



# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE



**MASTERKING**

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

# RESTAURANT LINE

asber 





# ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS COCINAS A GAS CON HORNO A GAS

## RESTAURANT LINE

- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- PARRILLA - COCINA: potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- HORNO: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilotática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.

Opcionales:  
Respaldo alto con repisa.  
Ruedas de 4".  
Gas natural.



AER-4-24



AER-6-36



Modelo	Código	DIMENSIONES		N° DE QUEMADORES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Horno Pies Cúbicos	Superficie	Horno	BTU p/cada Quemador Sup.	BTU Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AER-4-24	1122281100	610 x 830 x 900		4	1 en "U"	30.000	23.000	143.000	L.P.	10
AER-6-36	1122281200	915 x 830 x 900		6	1 en "U"	30.000	23.000	203.000	L.P.	10





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- PLANCHA: potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12 para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Canal recoge-grasa de 4".

- HORNO: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilotática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambrión cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.

Opcionales:  
Respaldo alto con repisa.  
Ruedas de 4".  
Gas natural.



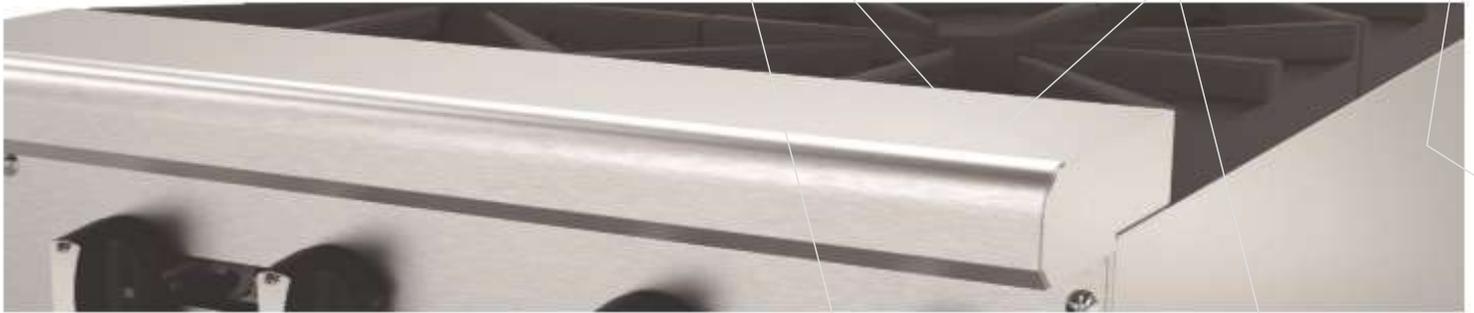
AER-G24-24 H



AER-G36-36 H



Modelo	Código	DIMENSIONES		N° DE QUEMADORES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente-Fondo-Altura(mm)	Cap. Horno Plus Cúbicos	Superficie	Horno	BTU p/cada Quemador Sup.	BTU Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AER-G24-24 H	1122281300	610 x 830 x 940		2 en "U"	1 en "U"	23.000	23.000	69.000	L.P.	10
AER-G36-36 H	1122281400	915 x 830 x 940		3 en "U"	1 en "U"	23.000	23.000	102.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.

- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.

Opcionales:  
Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.  
Patas especiales de 4" de altura.  
Gas natural.



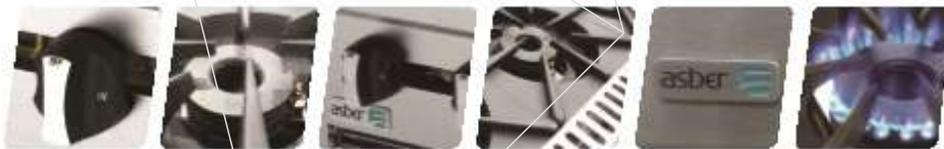
AEHP-2-12



AEHP-4-24

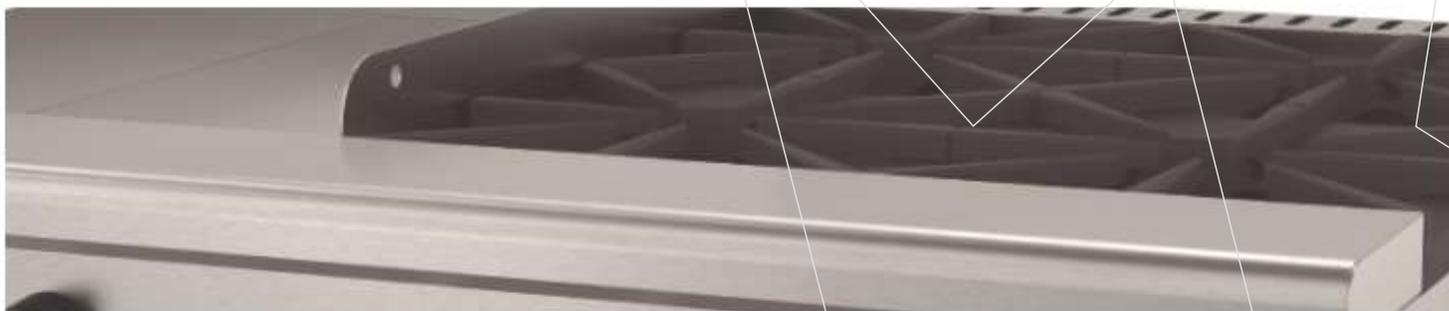


AEHP-6-36



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEHP-2-12	1122270000	305 x 830 x 300	2	30.000	60.000	L.P.	5 10
AEHP-4-24	1122270100	610 x 830 x 300	4	30.000	120.000	L.P.	5 10
AEHP-6-36	1122270200	915 x 830 x 300	6	30.000	180.000	L.P.	5 10





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, (no magnético), inclusive respaldo.
  - Construcción interior en acero inoxidable.
  - Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
  - Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
  - Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
  - Pilotos independientes para cada quemador.
  - Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
  - Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
  - Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
  - Niveladores metálicos.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
  - PLANCHA: potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
  - Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
  - Modelo "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
  - Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
  - Canal recoge-grasa de 4" .
- Opcionales:  
Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.  
Patas especiales de 4" de altura.  
Gas natural.



AEM-G24-B2-36 H



AEM-G12-B4-36



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS		
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador en "U"	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEM-G24-B2-36 H	1122270000	915 x 830 x 340	2 en "U" 2 "Abiertos"	23.000	30.000	106.000	LP.	10
AEM-G12-B4-36	1122270100	915 x 830 x 340	1 en "U" 4 "Abiertos"	23.000	30.000	143.000	LP.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Bandejas/Charolas recoge-grasa inferiores extraíbles.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

Según el modelo, incluye lo siguiente:

- **PARRILLA - COCINA DE 24" ó 36"**: potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- **PLANCHA DE 12", 24" ó 36"**: potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- 12" placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a sercha perimetral.
- 24" y 36" (modelos H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a sercha perimetral.

- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".
- **HORNO DE 24" ó de 36"**: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilotática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.
- **GRATINADOR**: parrilla de alambón cromada.

