCube	IM-45PE-E-25 4.355€	IM-65PE-E-25 5.100€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube	IM-45PE-E 4.185€	IM-65PE-E 4.935€	

Refrigerado por agua	Variante de modelo	IM-45WPE	IM-65WPE	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	Cube	IM-45WPE-25* 3.950€	IM-65WPE-25 4.695 €	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-45WPE 3.780€	IM-65WPE 4.530€	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	UltraCube	IM-45WPE-U-25* 4.215€	IM-65WPE-U-25 4.960€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	IM-45WPE-U 4.045€	IM-65WPE-U 4.790€	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	FlexiCube	IM-45WPE-F-25* 4.370€	IM-65WPE-F-25 5.115€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube	IM-45WPE-F 4.200€	IM-65WPE-F 4.950€	
Cubito pequeño (S) - 25 (25 x 25 x 23mm)	EliteCube	IM-45WPE-E-25* 4.635€	IM-65WPE-E-25 5.380€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube	IM-45WPE-E 4.465€	IM-65WPE-E 5.210€	

ESPECIFICACIONES	IM-45PE	IM-65PE	IM-100PE
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	47	58	104
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	18	26	50
Dimensiones A x P x A (mm))	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840	704 x 506 x 1210
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0.255	0.29	0.485
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	50	58	83
Peso neto (kg)	44	48	71
Patatas suman	90-125 mm	90-125 mm	70-110 mm

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

*Lanzamiento previsto para febrero de 2025

GARANTÍA
3 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

Todos lo precios en €, IVA no incluido

Fabricador de Cubitos 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
- Bomba Magnética DC de velocidad variable
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable
- Bandeja del agua de fácil remplazo



IM-130CPE



IM-130PE



IM-130APE

Refrigerado por aire	Variante de modelo	IM-130CPE	IM-130PE	IM-130APE
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	Cube	IM-130CPE-23 6.365€	IM-130PE-23 6.805€	IM-130APE-23 6.260€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-130CPE 6.160€	IM-130PE 6.600€	IM-130APE 6.055€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	Cube	IM-130CPE-32 6.500€	IM-130PE-32 6.945€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	UltraCube	IM-130CPE-U-23 6.630€	IM-130PE-U-23 7.070€	IM-130APE-U-23 6.525€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	IM-130CPE-U 6.425	IM-130PE-U 6.825€	IM-130APE-U 6.320€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	UltraCube	IM-130CPE-U-32 6.765€	IM-130PE-U-32 7.205€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	FlexiCube		IM-130PE-F-23 7.225€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube		IM-130PE-F 7.020€	
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	FlexiCube		IM-130PE-F-32 7.365€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	EliteCube		IM-130PE-E-23 7.490€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube		IM-130PE-E 7.625€	
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	EliteCube		IM-130PE-E-32 7.625€	

Refrigerado por agua	Variante de modelo		IM-130WPE	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	Cube		IM-130WPE-23* 7.150€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube		IM-130WPE 6.945€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	UltraCube		IM-130WPE-U-23* 7.410€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube		IM-130WPE-U 7.205€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	FlexiCube		IM-130WPE-F-23* 7.570€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube		IM-130WPE-F 7.365€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	EliteCube		IM-130WPE-E-23* 7.830€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube		IM-130WPE-E 7.625€	

ESPECIFICACIONES	IM-130CPE	IM-130PE	IM-130APE
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	108	116	125
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	50	50	-
Dimensiones A x P x A (mm)	1004 x 600 x 700	704 x 506 x 1210	560 x 700 x 880
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0.57	0.565	0.635
Refrigerante	R290	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	91	81	79
Peso neto (kg)	80	71	68
Depósitos compatibles	-	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA

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

* Lanzamiento previsto para febrero de 2025



Fabricador de Cubitos 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
- Bomba Magnética DC de velocidad variable
- El agua en circuito cerrado es la mejor protección contra la contaminación
- El filtro es extraíble y fácilmente lavable
- Bandeja del agua de fácil replazo



IM-240APE



IM-240PE



IM-240DPE

Refrigerado por aire	Variante de modelo	IM-240APE	IM-240PE	IM-240DPE IM-240XPE
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	Cube	IM-240APE-23 7.535€	IM-240PE-23 8.870€	IM-240DPE-23 7.240€ IM-240XPE-23 7.240€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-240APE 7.330€	IM-240PE 8.665€	IM-240DPE 7.035€ IM-240XPE 7.035€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	Cube	IM-240APE-32 7.675€		IM-240DPE-32 7.380€ IM-240XPE-32 7.380€
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	UltraCube	IM-240APE-U-23 7.800€	IM-240PE-U-23 9.135€	IM-240DPE-U-23 7.505€ IM-240XPE-U-23 7.505€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	IM-240APE-U 7.595€	IM-240PE-U 8.930€	IM-240DPE-U 7.300€ IM-240XPE-U 7.300€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	UltraCube	IM-240APE-U-32 7.935€		IM-240DPE-U-32 7.640€ IM-240XPE-U-32 7.640€
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	FlexiCube		IM-240PE-F-23 9.290€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube		IM-240PE-F 9.085€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	EliteCube		IM-240PE-E-23 9.555€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube		IM-240PE-E 9.350€	
Refrigerado por agua	Variante de modelo	IM-240AWPE	IM-240WPE	IM-240DWPE IM-240XWPE
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	Cube	IM-240AWPE-23* 7.875€	IM-240WPE-23* 9.210€	IM-240DWPE-23** 7.585€ IM-240XWPE-23** 7.585€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	Cube	IM-240AWPE 7.675€	IM-240WPE 9.005€	IM-240DWPE 7.380€ IM-240XWPE 7.380€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	Cube			IM-240DWPE-32** 7.720€ IM-240XWPE-32** 7.720€
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	UltraCube	IM-240AWPE-U-23* 8.140€	IM-240WPE-U-23* 9.475€	IM-240DWPE-U-23** 7.845€ IM-240XWPE-U-23** 7.845€
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	UltraCube	IM-240AWPE-U 7.935€	IM-240WPE-U 9.270€	IM-240DWPE-U 7.640€ IM-240XWPE-U 7.640€
Cubito grande (XL) - 32 (32 x 32 x 32 mm)	UltraCube			IM-240DWPE-U-32** 7.985€ IM-240XWPE-U-32** 7.985€
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	FlexiCube		IM-240WPE-F-23* 9.630€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	FlexiCube		IM-240WPE-F 9.425€	
Cubito mediano (M) - 23 (28 x 28 x 23mm)	EliteCube		IM-240WPE-E-23* 9.895€	
Cubito estándar (L) (28 x 28 x 32mm)	EliteCube		IM-240WPE-E 9.690€	
ESPECIFICACIONES		IM-240APE	IM-240PE	IM-240DPE IM-240XPE
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	121	96
Peso neto (kg)		78	108	82
Despósitos compatibles		B-140SA, B-210SA, B-340SA	-	B-340SA, F-1025-52S, F-650-44S, F-950-48S

*Lanzamiento previsto para marzo de 2025

**Lanzamiento previsto para abril de 2025

Todos lo precios en €, IVA no incluido

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

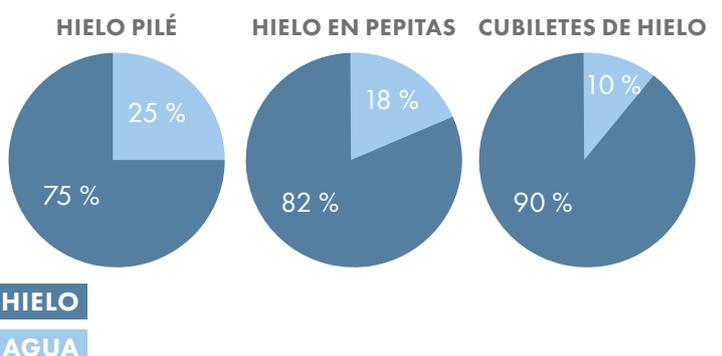
de agua es igual a la producción de hielo. Además, todos los fabricantes de hielo pilé y pepitas utilizan el refrigerante natural R290, que es respetuoso con el medio ambiente y eficiente en el consumo de energía.

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.



HIELO PILÉ, PEPITAS Y CUBILETES

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

Capacidad de producción de hielo (kg/24h)

300 = aprox. 300kg

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

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

Refrigerado por aire	FM-60KE-HC	CM-50KE-HC
Cubitele	-	CM-50KE-HC 5.380€
Hielo pilé	FM-60KE-HC 5.380€	-

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

*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

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-300AKE-HC-SB

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

ESPECIFICACIONES	FM 150AKE-HC-SB	FM 300AKE-HC-SB
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	150 - Hielo pilé 140 - 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
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,41	0,9
Refrigerante	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	70	88
Peso neto (kg)	63	81
Despósitos compatibles	B140SA,B210SA,B340SA	B140SA,B210SA,B340SA

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.