**OPCIONALES:**

- Respaldos altos con repisa: 36", 48", 60"
- Ruedas de 4"
- Gas natural.



**AEMR-G36-B4-60 H**





Contamos con una gama completa de "Estufas Múltiples" - "Cocinas Combinadas", diseñadas para satisfacer los requerimientos más exigentes de su cocina.



AEMR-G12-B4-36



AEMR-G24-B6-60 H



AEMR-G24-B4-48 H



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA		GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Hornos Pies Cúbicos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.	
AEMR-G12-B4-36	1140081000	915 x 830 x 940		166.000	LP.	10	
AEMR-G24-B4-48 H	1140082100	1220 x 830 x 940		189.000	LP.	10	
AEMR-G24-B6-60 H	1140083100	1524 x 830 x 940		249.000	LP.	10	
AEMR-G36-B4-60 H	1140083300	1524 x 830 x 940		212.000	LP.	10	



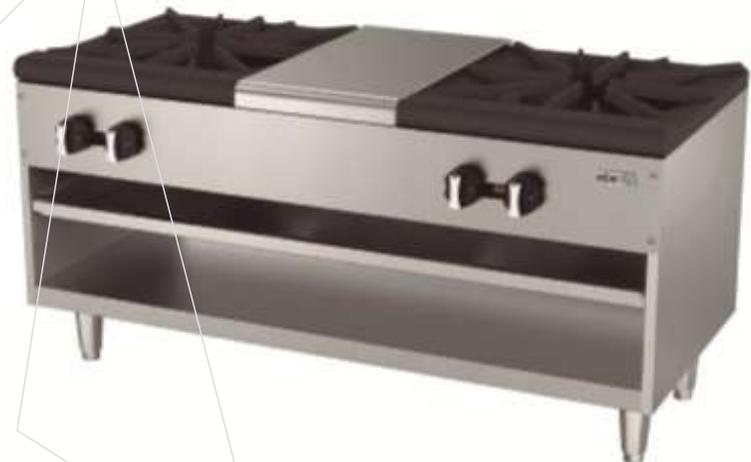
- Construcción exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Tipo Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificio.
- Pilotos independientes para cada quemador.

- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

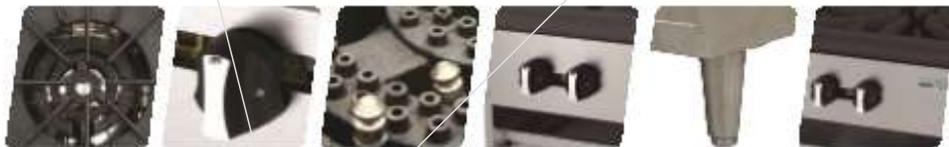
Opcionales:  
Gas Natural.



**AESP-18-2**



**AESP-48-4**



		DIMENSIONES	CAPACIDAD TERMICA		GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AESP-18-2	1150080100	458 x 643 x 616	2	90.000	L.P.	10
AESP-48-4	1150080200	1219 x 643 x 616	4	180.000	L.P.	10





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (el modelo AERB-12 cuenta con un solo quemador).
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro

- fundido, reversibles (permite marcar cortes de carne en un lado y marcar cortes de pescado en el otro).
- Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.

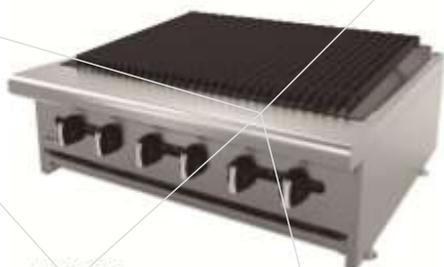
Opcionales:  
Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.  
Patas especiales de 4" de altura.  
Gas Natural.



AERB-12



AERB-24



AERB-36



AERB-48



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AERB-12	1130180000	305 x 830 x 350	1	16.000	16.000	L.P.	10
AERB-24	1130180100	610 x 830 x 350	4	16.000	64.000	L.P.	10
AERB-36	1130180200	915 x 830 x 350	6	16.000	96.000	L.P.	10
AERB-48	1130180300	1220 x 830 x 350	8	16.000	128.000	L.P.	10



# ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS BARBACOA DE PIEDRA VOLCANICA A GAS

RESTAURANT LINE

- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (el modelo AECRB-12 cuenta con un solo quemador).
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro

- fundido, reversibles (permite marcar cortes de carne en un lado y marcar cortes de pescado en el otro).
- Protectores de acero inoxidable ubicados sobre los quemadores.
- Parrilla/Soporte en alambrión para piedra volcánica.
- Piedra volcánica.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.

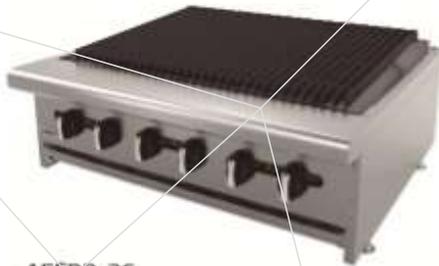
Opcionales:  
Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.  
Patas especiales de 4" de altura.  
Gas Natural.



AECRB-12



AECRB-24



AECRB-36



AECRB-48



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA		GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas:	Presión de Trabajo W.C.
AECRB-12	1130180400	305 x 830 x 350	1	16.000	16.000	L.P.	10
AECRB-24	1130180500	610 x 830 x 350	4	16.000	64.000	L.P.	10
AECRB-36	1130180600	915 x 830 x 350	6	16.000	96.000	L.P.	10
AECRB-48	1130180700	1220 x 830 x 350	8	16.000	128.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Canal recoge-grasa de 4".
- Niveladores metálicos.

Opcionales:  
 Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.  
 Patas especiales de 4" de altura.  
 Gas Natural.



AEMG-12



AEMG-24



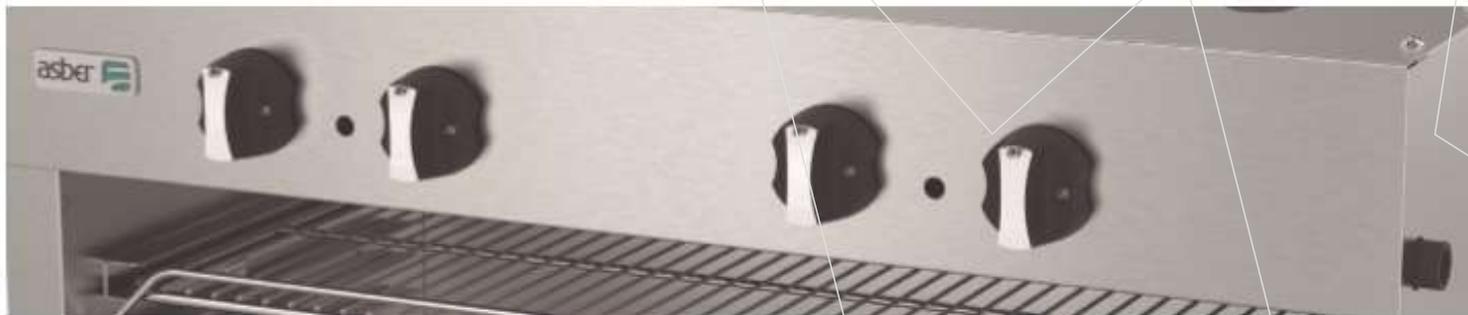
AEMG-36 H



AEMG-48 H



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Nº de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.	
AEMG-12	1120280800	305 x 830 x 340	1	23.000	23.000	L.P.	10	
AEMG-24	1120280900	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000	L.P.	10	
AEMG-24 H	1120280100	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000	L.P.	10	
AEMG-36	1120281000	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000	L.P.	10	
AEMG-36 H	1120280200	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000	L.P.	10	
AEMG-48 H	1120280300	1220 x 830 x 340	4	23.000	92.000	L.P.	10	



- Modelos AESB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Modelo AESB IB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Preparación para fijar a muro.
- Modelos AESB: potentes quemadores de "Rayos Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
- Modelo AESB IB: potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 10.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.

- Pilotos para los quemadores.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Modelos AESB: carro deslizable en acero inoxidable con mecanismo de elevación para tres posibles niveles de altura (gatillo de 3 posiciones).
- Modelo AESB IB: mecanismo de elevación para tres posibles niveles de altura (gatillo de 3 posiciones).
- Parrilla de alambón cromado.

Opcionales:  
Gas Natural.



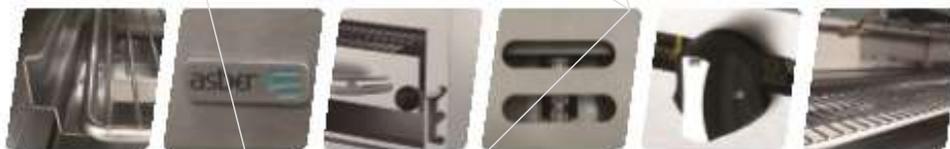
AESB-24



AESB-39

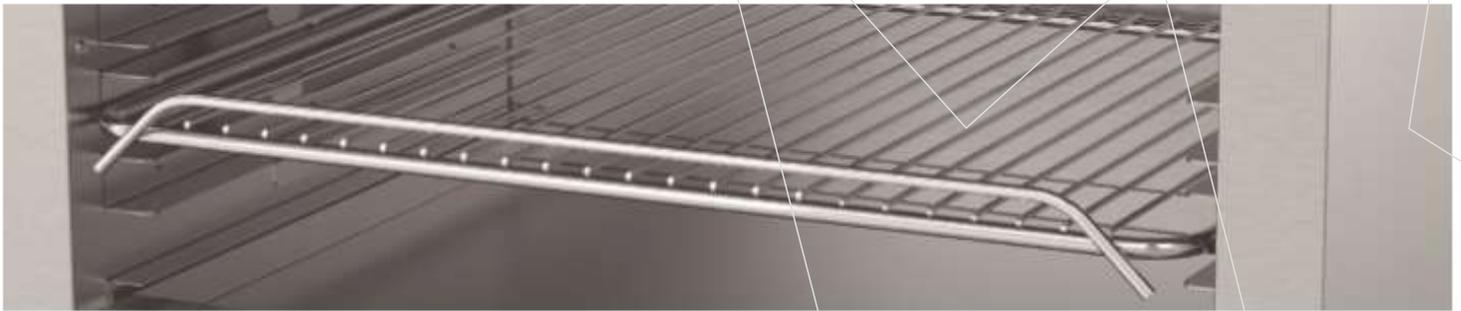


AESB-36 IB



		DIMENSIONES	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AESB-24	1121580100	610 x 588 x 525	1	20.000	20.000	L.P.	10
AESB-39	1121580200	991 x 588 x 525	2	20.000	40.000	L.P.	10
AESB-36 IB	1121580210	915 x 570 x 525	4	10.000	40.000	L.P.	10





- Modelos AECM: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Modelo AECM IB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Preparación para fijar a muro.
- Modelos AECM: potentes quemadores de "Rayos Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.

- Modelo AECM IB: potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 10.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
- Pilotos para los quemadores.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrilla de alambazón cromada con tres posibles niveles de altura mediante guías en acero inoxidable.

Opcionales:  
Gas Natural.



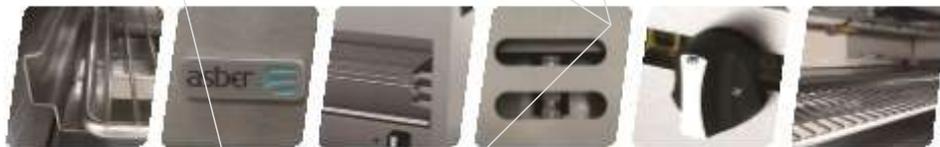
AECM-24



AECM-39



AECM-36 IB



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AECM-24	1121583100	610 x 455 x 525	1	20.000	20.000	L.P.	10
AECM-39	1121583200	991 x 455 x 525	2	20.000	40.000	L.P.	10
AECM-36 IB	1121583210	915 x 515 x 525	4	10.000	40.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Tina de gran capacidad, fabricada en acero inoxidable austenítico, totalmente sanitaria.
- Potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato de seguridad de 100 a 205 °C, certificado CSA y ANSI.
- Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Tubo y válvula de desagüe para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.
- Rejilla de alambón con acabado zincado para la captación de sedimentos,

- lo cual otorga máxima longevidad al aceite.
- Canastilla de alambón (2) con acabado zincado y mango plastificado.
- Patas de tubo de acero de 6"; provistas con niveladores regulables.

Opcionales:  
Ruedas de 4".  
Gas Natural.



AEF-3540 S



AEF-4050 S



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Tipo Guitarra	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.	
AEF-3540 S	1120670300	402 x 862 x 1162	2	35.000	70.000	L.P.	10	
AEF-4050 S	1120670400	402 x 862 x 1162	3	35.000	105.000	L.P.	10	





# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

# COMMERCIAL LINE

asber 





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Bandejas/Charolas recoge-grasa inferiores extraíbles.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

Según el modelo, incluye lo siguiente:

- **PARRILLA - COCINA DE 24"**: potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- **PLANCHA DE 24"**: potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".
- **HORNO DE 24" - HORNO DE 36"**: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.

- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambrión cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.
- **GRATINADOR**: parrilla de alambrión cromada.
- **ASADOR RADIANTE DE 12"**: potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- **FREIDOR DE 12"**: potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Capacidad: 4 litros.
- Canastilla de alambrión con acabado zincado y mango plastificado.
- Soporte para escurrimiento.
- **GABINETE NEUTRO DEBAJO DEL FREIDOR**.

#### OPCIONALES:

- Respaldos altos con repisa: 48", 60", 72".
- Ruedas de 4".
- Gas natural.