*Disponibilidad limitada – Para más información, contacta con el Responsable de Ventas.

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-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

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€



FM-750AKE-R452-SB

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

Disponibilidad limitada – Para más información, contacta con el Responsable de Ventas.

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

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

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

Disponibilidad limitada – Para más información, contacta con el Responsable de Ventas.

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



DESCUBRA LA NUEVA GENERACIÓN

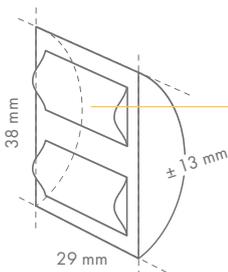
UNA PUREZA ÚNICA: EL HIELO INSIGNIA DE HOSHIZAKI... CON UN TOQUE ESPECIAL

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 °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€

Fabricador De Hielo Crescent, Modular



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



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.

*Disponibilidad limitada – Para más información, contacta con el Responsable de Ventas.

Todos lo precios en €, IVA no incluido

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 spray 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 el hielo esférico o el cubito grande.

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.

USOS PREVISTOS



Hostelería



Catering

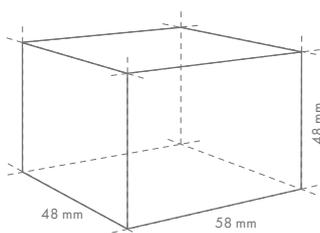


Educación

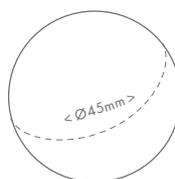


Ocio

HIELO ESPECIAL



cubito grande **LM**
Peso: 120 g



esférico **Q**
Peso: 45 g

FABRICADORES DE HIELO ESPECIAL

Auto-
contenido

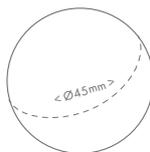


“Hoshizaki es líder de mercado en lo relativo al hielo; pero más allá de eso, es una marca aspiracional (...) que crea hielo de una manera diferente que permite una mayor creatividad detrás de la barra.”

Andrew Mullins

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

IM-65NE-HC-Q
FABRICADOR DE HIELO ESFÉRICO



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

Cubito grande



Hielo esférico



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
- Bomba Magnética DC de velocidad variable
- 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
- Bandeja del agua de fácil replazo



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-LM

Refrigerado por aire	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65NE-HC-Q 7.450€	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65PE-Q	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65PE-U-Q	Lanzamiento previsto para Junio de 2025
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65PE-F-Q	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65PE-E-Q	
Cubito extra grande (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)		IM-65NE-HC-LM* 7.450€
Cubito extra grande (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-LM
Cubito extra grande (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-U-LM
Cubito extra grande (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-F-LM
Cubito extra grande (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-E-LM

Refrigerado por agua	IM-65WNE-HC-Q	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65WNE-HC-Q 7.715	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65WPE-Q	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65WPE-U-Q	Lanzamiento previsto para Junio de 2025
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65WPE-F-Q	
Hielo esférico (Ø 45mm)	IM-65WPE-E-Q	

ESPECIFICACIONES	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM
Capacidad de producción (kg/24h) aproximadamente	28	43
Cesta de almacenaje capacidad (kg) approx.	17	26
Dimensiones A x P x A (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Conexión eléctrica	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0.32	0.32
Refrigerante	R290	R290
Peso bruto embalado (kg)	66	61
Peso neto (kg)	53	51
Patatas suman	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.

GARANTÍA
2 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA



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 (Patatas suma 90-135 mm)	53/37 kg	-	2.165€
B-210SA	Approx. 165 kg Maximum 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Patatas suma 90-135 mm)	67/52 kg	-	2.625€
B-340SA	Approx. 275 kg Maximum 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Patatas 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.

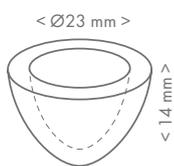
Normalmente, los dispensadores Hoshizaki se utilizan donde haga falta servir combinaciones de hielo y agua de forma rápida, eficiente y segura desde el punto de vista alimentario.

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.

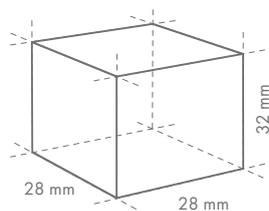
De aspecto elegante y ligero, son prácticamente imperceptibles en diseños de interiores modernos. Centrados en la facilidad de uso y en la máxima seguridad alimentaria, ni el aire ni la luz llegan nunca al hielo recién producido mientras se encuentra almacenado, proporcionando así la máxima protección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

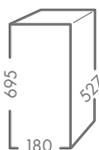
DIM-40DE-HC HIELO



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-60KE-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

Todos los precios en €, IVA no incluido

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 315 x 515 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	IM-130, IM240+	N/A
Gama FM	FM60 - FM300	FM-300, FM480 - FM750	FM1000+
Gama KM	KM-40, 60, 80, 140	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

Bomba de drenaje externa

La bomba de drenaje es un práctico accesorio que puede ser instalado en los fabricantes de hielo generación NE 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.**

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.



COMPACT 420 K

USOS PREVISTOS



Catering



Hostelería

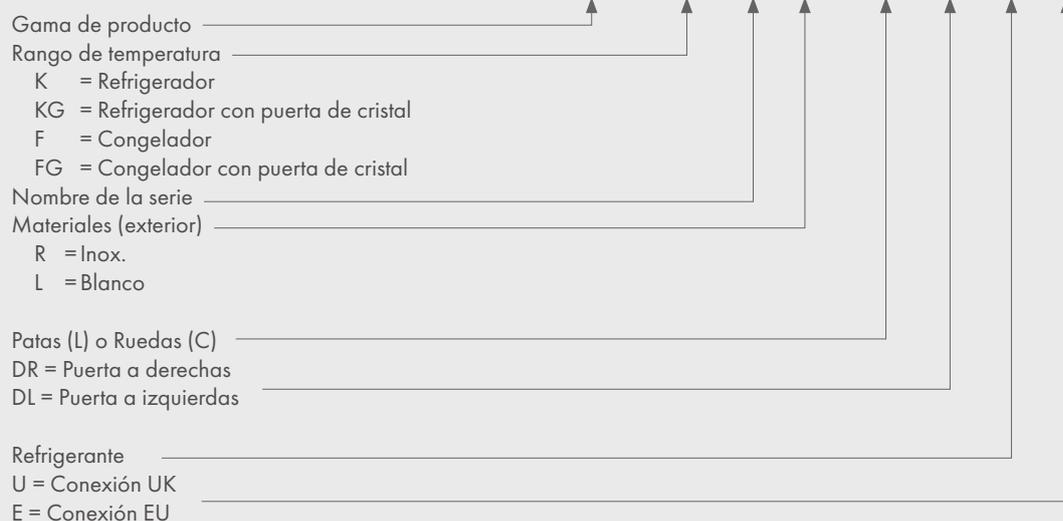
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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



* sin patas ni ruedas disponibles para 220

COMPACT 220

5 AÑOS DE GARANTÍA
PIEZAS Y MANO DE OBRA

- 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



COMPACT K220R G E



COMPACT K220L G E

COMPACT K & F 220R	K 220 R-DR G E	F 220 R-DR G E
Número de item	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	K 220 L-DR G E	F 220 L-DR G E
Número de item	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 0.108 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 0.102 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
1519898	Rejilla rilsanzada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanzada blanca 485*300	29€





COMPACT 220

- 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



COMPACT KG220R G E



COMPACT KG220L G E

COMPACT KG & FG 220R	KG 220 R-DR G E	FG 220 R-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	KG 220 L-DR G E	FG 220 L-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
Clase de eficiencia energética (ISO 23953-2019)	-
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	429
Nivel sonoro – dB(A)	38.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.029 kg / CO2e 0.087 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)	-
Clase de eficiencia energética (ISO 23953-2019)	C
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	906
Nivel sonoro – dB(A)	39.2
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.034 kg / CO2e 0.102 kg

CÓDIGO	EXTRAS	PRECIOS
1519898	Rejilla rilsanzada blanca 485*300	38€
1519899	Rejilla inferior rilsanzada blanca 485*300	29€

COMPACT 420

5 AÑOS DE GARANTÍA
PIEZAS Y MANO DE OBRA

- 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	K 420 R-C DR E	F 420 R-C DR E
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	K 420 L-C DR E	F 420 L-C DR E
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 0.144 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 0.141 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€





5 AÑOS DE
GARANTÍA
PIEZAS Y MANO
DE OBRA

- 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	KG 420 R-C DR E	FG 420 R-C DR E
----------------------	-----------------	-----------------

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	KG 420 L-C DR E	FG 420 L-C DR E
----------------------	-----------------	-----------------