AMR-48

Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA	GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Hornos Pies Cúbicos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AMR-48	1140090300	1215 x 826 x 932		175.000	L.P.	10
AMR-60	1140090200	1524 x 826 x 932		191.000	L.P.	10
AMR-72	1140090100	1825 x 826 x 932		217.000	L.P.	10
AM-72	1140090100	1825 x 826 x 414		184.000	L.P.	10





# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

# EUROPE LINE

asber 





### MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA

- Construcción en acero inoxidable.
  - Capacidad aproximada de la cuba: 80 Litros.
  - Cámara de Baño María.
  - Tapa abatible y compensada.
  - Quemador en acero inoxidable controlado por válvula de seguridad.
  - Piezoeléctrico para encendido.
  - Alimentación de agua fría y caliente por electroválvula.
  - Grifo de vaciado de la cuba.
  - Grifos de llenado y vaciado para el control de nivel de la cámara de Baño María.
  - Válvula de seguridad por sobrepresión de la cámara.
  - Potencia: 70.000 BTU/Hora (17,50 Kw).
  - Necesita toma eléctrica monofásica.
  - Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.
- Especificaciones Opcionales:
- Gas Natural.

### SARTEN BASCULANTE

- Construcción en acero inoxidable.
  - Capacidad aproximada de la cuba: 50 Litros.
  - Tapa abatible y compensada.
  - Quemador tubular de acero inoxidable controlado por válvula eléctrica con control termostático de la temperatura 50 °C - 315 °C.
  - Cuba de acero inoxidable.
  - Elevación de la cuba por manivela.
  - Sistema de seguridad para apagado del quemador en caso de elevación de la cuba.
  - Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
  - Potencia: 56.000 BTU/Hora (14,00 Kw).
  - Necesita toma eléctrica monofásica.
  - Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.
- Especificaciones Opcionales:
- Gas Natural.



GBP-700 BM

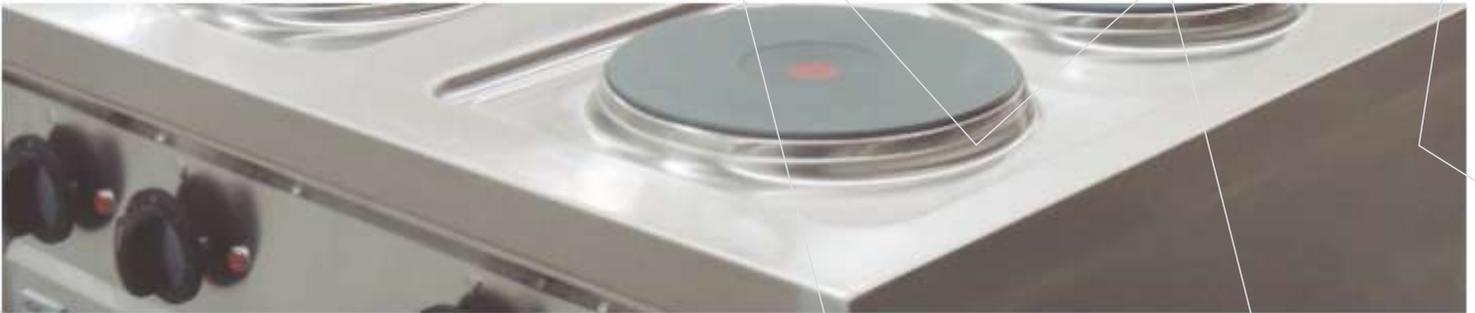


GTBP-700



Modelo	Código	DIMENSIONES		GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Litros	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
GBP-700 BM	1140090100	700 x 775 x 850	80	LP.	10
GTBP-700	1140090100	700 x 835 x 850	50	LP.	10





- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

- Placas eléctricas de última generación\*, fabricadas en hierro fundido, con resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- Piloto indicador de máquina conectada.
- Niveladores plásticos de alta resistencia.

\* Placas redondas de Ø 230 mm. (2.6 Kw).



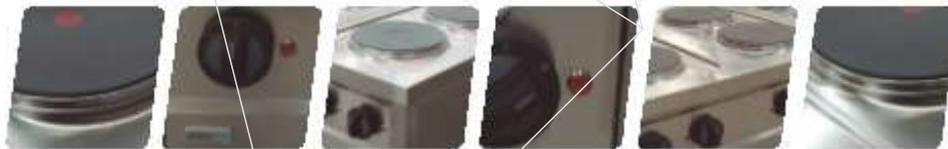
ERE-400T



ERE-800T



ERE-1200T



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Amps.	
ERE-400T	I203011123054001	400 x 700 x 270	5.2	230V. - III - 50/60 Hz.	16	
ERE-800T	I203011123054101	800 x 700 x 270	10.4	230V. - III - 50/60 Hz.	25	
ERE-1200T	I203011123054201	1200 x 700 x 270	15.6	230V. - III - 50/60 Hz.	25	



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.

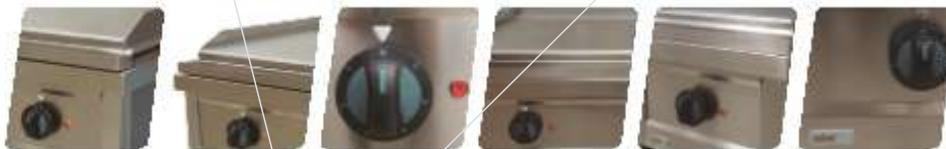
- Resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- Regulación termostática de la temperatura de la placa: 50 °C - 300 °C.
- Piloto indicador de máquina conectada.
- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa extraíble.
- Niveladores plásticos de alta resistencia.



EFTE-400T



EFTE-800T



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Amps.
EFTE-400T	I203011123354001	400 x 700 x 3450	4	230V. - III - 50/60 Hz.	25
EFTE-800T	I203011123354101	800 x 700 x 3450	8	230V. - III - 50/60 Hz.	25

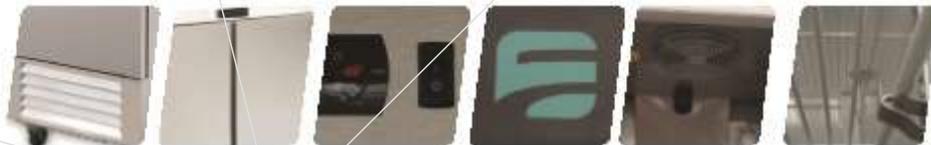




- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Compartimiento Refrigeración: contrapuerta embutida en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Compartimiento Congelación: contrapuerta en acero inoxidable con escalón.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Controles electrónicos de temperatura y de deshielo, con visores digitales indicadores, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento de conservación de congelados.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC en compartimiento de refrigeración y gas ecológico R-404 A, sin CFC en compartimiento para congelados).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresores herméticos con condensadores ventilados, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento para congelados.
- Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento para congelados.
- Cubierta del evaporador en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura (compartimiento de refrigeración) y en acero inoxidable (compartimiento de conservación de congelados).
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
- Compartimiento de refrigeración: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Compartimiento para congelados: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Acepta bandejas panaderas de 18 x 26 (450 x 650 mm.).
- Iluminación interior con luz incandescente.



AR-49-DT



		DIMENSIONES		CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts	
AR-49-DT	142222017400	1402 x 790 x 1910	2	6	49	Ref. 1/4 Cong. 3/4	Ref. 5.6 Cong. 8.5	115	



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC, excepto modelo ARR-72-PE, el cual incluye gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno (excepto modelo ARR-72-CL, el cual incluye 6 ruedas).
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz incandescente.
- Puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.



ARR-23-PE



ARR-37-PE



ARR-72-PE

Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
			Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARR-17-PE	142223107400	685 x 675 x 1825	1	3	17	1/4	5.6	115
ARR-23-PE	142223407400	685 x 812 x 1981	1	3	23	1/4	5.6	115
ARR-37-PE	142223207400	1105 x 812 x 1981	2	6	37	1/3	6.6	115
ARR-49-PE	142223507400	1371 x 812 x 1981	2	6	49	1/3	6.9	115
ARR-72-PE	142238007400	2060 x 812 x 1981	3	9	72	1/2+	12.2	115
ARR-17-1G-PE	142223607400	685 x 675 x 1825	1	3	17	1/4	5.8	115
ARR-23-1G-PE	142223707400	685 x 812 x 1981	1	3	23	1/4	5.8	115
ARR-37-2G-PE	142223807400	1105 x 812 x 1981	2	6	37	1/3	7.2	115
ARR-49-2G-PE	142223907400	1371 x 812 x 1981	2	6	49	1/3	7.2	115
ARR-72-3G-PE	142230107400	2060 x 812 x 1981	3	9	72	1/2+	12.5	115





- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuestas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno (excepto modelo ARR-72-CL, el cual incluye 6 ruedas).
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz incandescente.
- Puertas de cristal con marco de aluminio y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.



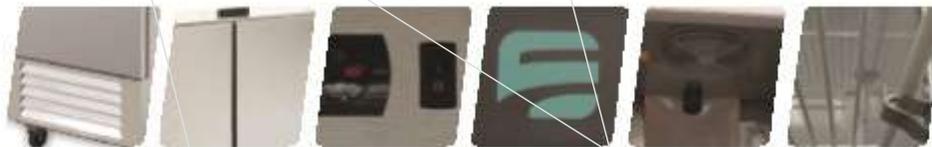
ARF-23-PE



ARF-37-PE



ARF-49-PE



Modelo	Código	DIMENSIONES			CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts		
ARF-17-PE	142223117400	685 x 675 x 1825	1	3	17	3/4	8.8	115		
ARF-23-PE	142241007400	685 x 812 x 1981	1	3	23	3/4	8.5	115		
ARF-37-PE	142242007400	1105 x 812 x 1981	2	6	37	1	12.9	115		
ARF-49-PE	142243007400	1371 x 812 x 1981	2	6	49	1	12.9	115		
ARF-72-PE*	142244007400	2060 x 812 x 1981	3	9	72	2 de 3/4	2 de 8.5	115		

\*Equipo con dos unidades condensadoras con tomacorrientes independientes.





### REFRIGERADORES

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

### CONSERVADORES DE CONGELADOS

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.



ARR-17-1G-BL



ARR-37-2G-BL

Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
			Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARR-17-1G-BL	142226207400	685 x 675 x 1825	1	4	17	1/4	5.8	115
ARR-37-2G-BL	142226107400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1/3	7.2	115
ARF-17-1G-BL	142226307400	685 x 675 x 1825	1	4	17	3/4	8.8	115
ARF-37-2G-BL	142226407400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1	12.9	115



- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
- Piso interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico inteligente de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC, excepto modelo ARMD-72, el cual incluye gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.

- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas de alambroñ pintado, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.
- Modelos SD: Puertas corredizas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón, incluyen dispositivo automático de cierre.



ARM-17



ARMD-37



ARMD-49

Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARM-10	144010109400	915 x 561 x 1372	2	6	9.4	1/5	5	115
ARM-17	144010101400	685 x 675 x 1825	1	4	16.8	1/4	6	115
ARMD-23	144010102400	685 x 812 x 1981	1	4	23	1/4	6	115
ARMD-37	144010104400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1/3	8	115
ARMD-49	144010105400	1371 x 812 x 1981	2	8	49	1/3	8	115
ARMD-72	144010111400	2060 x 812 x 1981	3	12	72	1/2+	12.6	115
ARMD-35-SD	144010207400	1105 x 812 x 1981	2	8	35	1/3	8	115
ARMD-47-SD	144010208400	1371 x 812 x 1981	2	8	47	1/3	8	115





- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
- Piso interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico inteligente de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas de alambroñ pintado, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.



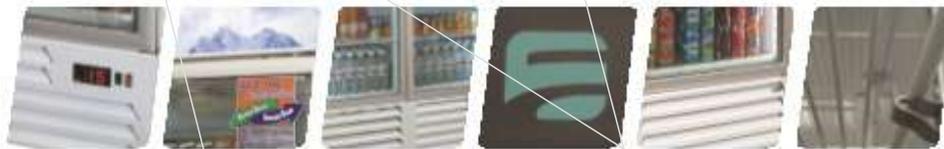
AFM-17



AFMD-37



AFMD-72



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
AFM-17	144012101400	685 x 675 x 1825	1	4	16.8	3/4	8.5	115
AFMD-23	144012102400	685 x 812 x 1981	1	4	23	3/4	8.5	115
AFMD-37	144012104400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1	12.9	115
AFMD-49	144012202400	1371 x 812 x 1981	2	8	49	1	12.9	115
AFMD-72*	144012112400	2060 x 812 x 1981	3	12	72	2 de 1	2 de 10.5	115

\*Equipo con dos unidades condensadoras con tomacorrientes independientes.





# MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACIÓN - ENSALADAS

PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.

- Temperatura de trabajo:  
En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.  
En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

### Modelos "W":

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior, cubierta, zona de insertos, caperuza y tapa de caperuza en acero inoxidable.



APTS-27-8



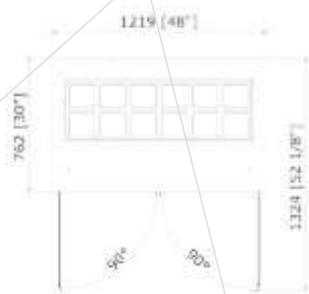
APTS-48-12



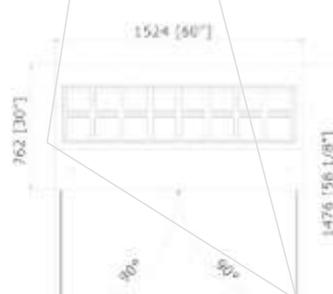
APTS-60-16



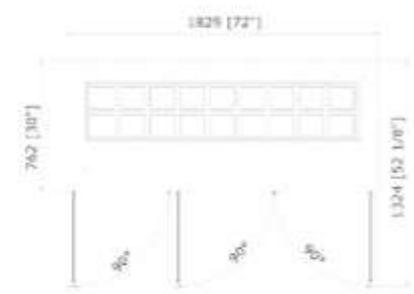
APTS-27-8



APTS-48-12



APTS-60-16



APTS-72-18

Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD				CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APTS-27-8	141511007400	685 X 762 X 1153	1	1	6 de 1/6 2 de 1/9	6.1	1/6	2.7	115
APTS-48-12	141512007400	1219 x 762 x 1153	2	2	12 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115
APTS-60-16	141513007400	1524 x 762 x 1153	2	2	16 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115
APTS-72-18	141514007400	1828 X 762 X 1153	3	3	18 de 1/6	18.2	1/3	6.2	115
APTS-48-12 W	141512008400	1219 x 762 x 1153	2	2	12 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115
APTS-60-16 W	141513008400	1524 x 762 x 1153	2	2	16 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115

# MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACIÓN - MEGA TOP

## PROFESSIONAL LINE



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuestas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:  
En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.  
En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.