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

Material

Exterior	Blanco	Blanco
Interior	Blanco	Blanco

Precios	2.490€	2.780€
---------	--------	--------

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
Clase de eficiencia energética (ISO 23953-2019)	-
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	670
Nivel sonoro – dB(A)	39.8
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.144 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)	-
Clase de eficiencia energética (ISO 23953-2019)	B
Consumo energético Ecodesign (kWh/año)	1152
Nivel sonoro – dB(A)	39.7
GWP	3
Refrigerante	R600a / 0.047 kg / CO2e 0.141 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€

**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). Klimaklasse 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

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

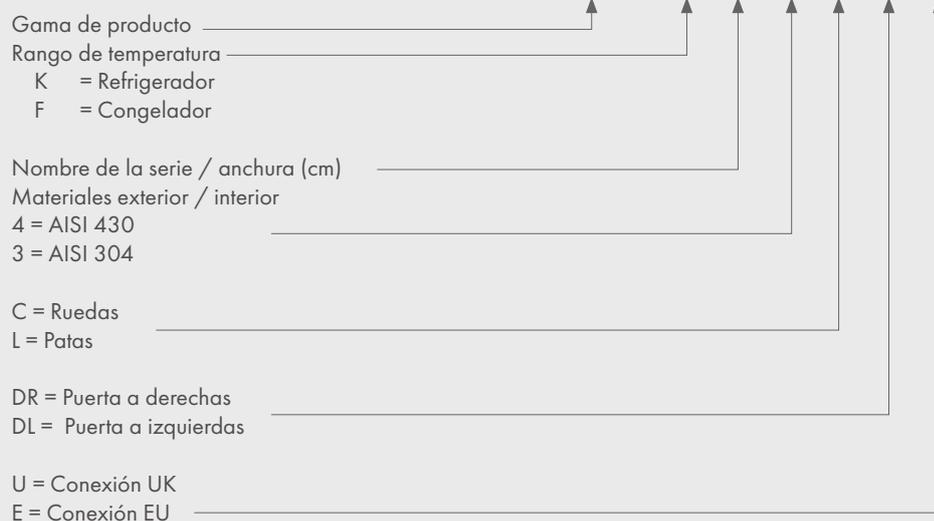
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FACILIDAD DE LAS OPERACIONES.

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



ADVANCE 70

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
- 4 estantes grises (650x530 mm)
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Interior/ Exterior: AISI 430 inoxidable



Advance 70-4 L

ADVANCE	K 70 L	F 70 L
Número de ítem (AISI 430)	131701010	133701010
Número de ítem (AISI 304)	121701010	123701010
Rango de temperatura	0/+10°C	-25/-12°C

Material

Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable

Precios (AISI 430)

3.090€ 3.500€

Precios (AISI 304)

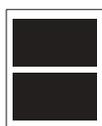
3.340€ 3.750€

ESPECIFICACIONES	ADVANCE K 70 L	ADVANCE F 70 L
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	2389
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 125 mm	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€

Todos los precios en €, IVA no incluido



**2/1 GN**

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 L	F 140 L
Número de ítem (AISI 430)	131141070	133141070
Número de ítem (AISI 304)	121141070	123141070
Rango de temperatura	0/+10°C	-25/-12°C

Material

Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable

Precios (AISI 430)	4.950€	5.640€
---------------------------	--------	--------

Precios (AISI 304)	5.230€	6.020€
---------------------------	--------	--------

ESPECIFICACIONES	ADVANCE K 140 L	ADVANCE F 140 L
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	3642
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 125 mm	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€

FIABLES. RESISTENTES. ASEQUIBLES.

CAJÓN LARGO CON
GUÍAS TELESCÓPICAS

La serie ADVANCE cuenta con armarios de congelación y refrigeración y con esta versátil gama de mesas de refrigeración 1/1 GN. Unificadas bajo un mismo criterio de diseño.

Las mesas refrigeradas ADVANCE están disponibles tanto con puertas como con cajones. Disponibles secciones con 2 o 3 cajones.

GUÍA RÁPIDA

- Amplio rango de temperaturas a partir de -2C, adecuado también para carnes.
- 2 acabados de encimera: Encimera lisa o con peto de 100 mm.
- Refrigeración ventilada.
- Acero inox nickel-free.
- Construcción resistente del chasis y compartimento del compresor. Sistema de refrigeración de clase climática 5 que soporta temperaturas ambiente de hasta +40°C.
- Defrost automático con reevaporación del agua de descongelación.
- Unidad de refrigeración compartimentada que está disponible como una sola unidad.
- Filtro de condensador extraíble para limpieza o reemplazo.

HIGIENE Y REFRIGERACIÓN EFICIENTE

Las anchas juntas magnéticas son desmontables para facilitar su limpieza. El triple aislamiento proporciona un sellado óptimo, reduciendo el aire frío que se escapa para lograr la máxima eficacia.



FÁCIL MANTENIMIENTO

La unidad de refrigeración compartimentada es extraíble para facilitar el mantenimiento.



2 OPCIONES DE ENCIMERA

Variante C: Encimera lisa
Variante S: Encimera con peto de 100 mm

ACERO INOX NICKEL-FREE EXTERIOR E INTERIOR

ASA ERGONÓMICA FÁCIL DE LIMPIAR DE EXTENSIÓN COMPLETA

COMPATIBILIDAD GN 1/1

Las cubetas Gastronorm se pueden colocar sobre los soportes de los estantes o directamente encima de los estantes.

HIGIENE ÓPTIMA

El fondo interior tiene forma de bandeja antiderrames para recoger líquidos

MEDIDAS DE LA SECCIÓN CON CAJONES

Opción de sección con 2 o 3 cajones:

-  An 330 x Pr 543 x Al 201 mm (interior)
-  An 330 x Pr 543 x Al 101 mm (interior)

PATAS O RUEDAS

MODELO
ACR

Refrigerador

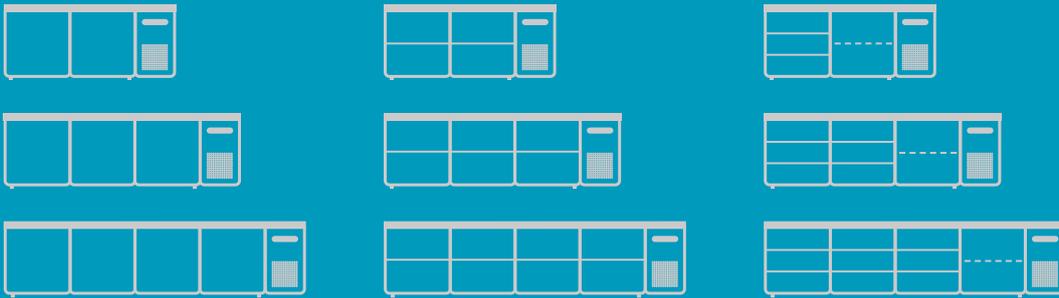
-2/+8°C

ESTABILIDAD DE LAS TEMPERATURAS PARA UNA MÁXIMA FRESCURA

La eficiente refrigeración asistida por ventilador ayuda a mantener una temperatura de almacenamiento perfecta en todo momento, preservando el sabor, la textura y el contenido nutricional de sus productos frescos. Las encimeras y los armarios ADVANCE están diseñados para recuperar la temperatura interior rápidamente después de cada apertura de puerta y cada descongelación.

CONFIGURACIONES ADVANCE

CONFIGURACIONES



HIGIENE

Interior y exterior: acero inox anticorrosion. Ideal para ubicaciones húmedas. La base interior del equipo cuenta con esquinas redondeadas. Además, los burletes de las puertas son extraíbles para una higiene óptima. (Opcional) Encimera con peto para un mejor control de los derrames y salpicaduras.



SERVICIO Y MANTENIMIENTO

El condensador extraíble reduce los costes de mantenimiento, facilita el servicio y asegura un rendimiento estable.



CONFIGURACIONES

A escoger entre encimera lisa o con peto de 100 mm. Configurable con secciones con puertas o cajones. Los cajones también están disponibles como accesorio para poder reemplazarlos (Para más información, contacta con la delegación comercial de tu país).



CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Esta serie está clasificada con la clase energética C, excepto la mesa de 4 secciones con cajones, que tiene una D.