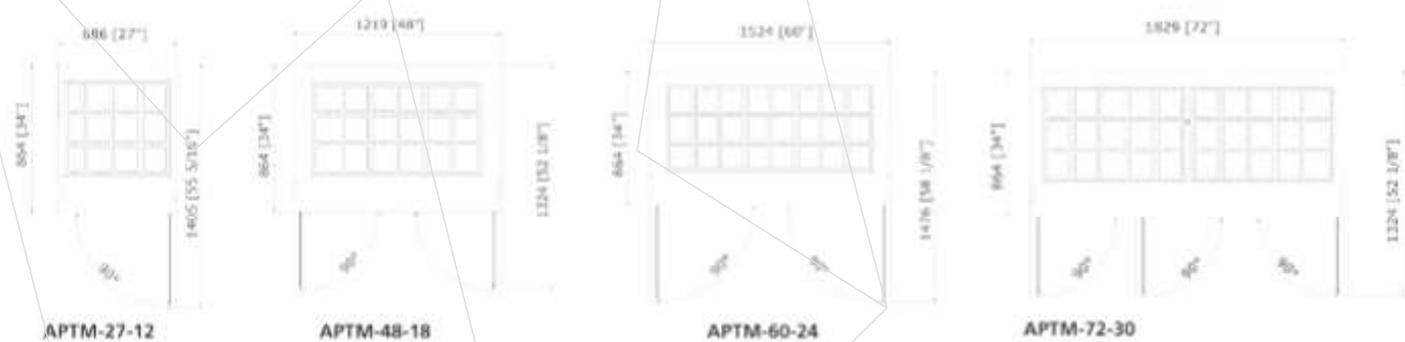
APTM-48-18



APTM-60-24



APTM-72-30



Modelo	Código	DIMENSIONES			CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts	
APTM-27-12	141515007400	685 X 864 X 1285	1	1	9 de 1/6 3 de 1/9	6.1	1/6	2.7	115	
APTM-48-18	141516007400	1219 X 864 X 1285	2	2	18 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115	
APTM-60-24	141517007400	1524 X 864 X 1285	2	2	24 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115	
APTM-72-30	141518007400	1828 X 864 X 1285	3	3	30 de 1/6	18.2	1/3	6.2	115	



# MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACIÓN - PIZZA

## PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas (excepto modelos "PE") y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.

- Temperatura de trabajo:
- En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación APTP-46/APTP-67: insertos GN-1/3, en policarbonato transparente NSF, de 6" de profundidad.
- Dotación APTP-48-PE/APTP-60-PE/APTP-72/PE: insertos GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 19" (APTP-46/APTP-67) ó de 18" (APTP-48-PE/APTP-60-PE/APTP-72/PE) de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
- Modelos APTP-46/APTP-67: aceptan bandejas panaderas de 18" x 26" (450 x 650 mm.).



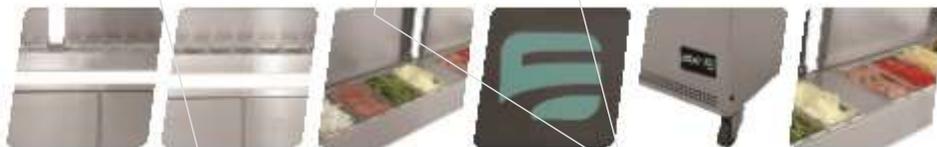
APTP-48-PE



APTP-67



APTP-72-PE



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APTP-46	141378917400	1168 X 815 X 1271	1	2	6 de 1/3	13.9	1/4	5.4	115
APTP-67	141378907400	1702 X 815 X 1271	2	4	9 de 1/3	23.6	1/3	6.7	115
APTP-48-PE	141368007400	1219 X 762 X 1385	2	2	7 de 1/4	11.8	1/4	4.9	115
APTP-60-PE	141378007400	1524 X 762 X 1385	2	2	8 de 1/4	15	1/3	6.2	115
APTP-72-PE	141388007400	1828 X 762 X 1385	3	3	10 de 1/4	18.2	1/3	6.2	115





MESA REFRIGERADA DE PREPARACIÓN - SANDWICHES

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Tapa de zona de insertos en acero inoxidable, abatible y desmontable.
- Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
  - En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
  - En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipo montado sobre 4 patas, regulables en altura.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas GN-1/1 cubiertas de epoxy, ajustables en altura por medio de guías en acero inoxidable.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/3 y GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

TOPPING REFRIGERADO SOBRE MOSTRADOR

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Inicio de plegado de marco superior con acabado "pulido espejo".
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre.
- Sistema de refrigeración estática por debajo y por los lados de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Temperatura de trabajo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipo montado sobre 4 patas de goma, no regulables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad. Cada inserto incluye su tapa con alojamiento para cuchara.



ASPT-37



ATC-4

Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELÉCTRICA		
			Insertos	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ASPT-37	141513007010	930 X 705 X 1000	6 de 1/3 2 de 1/4	2	13.2	1/4	4.9	115
ATC-4	144522100400	715 x 434 x 306	4 de 1/6	0	N/A	1/4	2.3	115



# MESAS BAJO MOSTRADOR: REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

## PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.

- Equipos de Refrigeración:
  - Control electromecánico de temperatura.
  - Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
  - Temperatura de trabajo: 0 a 8 °C, en ambiente externo de 32 °C.
  - Equipos para Conservación de Congelados:
  - Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
  - Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
  - Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C, en ambiente externo de 32 °C.
- Nota: posibilidad de incluir lambrin/copete en acero inoxidable (referencias LRSS. Por mayor información, consultar sección "Accesorios/Opcionales" en la Lista de Precios de Refrigeración de Asber), removible, de 100 mm. de altura, tanto en modelos AUTR como en modelos AUTF, convirtiendo los mismos en Mesas de Trabajo: Refrigeradas - Conservadoras de Congelados.



AUTR / AUTF-48



AUTR / AUTF-60



AUTR-72



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
AUTR-27	141311007400	685 X 762 X 914	1	1	6.1	1/6	2.7	115
AUTR-48	141312007400	1219 X 762 X 914	2	2	11.8	1/4	4.9	115
AUTR-60	141313007400	1524 X 762 X 914	2	2	15.0	1/3	6.2	115
AUTR-72	141314007400	1878 X 762 X 914	3	6	18.2	1/3	6.2	115
AUTF-27	141321007400	685 X 762 X 914	1	1	6.1	3/4	8.2	115
AUTF-48	141322007400	1219 X 762 X 914	2	2	11.8	3/4	8.5	115
AUTF-60	141323007400	1524 X 762 X 914	2	2	15.0	3/4	8.5	115



# MESAS DE TRABAJO: REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN



## SNACK LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Respaldo/Peto de encimera en acero inoxidable, de 100 mm. de altura.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuestas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Equipos montados sobre 4 patas, regulables en altura.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Equipos de Refrigeración:  
Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).  
Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C, en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos para Conservación de Congelados:  
Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).  
Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C, en ambiente externo de 32 °C.



ASTR / ASTF-60



ASTR / ASTF-79



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts	
ASTR-60	141111107410	1496 X 600 X 946	2	2	9	1/4	4.9	115	
ASTR-79	141111207410	2021 X 600 X 946	3	3	13.9	1/4	4.9	115	
ASTF-60	141111107412	1496 X 600 X 946	2	2	9	3/4	8.2	115	
ASTF-79	141121207412	2021 X 600 X 946	3	3	13.9	3/4	8.2	115	



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Cubierta calibre 18 con borde perimetral anti-derrame, aislada en poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Cajones GN-1/1 fabricados en acero inoxidable, perforados, autoportantes sobre guías correderas.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C, en ambiente externo de 32 °C.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 50 mm. de espesor y 40 kg/m3 de densidad, sin CFC.

- Unidad condensadora con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Equipos montados sobre 4 ó 6 ruedas, de las cuales las 2 ó 3 frontales llevan freno.
- Importante: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef deberán incluir patas, las cuales deberán ser suministradas por parte del fabricante. El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef debe ser de 4". El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Asber para sus Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef.



ACBR-88



Modelo	Código	DIMENSIONES			CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Cajones	Ruedas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts		
ACBR-53	141111300400	1350 X 780 X 610	2	4	9	1/4	5.2	115		
ACBR-75	141112300400	1900 X 780 X 610	3	6	12,71	1/3	6.9	115		
ACBR-88	141112400400	2240 X 780 X 610	4	6	19,42	1/3	6.9	115		





- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Perfil frontal en aluminio anodizado.
- Bandeja interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos Gastronorm (GN).
- Laterales en metacrilato.
- Cubierta de cristal curvo, templado, fabricado en una sola pieza.
- Puertas corredizas de cristal templado.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre ubicado debajo de la bandeja interior (todos

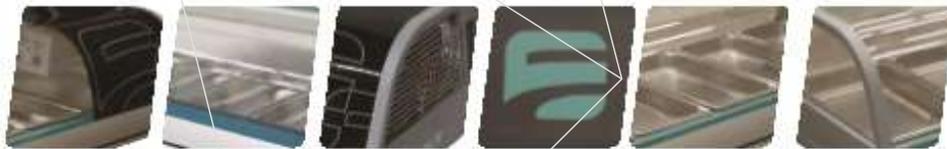
- los modelos).
- Evaporador de tubo de cobre cromado ubicado en la parte superior de la cámara (ACTC-55-SL y ACTC-69-SL).
- Refrigeración estática.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo (modelos ACTC-55 y ACTC-69): 2 a 8 °C en ambiente externo de 30 °C.
- Temperatura de trabajo (modelos ACTC-55-SL y ACTC-69-SL): 0 a 5 °C en ambiente externo de 30 °C.
- Deshielo automático.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Dotación: insertos GN-1/3, en acero inoxidable, de 1,6" de profundidad.



ACTC-55 / ACTC-55-SL



ACTC-69 / ACTC-69-SL



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD	CAPACIDAD ELECTRICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Insertos Gastronorm 1/3	HP	Amps.	Volts
ACTC-55	144111600400	1386 X 405 X 254	6	1/6	2.3	115
ACTC-69	144111601400	1737 X 405 X 254	8	1/6	2.3	115
ACTC-55 SL	144111602400	1386 X 405 X 254	6	1/6	2.3	115
ACTC-69-SL	144111603400	1737 X 405 X 254	8	1/6	2.3	115

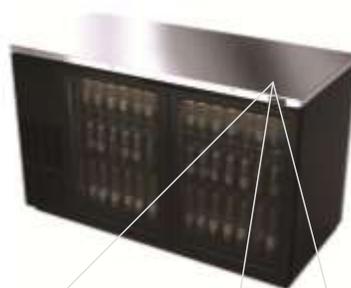


- Construcción exterior en lámina de acero cubierta en vinil color negro, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicada en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.

- Deshielo automático.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior en equipos con "puertas sólidas": un tubo de luz fluorescente por equipo.
- Iluminación interior en equipos con "puertas de cristal": un tubo de luz fluorescente por puerta.
- Termómetro analógico interior.
- Modelos "G": puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.
- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: posibilidad de "realizar en campo" el cambio de puertas sólidas por puertas de cristal, adaptando los equipos a cualquier necesidad.



ABBC-58/ABBC-58-G



ABBC-68/ABBC-68-G



ABBC-94/ABBC-94-G



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
			Puertas	Latas 12 oz.	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ABBC-23	141711000400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.5	115
ABBC-58	141712000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.2	115
ABBC-68	141717000400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.2	115
ABBC-94	141718000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.5	115
ABBC-23-G	141742007400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-G	141736000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-G	141737000400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-G	141738000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115



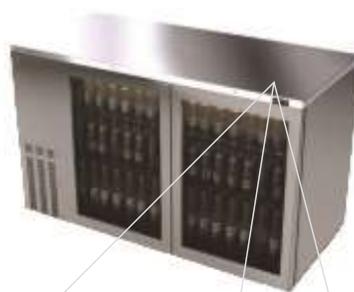


- Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.

- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior en equipos con "puertas sólidas": un tubo de luz fluorescente por equipo.
- Iluminación interior en equipos con "puertas de cristal": un tubo de luz fluorescente por puerta.
- Termómetro analógico interior.
- Modelos "SG": puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.
- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: posibilidad de "realizar en campo" el cambio de puertas sólidas por puertas de cristal, adaptando los equipos a cualquier necesidad.



ABBC-58-S/ABBC-58-SG



ABBC-68-S/ABBC-68-SG



ABBC-94-S/ABBC-94-SG



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
			Puertas	Latas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ABBC-23-S	141711002400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-S	141739002400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-S	141717002400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-S	141718000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115
ABBC-23-SG	141751000400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-SG	141750000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-SG	141737001400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-SG	141753000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115



- Equipos en Vinyl Negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Equipos en Acero Inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera en acero inoxidable.
- Puertas corredizas en acero inoxidable, removibles para facilitar la limpieza.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.

- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Parrillas divisoras recubiertas con pintura electroestática.
- Destapador de botellas, removible, con colector de fichas.