SIGNIFICADO DEL NOMBRE DEL MODELO - ADVANCE

A C R - 180 D G - L23 - C R C L2

Gama de productos

A = ADVANCE

Tipo de producto

C = Mesa refrigerada

Tipo de mesa

R = Refrigeración, -2°C/+8°C

Ancho exterior

130 : 1314 mm (2 secciones)

180 : 1780 mm (3 secciones)

225 : 2246 mm (4 secciones)

Generación

D = Generación del modelo actual

Refrigerante

G = HC

Configuración de puertas o cajones

L = Puerta a izquierdas

R = Puerta a derechas

2 = Sección con 2 cajones

3 = Sección con 3 cajones

Tipo de acero

C = EN 1.4301/AISI 304

R = EN 1.4016/AISI 430

Ubicación de la unidad condensadora

R = Ubicada a la derecha

Tipo de encimera

C = Encimera lisa

S = Encimera con peto de 100 mm

Accesorios opcionales (código)

L1 = Patas Al=130/180 mm

L2 = Patas Al=135/200 mm

C1 = Ruedas Al=150 mm

C2 = Ruedas Al=200 mm

U = Enchufe UK

Sin código = Enchufe EU



ADVANCE 130



1/1 GN

GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

- Serie de mesas frías GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura de la mesa de 700 mm sin incluir patas
- Puertas o cajones
- 2 tipos de encimera
- Opción de puertas con bisagras a la izquierda/derecha

- Refrigeración asistida por ventilador
- Acero inoxidable tanto en el interior como en el exterior
- Patas = H = 130/180 mm (L1)



ACR-130DG-LR-RRC-L1

Número de ítem	889000840
Rango de temperatura	-2/+8°C
Volumen, bruto (litros)	300
Volumen neto utilizable (litros)	171
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1314 x 700 x 830-880
Peso, embalado (kg)	110
Interior	Inoxidable
Exterior	Inoxidable
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	367
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-
Conexión	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	160
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	C
Consumo energético (kWh/año)	905
Clase climática	5
Fluido frigorífico	R290
Nivel sonoro dB(A)	51
Precios	3.250€

Accesorios

760660204	Encimera con peto de 100 mm para ACR 130 (AISI 430)	295€
760660205	Encimera con peto de 100 mm para ACR 180 (AISI 430)	378€
760660206	Encimera con peto de 100 mm para ACR 225 (AISI 430)	455€
760660201	Encimera para ACR 130 (AISI 430)	247€
760660202	Encimera para ACR 180 (AISI 430)	317€
760660203	Encimera para ACR 225 (AISI 430)	379€
760660010	Estante gris, 325 x 530 mm	125€
760660008	Estante inox, 330 x 530 mm	44€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660117	Juego de 4 patas 135-200 mm	47€
760660011	Juego de 4 ruedas 150 mm	259€
760660012	Juego de 4 ruedas 200 mm	380€
760660453	Kit de extensión de ruedas (extiende la altura de las ruedas en 50 mm)	206€
760660212	Sección con cajones 2 x 1/2	741€
760660213	Sección con cajones 3 x 1/3	1.014€
760660184	Soporte de estante - Derecho	43€
760660183	Soporte de estante - Izquierdo	43€

GASTRONOMÍA - MESAS REFRIGERADAS

Mesa con 2 secciones, combinaciones de puertas, cajones y mesas de trabajo



1/1 GN

GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO C



ACR-130DG-22-RRC-L1

Modelo 1	889000848	5.070€
----------	-----------	--------



ACR-130DG-32-RRC-L1

Modelo 2	889000856	4.985€
----------	-----------	--------

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO S



ACR-130DG-LR-RRS-L1

Modelo 3	889000844	3.660€
----------	-----------	--------



ACR-130DG-22-RRS-L1

Modelo 4	889000852	5.490€
----------	-----------	--------

ADVANCE 180



1/1 GN

GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

- Serie de mesas frías GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura de la mesa de 700 mm sin incluir patas
- Puertas o cajones
- 2 tipos de encimera
- Opción de puertas con bisagras a la izquierda/derecha

- Refrigeración asistida por ventilador
- Acero inoxidable tanto en el interior como en el exterior
- Patas = H = 130/180 mm (L1)



ACR-180DG-LRR-RRC-L1

Número de ítem	889020840
Rango de temperatura	-2/+8°C
Volumen, bruto (litros)	457
Volumen neto utilizable (litros)	257
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1780 x 700 x 830-880
Peso, embalado (kg)	144
Interior	Inoxidable
Exterior	Inoxidable
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	446
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-
Conexión	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	190
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	C
Consumo energético (kWh/año)	927
Clase climática	5
Fluido frigorífico	R290
Nivel sonoro dB(A)	53
Precios	3.710€

Accesorios

760660204	Encimera con peto de 100 mm para ACR 130 (AISI 430)	295€
760660205	Encimera con peto de 100 mm para ACR 180 (AISI 430)	378€
760660206	Encimera con peto de 100 mm para ACR 225 (AISI 430)	455€
760660201	Encimera para ACR 130 (AISI 430)	247€
760660202	Encimera para ACR 180 (AISI 430)	317€
760660203	Encimera para ACR 225 (AISI 430)	379€
760660010	Estante gris, 325 x 530 mm	125€
760660008	Estante inox, 330 x 530 mm	44€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660117	Juego de 4 patas 135-200 mm	47€
760660011	Juego de 4 ruedas 150 mm	259€
760660012	Juego de 4 ruedas 200 mm	380€
760660453	Kit de extensión de ruedas (extiende la altura de las ruedas en 50 mm)	206€
760660212	Sección con cajones 2 x 1/2	741€
760660213	Sección con cajones 3 x 1/3	1.014€
760660184	Soporte de estante - Derecho	43€
760660183	Soporte de estante - Izquierdo	43€

GASTRONOMÍA - MESAS REFRIGERADAS

Mesa con 3 secciones, combinaciones de puertas, cajones y mesas de trabajo



1/1 GN

GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO C



ACR-180DG-222-RRC-L1

Modelo 1	889020848	6.440€
----------	-----------	--------



ACR-180DG-332-RRC-L1

Modelo 2	889020856	6.465€
----------	-----------	--------

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO S



ACR-180DG-LRR-RRS-L1

Modelo 3	889020844	4.150€
----------	-----------	--------



ACR-180DG-222-RRS-L1

Modelo 4	889020852	6.880€
----------	-----------	--------

ADVANCE 225



GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

- Serie de mesas frías GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura de la mesa de 700 mm sin incluir patas
- Puertas o cajones
- 2 tipos de encimera
- Opción de puertas con bisagras a la izquierda/derecha

- Refrigeración asistida por ventilador
- Acero inoxidable tanto en el interior como en el exterior
- Patas = H = 130/180 mm (L1)

NUEVO



ACR-225DG-LLRR-RRC-L1

Número de ítem	889040840
Rango de temperatura	-2/+8°C
Volumen, bruto (litros)	625
Volumen neto utilizable (litros)	343
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	2246 x 700 x 830-880
Peso, embalado (kg)	182
Interior	Inoxidable
Exterior	Inoxidable
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	546
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-
Conexión	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	240
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	C
Consumo energético (kWh/año)	1161
Clase climática	5
Fluido frigorífico	R290
Nivel sonoro dB(A)	53
Precios	4.655€

Accesorios		
760660204	Encimera con peto de 100 mm para ACR 130 (AISI 430)	295€
760660205	Encimera con peto de 100 mm para ACR 180 (AISI 430)	378€
760660206	Encimera con peto de 100 mm para ACR 225 (AISI 430)	455€
760660201	Encimera para ACR 130 (AISI 430)	247€
760660202	Encimera para ACR 180 (AISI 430)	317€
760660203	Encimera para ACR 225 (AISI 430)	379€
760660010	Estante gris, 325 x 530 mm	125€
760660008	Estante inox, 330 x 530 mm	44€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660117	Juego de 4 patas 135-200 mm	47€
760660011	Juego de 4 ruedas 150 mm	259€
760660012	Juego de 4 ruedas 200 mm	380€
760660453	Kit de extensión de ruedas (extiende la altura de las ruedas en 50 mm)	206€
760660212	Sección con cajones 2 x 1/2	741€
760660213	Sección con cajones 3 x 1/3	1.014€
760660184	Soporte de estante - Derecho	43€
760660183	Soporte de estante - Izquierdo	43€



GASTRONOMÍA - MESAS REFRIGERADAS

Mesa con 4 secciones, combinaciones de puertas, cajones y mesas de trabajo



1/1 GN

GARANTÍA
5 AÑOS EN
PIEZAS Y
MANO DE
OBRA

NUEVO

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO C



ACR-225DG-2222-RRC-L1

Modelo 1	889040848	8.305€
----------	-----------	--------



ACR-225DG-3332-RRC-L1

Modelo 2	889040856	9.320€
----------	-----------	--------

MESA REFRIGERADA CON ENCIMERA TIPO S



ACR-225DG-LLRR-RRS-L1

Modelo 3	889040844	5.125€
----------	-----------	--------



ACR-225DG-2222-RRS-L1

Modelo 4	889040852	8.775€
----------	-----------	--------

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 las puerta
- ✓ Cumple con las medidas estándar Gastronorm

USOS PREVISTOS



Catering



Hostelería

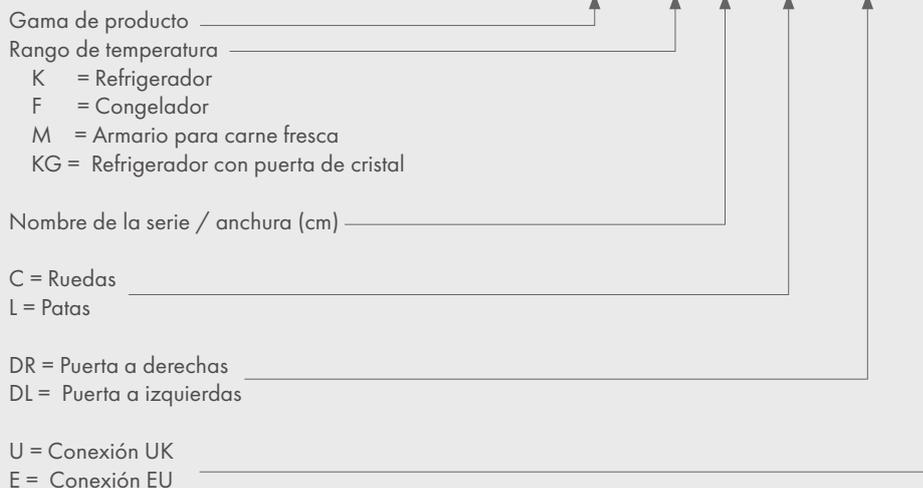
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

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)



Descripción del código de producto - PREMIER

PREMIER K 70 L** DR* E



* No disponible para el modelo BW80
** No disponible para los modelos 140

PREMIER 70



- 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
- 3 estantes grises (530 x 650mm) + 1 inferior
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180 mm



	Premier K 70 L DR	Premier M 70 L DR	Premier F 70 L DR	Premier KG 70 L DR
Número de ítem	181701010	182701010	183701010	184701010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Volumen, bruto (litros)	700	700	700	700
Volumen neto utilizable (litros)	475	475	475	475
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	690 x 848 x 2080-2130			
Peso neto (kg)	125	125	125	130
Peso, embalado (kg)	135	135	135	140
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	120	120	460	120
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	A	C	B
Consumo energético (kWh/año)	341	341	1771	451
Clase climática	5	5	5	4
Fluido frigorífico	R600a	R600a	R290	R600a
Nivel sonoro dB(A)	48	48	52	48
Precios	4.720€	4.770€	5.250€	6.390€

Accesorios		
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye soportes	63€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye soportes	65€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1	119€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1	125€

Accesorios		
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€
760660444	Juego de estantes (3 superiores + 1 inferior) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 1 puerta GN 2/1, no incluye soportes	470€
760660430	Llave maestra	10€



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
- 6 estantes grises (530 x 650mm) + 2 inferior
- Iluminación LED
- Patas, H = 130-180mm
- Guías de pared completas, Soporte de estantería



Premier K 140 L

Premier M 140 L

Premier F 140 L

Premier KG 140 L

	Premier K 140 L	Premier M 140 L	Premier F 140 L	Premier KG 140 L
Número de ítem	181141070	182141070	183141070	184141070
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Volumen, bruto (litros)	1400	1400	1400	1400
Volumen neto utilizable (litros)	1085	1085	1085	1085
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1380 x 848 x 2080-2130			
Peso neto (kg)	196	196	196	215
Peso, embalado (kg)	212	212	212	230
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	361	361	-	361
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-	-	608	-
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	200	200	920	200
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	A	C	B
Consumo energético (kWh/año)	592	592	3384	825
Clase climática	5	5	5	4
Fluido frigorífico	R290	R290	R290	R290
Nivel sonoro dB(A)	50	50	56	50
Precios	7.750€	7.980€	8.310€	10.900€

Accesorios		
760660009	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1, no incluye soportes	63€
760660442	Estante inferior gris para armarios GN 2/1, no incluye soportes	65€
760660437	Estante inferior inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1	119€
760660013	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1	125€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€

Accesorios		
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€
760660445	Juego de estantes (6 superiores & 2 inferiores) inox con sistema anti-vuelco para armarios de 2 puertas GN 2/1, no incluye soportes	940€
760660430	Llave maestra	10€
760660244	Suportes en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (derecha)	15€
760660243	Suportes en forma de U para armarios de 2 puertas GN 2/1 (izquierda)	15€

Todos lo precios en €, IVA no incluido

PREMIER W80



- Juntas extraíbles
- 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 K W80 L DR

Premier M W80 L DR

Premier F W80 L DR

Premier KG W80 L DR

	Premier K W80 L DR	Premier M W80 L DR	Premier F W80 L DR	Premier KG W80 L DR
Número de ítem	181801010	182801010	183801010	184801010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Volumen, bruto (litros)	700	700	700	700
Volumen neto utilizable (litros)	475	475	475	475
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	810 x 728 x 2080-2130			
Peso neto (kg)	125	125	125	130
Peso, embalado (kg)	135	135	135	140
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	120	120	520	120
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	A	C	B
Consumo energético (kWh/año)	337	337	1776	439
Clase climática	5	5	5	4
Fluido frigorífico	R600a	R600a	R290	R600a
Nivel sonoro dB(A)	46	46	50	46
Precios	5.150€	5.230€	5.330€	6.650€

Accesorios		
760660433	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye soportes	65€
760660443	Estante inferior gris para armarios GN 2/1 ancho, no incluye soportes	67€
760660439	Estante inferior inox para armarios GN 2/1 ancho	119€
760660438	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho	119€

Accesorios		
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€
760660447	Juego de estantes (3 superiores + 1 inferior) inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye soportes	470€
760660430	Llave maestra	10€



PREMIER 60



1/1 EN



- Juntas extraíbles
- 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 K 60 L DR

Premier M 60 L DR

Premier F 60 L DR

Premier KG 60 L DR

	Premier K 60 L DR	Premier M 60 L DR	Premier F 60 L DR	Premier KG 60 L DR
Número de ítem	181601010	182601010	183601010	184601010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Volumen, bruto (litros)	480	480	480	480
Volumen neto utilizable (litros)	335	335	335	335
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	610 x 848 x 2080-2130			
Peso neto (kg)	110	110	110	115
Peso, embalado (kg)	120	120	120	125
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	120	120	520	120
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	A	C	B
Consumo energético (kWh/año)	286	286	1506	373
Clase climática	5	5	5	4
Fluido frigorífico	R600a	R600a	R290	R600a
Nivel sonoro dB(A)	46	46	50	46
Precios	5.020€	5.080€	5.180€	6.500€

Accesorios

760660431	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1, no incluye soportes	50€
760660440	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1	125€
760660432	Juego de 2 guías en forma de U para armarios EN 1/1	20€

Accesorios

760660446	Juego de 4 estantes inox con sistema anti-vuelco para armarios EN 1/1, no incluye soportes	490€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€
760660430	Llave maestra	10€

PREMIER BW80



- 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 K BW80 DR

Premier M BW80 DR

Premier F BW80 DR

Premier KG BW80 DR

	Premier K BW80 DR	Premier M BW80 DR	Premier F BW80 DR	Premier KG BW80 DR
Número de ítem	181800010	182800010	183800010	184800010
Rango de temperatura	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
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			
Peso neto (kg)	135	135	135	135
Peso, embalado (kg)	145	145	145	150
Interior	Acero inoxidable AISI 304			
Exterior	Acero inoxidable AISI 304			
Potencia frigorífica a -10°C (vatios)	206	206	-	206
Potencia frigorífica a -30°C (vatios)	-	-	376	-
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	120	120	370	120
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	A	C	B
Consumo energético (kWh/año)	333	333	1810	432
Clase climática	5	5	5	4
Fluido frigorífico	R600a	R600a	R290	R600a
Nivel sonoro dB(A)	46	46	50	46
Precios	5.530€	5.590€	5.870€	7.080€

Accesorios

760660433	Estante gris con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye soportes	65€
760660438	Estante inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho	119€

Accesorios

760660434	Juego de 2 guías inferiores en forma de U	32€
760660448	Juego de 4 estantes inox con sistema anti-vuelco para armarios GN 2/1 ancho, no incluye soportes	470€
760660430	Llave maestra	10€

Variedad de configuraciones y temperaturas

Las mesas de trabajo refrigeradas son el principal puesto de trabajo del chef. Por ello, suelen ocupar una posición central en las cocinas. Además de su función de almacenamiento, las mesas refrigeradas son piezas clave en varios procesos. Desde la preparación de alimentos, hasta la organización y el servicio.

Las mesas refrigeradas PREMIER se presentan en una gran variedad de combinaciones de puertas/cajones y opciones de acabado de la encimera, con el objetivo de satisfacer las necesidades individuales de cada cocina.

CARACTERÍSTICAS FLEXIBLES

- Compatibilidad GN 1/1. Las bandejas gastronorm pueden insertarse en los soportes de los estantes o directamente sobre los estantes.
- Puertas reversibles con bisagras a la izquierda o a la derecha. Reversibles en el lugar de instalación.
- Cierre con llave en puertas y cajones para la mayoría de los modelos de mesas frías.
- Estantes antivuelco y cajones con tope.
- Cierre suave de los cajones. Se puede instalar in situ utilizando el Kit de conversión a cajones de cierre suave (accesorio opcional).
- Los juegos de cajones 3/3 son compatibles con bandejas GN de 150 mm de profundidad.
- Posibilidad de extender la altura de los rodapiés en 50 mm con el Kit de extensión de ruedas (accesorio opcional).
- Patas o ruedas.

HIGIENE Y REFRIGERACIÓN EFICIENTE

Las anchas juntas magnéticas son desmontables para facilitar su limpieza. El triple aislamiento proporciona un sellado eficaz, reduciendo el aire frío que se escapa para lograr la máxima eficacia.



6 OPCIONES DE ENCIMERA

Ver la página siguiente

ACERO DE CALIDAD POR FUERA Y POR DENTRO

Acero inoxidable tipo AISI 304

CAJÓN LARGO CON GUÍAS TELESCÓPICAS

ASA ERGONÓMICA Y FÁCIL DE LIMPIAR DE EXTENSIÓN COMPLETA

ALTURA DEL CUERPO DE 750 MM

BUENA HIGIENE

El fondo interior tiene forma de bandeja antiderrames para recoger líquidos

DISEÑO DE COCINA SIN JUNTAS

Gracias al diseño de ventilación frontal inteligente, no es necesario un flujo de aire hacia la parte inferior, lateral o trasera de la unidad. Esto permite una integración perfecta en el diseño de su cocina.

MODELOS

K

Refrigerador

+2/+12°C

MODELOS

F

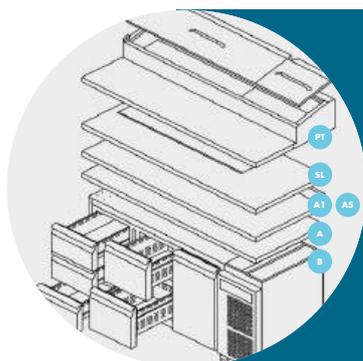
Congelador

-25/-5°C

ESTABILIDAD DE LA TEMPERATURA PARA UNA MÁXIMA FRESCURA

La eficaz refrigeración asistida por ventilador ayuda a mantener una temperatura de almacenamiento perfecta en todo momento, preservando el sabor, la textura y el contenido nutricional de sus productos frescos. Las encimeras y los armarios PREMIER están diseñados para recuperar la temperatura interior rápidamente después de cada apertura de puerta y cada descongelación.

Multitud de posibilidades con las mesas refrigeradas PREMIER



POSIBLES VARIANTES DE MESA

- PT: Encimera de preparación con tapa nocturna
- SL: Encimera saladette con tapa nocturna aislada y con bisagras
- A1: Encimera con peto 100 mm (Accesorio)
- A5: Encimera con peto 50 mm (Accesorio)
- A: Encimera lisa
- B: Sin encimera (sólo tapa aislante)

GUÍA RÁPIDA

- Áreas de aplicación: desde cocinas comerciales hasta zonas de buffet. Pensadas y diseñadas para el interior de las cocinas o para incorporar en estaciones de trabajo a la vista de los clientes. Tanto para almacenamiento de productos en línea de producción, como platos terminados en el punto de preparación y servicio.
- Mesas refrigeradas de preparación para catering y procesamiento de alimentos, restaurantes, bares o cafés. Disponibles modelos snack, que son mesas refrigeradas de baja altura, pensadas para ser combinadas con otros aparatos de cocina modulares.
- Equipos resistentes: mesas refrigeradas de clase climática 5. Mesas de congelación y refrigeradas de 4 secciones con cajones de clase climática 4.
- Equipos de alto rendimiento: temperaturas estables a pesar de las frecuentes aperturas de puerta.
- Estándares Gastronorm.



SIGNIFICADO DEL NOMBRE DEL MODELO - PREMIER

PREMIER K 3 A DL 2D 3D L E

Gama de productos

Gama de temperaturas

K = Refrigerador, +2°C/+12°C

KL = Refrigerador con cerradura, +2°C/+12°C

F = Congelador -25°C/-5°C

FL = Congelador con cerradura, -25°C/-5°C

Número de secciones

A = Encimera lisa

A5 = Encimera con peto 50 mm

A1 = Encimera con peto 100 mm

B = Sin encimera (sólo tapa aislante)

PT = Encimera de preparación

SL = Encimera saladette

DL = Puerta a izquierdas

DR = Puerta a derechas

2D = Sección con 2 cajones

3D = Sección con 3 cajones

C = Ruedas

L = Patas

E = Enchufe europeo



PREMIER 270



1/1 GN

6 AÑOS
DE GARANTÍA
EN PIEZAS
Y MANO
DE OBRA

- Mesas refrigeradas GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura del cuerpo de la mesa: 750mm
- Posibilidad de elección entre puertas, cajones o ambos
- Diferentes tipos de encimera
- Opcional: apertura de la puerta a izquierdas o derechas
- Refrigeración por ventilación
- Interior y exterior en inoxidable AISI 304
- Estantes grises ancho 330 mm (3 por sección) incluidos
- Patas, H=130-180 mm (L)



Premier K 2 A DL DR L E



Premier F 2 A DL DR L E

Número de ítem	211000012100	213000012100
Rango de temperatura	+2/+12°C	-25/-5°C
Volumen, bruto (litros)	301	301
Volumen neto utilizable (litros)	192	192
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1310 x 700 x 880/930	1310 x 700 x 880/930
Peso, embalado (kg)	110	112
Interior	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Exterior	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	206	-
Capacidad de refrigeración a -30°C (vatios)	-	376
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	115	425
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A+	C
Consumo energético (kWh/año)	317	1410
Clase climática	5	5
Fluido frigorífico	R600a	R290
Nivel sonoro dB(A)	43	45
Precios	4.803€	5.301€

PREMIER 370



1/1 GN

6 AÑOS
DE GARANTÍA
EN PIEZAS
Y MANO
DE OBRA

- Mesas refrigeradas GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura del cuerpo de la mesa: 750mm
- Posibilidad de elección entre puertas, cajones o ambos
- Diferentes tipos de encimera
- Opcional: apertura de la puerta a izquierdas o derechas
- Refrigeración por ventilación
- Interior y exterior en inoxidable AISI 304
- Estantes grises ancho 330 mm (3 por sección) incluidos
- Patas, H=130-180 mm (L)



Premier K 3 A DL DL DR L E



Premier F 3 A DL DL DR L E

Número de ítem	311000112100	313000112100
Rango de temperatura	+2/+12°C	-25/-5°C
Volumen, bruto (litros)	463	463
Volumen neto utilizable (litros)	288	288
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	1753 x 700 x 880/930	1753 x 700 x 880/930
Peso, embalado (kg)	144	146
Interior	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Exterior	Acero inoxidable AISI 304	Acero inoxidable AISI 304
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	350	-
Capacidad de refrigeración a -30°C (vatios)	-	376
Conexión	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	125	425
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A	C
Consumo energético (kWh/año)	474	1949
Clase climática	5	5
Fluido frigorífico	R290	R290
Nivel sonoro dB(A)	43	45
Precios	5.692€	6.190€

PREMIER 470



1/1 GN



- Mesas refrigeradas GN 1/1
- Clase climática 5
- Altura del cuerpo de la mesa: 750mm
- Posibilidad de elección entre puertas, cajones o ambos
- Diferentes tipos de encimera

- Opcional: apertura de la puerta a izquierdas o derechas
- Refrigeración por ventilación
- Interior y exterior en inoxidable AISI 304
- Estantes grises ancho 325 mm (3 por sección puerta) incluidos
- Patas, H=130-180 mm (L)



Premier K 4 A DL DL DL DR L E

Número de ítem	411001112100
Rango de temperatura	+2/+12°C
Volumen, bruto (litros)	625
Volumen neto utilizable (litros)	384
Dimensiones An x Pr x Al (mm)	2196 x 700 x 880/930
Peso, embalado (kg)	182
Interior	Acero inoxidable AISI 304
Exterior	Acero inoxidable AISI 304
Capacidad de refrigeración a -10°C (vatios)	350
Capacidad de refrigeración a -30°C (vatios)	-
Conexión	230V, 50 Hz
Carga de conexión (vatios)	125
Estándar de clase de eficiencia energética	ISO 22041-2019
Clase de eficiencia energética	A
Consumo energético (kWh/año)	481
Clase climática	5
Fluido frigorífico	R290
Nivel sonoro dB(A)	43
Precios	6.570€

Accesorios		
760660584	Encimera con peto de 100mm PREMIER 270	495€
760660586	Encimera con peto de 100mm PREMIER 370	620€
760660588	Encimera con peto de 100mm PREMIER 470	775€
760660583	Encimera con peto de 50mm PREMIER 270	470€
760660585	Encimera con peto de 50mm PREMIER 370	585€
760660587	Encimera con peto de 50mm PREMIER 470	730€
760660580	Encimera lisa PREMIER 270	420€
760660581	Encimera lisa PREMIER 370	525€
760660582	Encimera lisa PREMIER 470	650€
760660546	Estante gris, 325 x 530 mm	50€
760660010	Estante inox, 325 x 530 mm	125€
760660700	Juego de 4 patas 100-150 mm	75€
760660119	Juego de 4 patas 125-200 mm	119€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€
760660011	Juego de 4 ruedas 150 mm	259€
760660012	Juego de 4 ruedas 200 mm	380€
760660545	Juego de soportes	20€
760660549	Kit de conversión de cajón de cierre suave (para modernización) Se pide por cajón.	119€
760660453	Kit de extensión de ruedas (extiende la altura de las ruedas en 50 mm)	206€
760660483	Sección con cajones 2 x 1/2	820€
760660484	Sección con cajones 3 x 1/3	920€
760660482	Sección con puerta	650€



CONFIGURACIONES MESAS PREMIER



	PREMIER K 2 A DL 2D LE	Modelo 1	211000013100	5.207€		PREMIER K 3 A 3D 3D 3D LE	Modelo 12	311000444100	7.868€
	PREMIER K 2 A 2D 2D LE	Modelo 2	211000033100	5.610€		PREMIER K 3 B DL DL DR LE	Modelo 13	311030112100	5.407€
	PREMIER K 2 A 3D 3D LE	Modelo 3	211000044100	6.253€		PREMIER K 3 B DL DL 2D LE	Modelo 14	311030113100	5.810€
	PREMIER K 2 B DL DR LE	Modelo 4	211030012100	4.517€		PREMIER K 3 B DL 2D 2D LE	Modelo 15	311030133100	6.214€
	PREMIER K 2 B 2D 2D LE	Modelo 5	211030033100	5.325€		PREMIER K 3 B 2D 2D 2D LE	Modelo 16	311030333100	6.617€
	PREMIER K 2 B 3D 3D LE	Modelo 6	211030044100	5.968€		PREMIER K 4 A DL DL 2D 2D LE	Modelo 17	411001133100	7.377€
	PREMIER F 2 B DL DR LE	Modelo 7	213030012100	5.015€		PREMIER K 4 A 2D 2D 2D 2D LE	Modelo 18	411003333100	8.184€
	PREMIER K 3 A DL DL 2D LE	Modelo 8	311000113100	6.096€		PREMIER K 4 B DL DL DL DR LE	Modelo 19	411031112100	6.284€
	PREMIER K 3 A DL 2D 2D LE	Modelo 9	311000133100	6.500€		PREMIER K 4 B 2D 2D 2D 2D LE	Modelo 20	411033333100	7.899€
	PREMIER K 3 A DL 2D 3D LE	Modelo 10	311000134100	6.821€					
	PREMIER K 3 A 2D 2D 2D LE	Modelo 11	311000333100	6.903€					

PREMIER Saladette Counters



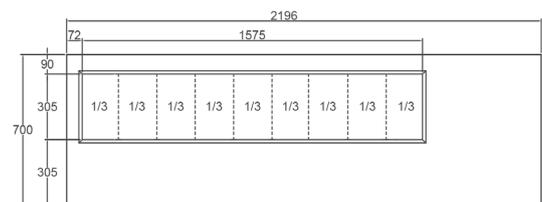
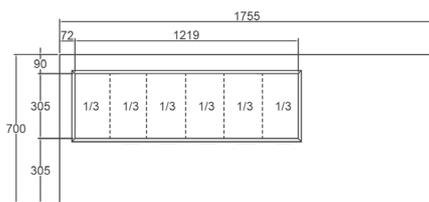
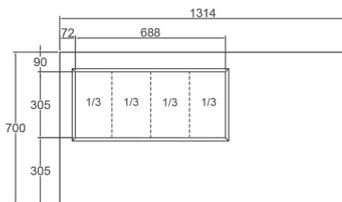
PREMIER K 2 SL DL DR LE		
Modelo 1	211060012100	5.600€



PREMIER K 4 SL DL DL DL DR LE		
Modelo 3	411061112100	7.650€



PREMIER K 3 SL DL DL DR LE		
Modelo 2	311060112100	6.600€



PREMIER Prep Top Counters



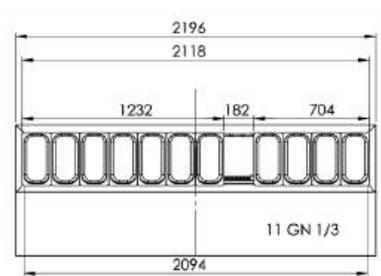
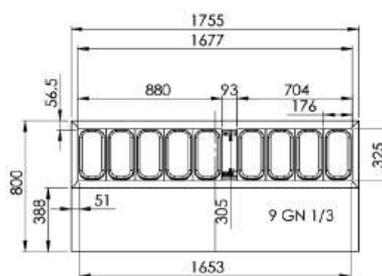
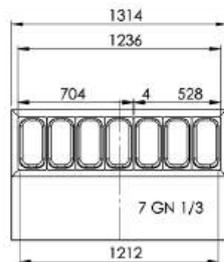
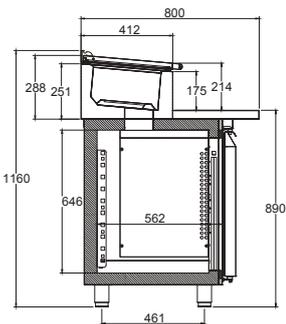
PREMIER K 2 PT DL DR LE		
Modelo 1	211070012100	6.700€



PREMIER K 4 PT DL DL DL DR LE		
Modelo 3	411071112100	9.350€



PREMIER K 3 PT DL DL DR LE		
Modelo 2	311070112100	7.850€



Accesorios		
760660547	Cubetas Gastronorm 1/1 GN, profundidad 100 mm	65€
760660548	Cubetas Gastronorm 1/3 GN, profundidad 100 mm	49€
760660546	Estante gris, 325 x 530 mm	50€
760660010	Estante inox, 325 x 530 mm	125€
760660700	Juego de 4 patas 100-150 mm	75€
760660119	Juego de 4 patas 125-200 mm	119€
760660118	Juego de 4 patas 130-180 mm	88€
760660022	Juego de 4 ruedas 125 mm	116€

Accesorios		
760660011	Juego de 4 ruedas 150 mm	259€
760660012	Juego de 4 ruedas 200 mm	380€
760660545	Juego de soportes	20€
760660453	Kit de extensión de ruedas (extiende la altura de las ruedas en 50 mm)	206€
760660482	Sección con puerta	650€



Snack Counters



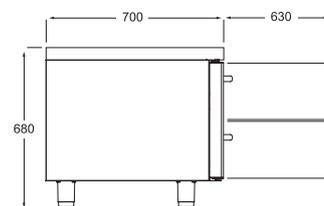
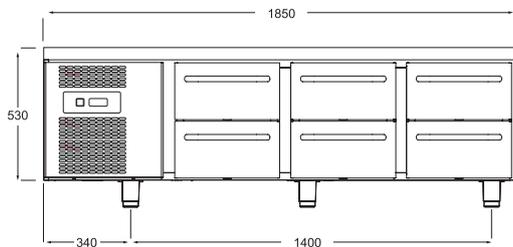
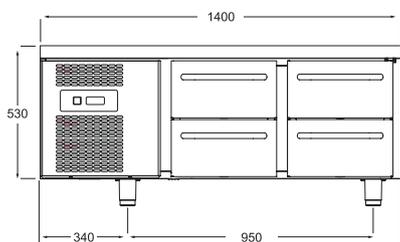
SNACK COUNTER KS 0-4G

Modelo 1	871000100	8.590€
----------	-----------	--------



SNACK COUNTER KS 0-6G

Modelo 2	871000101	11.045€
----------	-----------	---------



CONTROL Y SUPERVISIÓN DE TEMPERATURAS CRÍTICAS DE LOS ALIMENTOS



KPS 42

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 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 18 a 45 kg y los congeladores ultrarrápidos, de 13 a 27 kg, de modo que pueden adaptarse a cocinas de todo tipo.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ABATIMIENTO



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON CONGELACIÓN ULTRARRÁPIDA



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

CH Abatidor con sistema de refrigeración incorporado	SH Abatidor/ Congelador con sistema de refrigeración incorporado
CF Abatidor preparado para sistema de refrigeración remoto	SF Abatidor/ Congelador preparado para sistema de refrigeración remoto

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



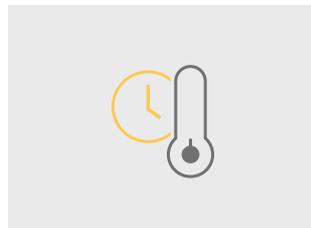
Los alimentos se manipulan en conformidad con las directrices HACCP. Las alarmas HACCP y el cambio automático al «modo de almacenamiento» son algunas funciones adicionales que le permitirán garantizar una mayor seguridad alimentaria.

ALIMENTOS DE CALIDAD



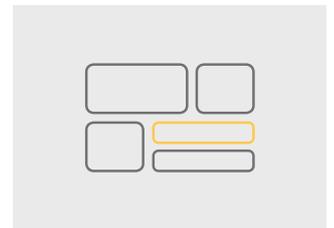
Se conservan el sabor, la textura, el aspecto y las vitaminas y nutrientes de los alimentos. El uso de la función IFR también protege de los daños superficiales causados por la congelación.

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, carros o roll-through para producciones pequeñas o grandes. Se entrega montado o desmontado.

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: R452 A / 1.40 kg / CO2e 2997.4 kg 21 CH: R452 A / 1.40 kg / CO2e 2997.4 kg		42 CH: R452 A / 2.00 kg / CO2e 4282 kg 42 CH R: R452 A / 2.00 kg / CO2e 4822 kg		42 SH: R452 A / 2.00 kg / CO2e 4822 kg 42 SH R: R452 A / 2.00 kg / CO2e 4822 kg	

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.

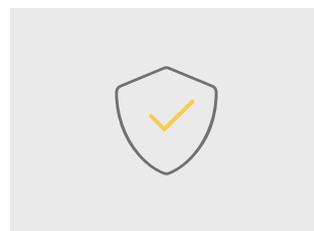
USOS PREVISTOS



Catering Sanidad* Educación Hostelería Ocio

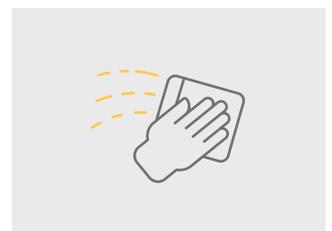
*Solo almacenamiento, no para fines medicinales

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

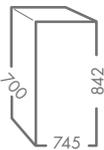
ABATIDORES/CONGELADORES SNOWFLAKE



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



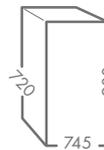
CAPACIDAD

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



Controlador

SBU 20 HT



CAPACIDAD

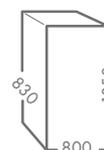
- ☼ Enfriamiento: 20 kg
- ☼ Congelación: 12 kg
- Repisas: 5 posiciones para bandejas 1/1 GN



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				

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



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 dedicar 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.

SOBRE EL BEERMATIC



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 GOTA

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

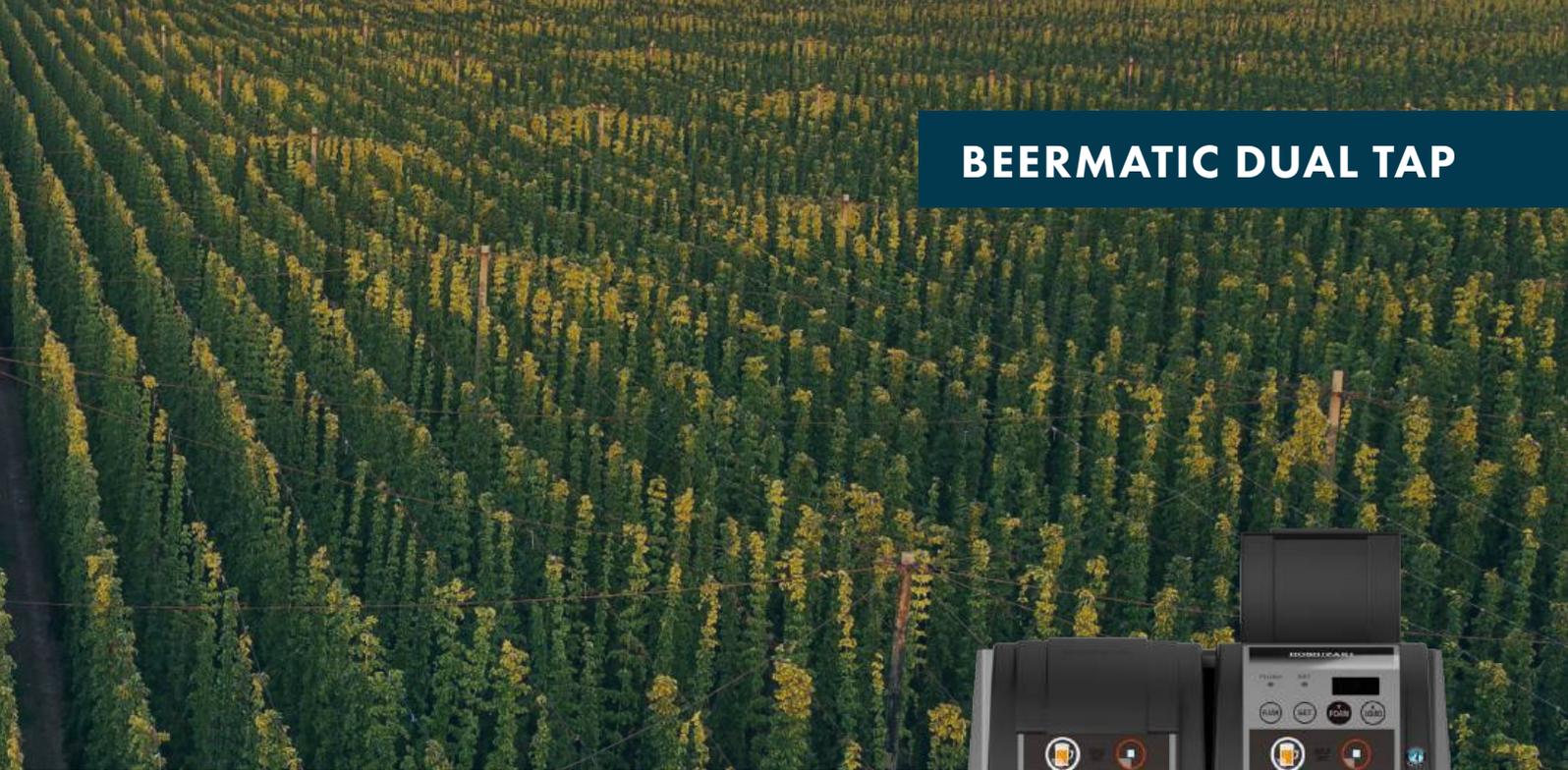
La cerveza se dispensa a una temperatura de entre 2 y 8 °C.



FÁCIL DE CONFIGURAR Y OPERAR



BEERMATIC DUAL TAP



MODELO DBF-AS65WE-EU-HC

PRECIOS 7.970€

ESPECIFICACIONES DBF-AS65WE-EU-HC

Gamma de productos	DBF
Nombre del modelo	DBF-AS65WE-EU-HC
Número de ítem	B078-C101
Título del producto	Dispensador, cerveza
Marca	Hoshizaki
Conexión eléctrica	1 / 220 - 240V / 50Hz
Consumo eléctrico (kW)	0.245
Dimensiones A x P x A (mm)	367 x 674 x 764
Refrigerante	R600a
Refrigerante (kg)	0.080
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

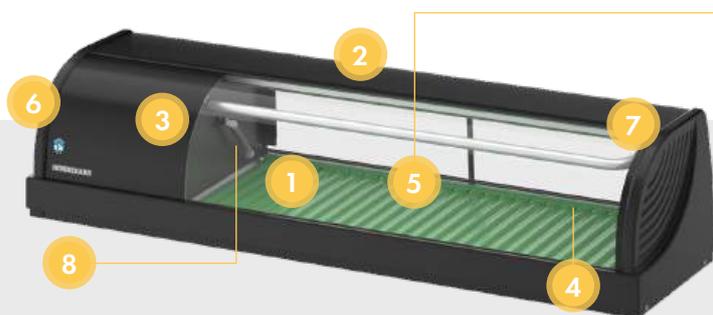
LA BUENA COMIDA REQUIERE INGREDIENTES FRESCOS

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.

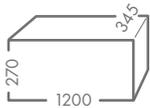
Bandeja hacia abajo: tipos de pescado que requieran temperaturas de almacenamiento inferiores.

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



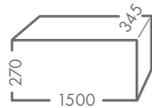
HNC-120BE



Capacidad neta: 42 litros
Temperatura media: 3 °C



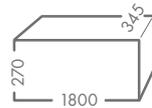
HNC-150BE



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 responsabilizado 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 extienda 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 Para conocer las condiciones de las garantías, contacte con el responsable comercial de su zona.

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 relativas 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 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 si 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.

Condiciones generales de venta y entrega

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 regirán 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 permitira 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 llegara 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

When cool becomes brilliant

Hoshizaki IBERIA

Travessera de Gràcia, 73-79 4t 6º, 08006 Barcelona
T. +34 (0)93 626 03 17, info@hoshizaki.es, www.hoshizaki.es