ADBC-50



ADBC-65-S



ADBC-94



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD		CAPACIDAD ELECTRICA	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ADBC-50	141739007400	1283 X 673 X 848	2	14.40	1/4	5.9	115
ADBC-65	141746007400	1664 X 673 X 848	2	20.85	1/3	6.2	115
ADBC-80	141748007400	2032 X 673 X 848	3	25.65	1/3	6.5	115
ADBC-94	141741007400	2427 X 673 X 848	3	30.10	1/3	6.8	115
ADBC-50-S	141739027400	1283 X 673 X 848	2	14.40	1/4	5.9	115
ADBC-65-S	141746027400	1664 X 673 X 848	2	20.85	1/3	6.2	115
ADBC-80-S	141748027400	2032 X 673 X 848	3	25.65	1/3	6.5	115
ADBC-94-S	141741027400	2427 X 673 X 848	3	30.10	1/3	6.8	115





- Equipos en Vinyl Negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Equipos en Acero Inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Columnas dispensadoras de cerveza de 3" de diámetro, aisladas,

- construidas en acero inoxidable, con manijas para "disparos" integradas, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.
- Acceso al interior de los equipos para instalación opcional de tanques de CO<sub>2</sub>.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Iluminación interior con tubo de luz fluorescente (uno por equipo).
- Termómetro analógico interior.
- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: los modelos "23" incluyen una guarda en tubo de acero inoxidable en la encimera para contención de vasos y botellas.
- Importante III: la altura de los equipos no incluye la altura de las torres dispensadoras, las cuales son de 35.6 cms.



ADDC-23/ADDC-23-S



ADDC-58/ADDC-58-S



ADDC-94/ADDC-94-S



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD		CAPACIDAD ELÉCTRICA		
			Puertas	Barriles	HP	Amps.	Volts
ADDC-23	141711010400	617 X 771 X 1018	1	1	1/6	2.5	115
ADDC-58	141739010400	1511 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-68	141745010400	1765 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-94	141746010400	2427 X 710 X 939	3	5	1/3	7.2	115
ADDC-23-S	141721010400	617 X 771 X 1018	1	1	1/6	2.5	115
ADDC-58-S	141722010400	1511 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-68-S	141723010400	1765 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-94-S	141724010400	2427 X 710 X 939	3	5	1/3	7.2	115



- Mueble, tina de lavado y calderín de enjuague en acero inoxidable.
  - Doble sistema de lavado y enjuague de brazos giratorios, superiores e inferiores.
  - Tina de lavado redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
  - Llenado automático.
  - Capacidad de la tina de lavado: 15 litros.
  - Resistencias blindadas de acero inoxidable en la tina de lavado de 2.8 Kw.
  - Calderín incorporado para el calentamiento del agua de enjuague.
  - Consumo de agua por cada enjuague: 2.5 litros.
  - Control termostático de las temperaturas:
  - Lavado a 60 °C y Enjuague a 90°C.
  - Termostato de seguridad.
  - Micro de seguridad en puerta.
  - Dosificador de líquido abrillantador incorporado.
- Capacidad para platos de 27 cms. de diámetro.
  - Para usar con cestas de 40 x 40 cms.
  - Dotación común: 2 cestas + 1 cestillo para cubiertos + 1 suplemento para platillos
  - Programador rotativo, regulable de 0 a 180 segundos.
  - Tecla de enjuague en frío opcional al finalizar el programa.
  - Conexión eléctrica: 220V. Bifásico II + T- 50/60 Hz.



LABP-2100



		DIMENSIONES		PRODUCCIÓN	POTENCIA
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Cestas (mm)	Piezas	Kw
LAB-2100	1210202714	470 x 520 x 720 mm	400 x 400 x 140 mm	2.100	3.06





- Mueble, tina de lavado y calderín de enjuague en acero inoxidable.
- Doble sistema de lavado y enjuague de brazos giratorios, superiores e inferiores.
- Tina redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Llenado automático.
- Capacidad de la tina de lavado: 25 litros.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la tina de lavado de 2.8 Kw.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en el calderín de enjuague de 2.8 Kw.
- Calderín incorporado para el calentamiento del agua de enjuague.
- Consumo de agua por cada enjuague: 2.7litros.
- Control termostático de las temperaturas:
- Lavado a 60 °C y Enjuague a 90°C.

- Termostato de seguridad.
- Micro de seguridad en puerta.
- Tirantes de sujeción lateral en la puerta.
- Dosificador de líquido abrillantador incorporado.
- Capacidad para platos de 32 cms. de diámetro.
- Para usar con cestas de 50 x 50 cms.
- Dotación común: 2 cestas (1 CT-10 + 1 CP-16/18) y 1 cestillo para cubiertos (CU-7)
- Programador rotativo, regulable de 0 a 240 segundos.
- Tecla de enjuague en frío opcional al finalizar el programa.
- Conexión eléctrica: 220V. Bifásico II + T- 50/60 Hz.



LABP-300



Modelo	Código	DIMENSIONES		PRODUCCIÓN	POTENCIA
		Frente-Fondo-Altura (mm)	Cestas (mm)	Piezas	kW
LABP-300	1210305114	600 x 600 x 820 mm	360	345	3.06



## LAVAVAJILLA DE CAPOTA

- Mueble, tina de lavado y calderín de enjuague en acero inoxidable
- Doble sistema de lavado y enjuague de brazos giratorios, superiores e inferiores.
- Tina redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Llenado automático.
- Capacidad de la tina de lavado: 45 litros.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la tina de lavado de 4.5 Kw.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en el calderín de enjuague de 6.0 kw.
- Calderín incorporado para el calentamiento del agua de enjuague.
- Una bomba para brazos de lavado superior e inferior de 590 W. (LABP-800).
- Dos bombas independientes para brazos de lavado superiores e inferiores de 590 W., cada una.
- Consumo de agua por cada enjuague: 3 litros.
- Control termostático de las temperaturas:
- Lavado a 60 °C y Enjuague a 90 °C.
- Termostato de seguridad para resistencias de tina de lavado.
- Termostato de seguridad para resistencias de calderón de enjuague.
- Capota fácilmente elevable y autocompensada.
- Micro magnético de seguridad de apertura de la capota.

- Bandejas - filtro en la tina de lavado.
- Filtro interior para protección de bomba de lavado.
- Dosificador de líquido abrillantador incorporado.
- Capacidad para platos de 42 cms. de diámetro.
- Programador electromecánico con ciclos fijos de lavado de 90" y 180" (LABP-800) y 55", 75" y 120" (LABP-120).
- Termómetros para el agua de lavado y de enjuague (LABP-120).
- Brazos de lavado en plástico de alta resistencia (LABP-800) y en acero inoxidable (LABP-120).
- Para usar con cestas de 50 x 50 cms.
- Dotación común:
- LABP-800: 2 cestas (1 CT-10 + 1 CP-16/18) y 2 cestillos para cubiertos (CU-7).
- LABP-120: 2 cestas (1 CT-10 + 1 CP-16/18) y 8 cestillos para cubiertos (CU-7).
- Patas regulables en altura.
- Conexión eléctrica: 220V. Trifásico III + T- 500/60 Hz.



LABP-800



LABP-120



Modelo	Código	DIMENSIONES		PRODUCCIÓN	POTENCIA
		Frente - Fondo - Altura (mm)		Piezas / Hora	kW
LABP-800	1210307414	675 x 675 x 1400 mm		800	11.10
LABP-120	1210307414	675 x 675 x 1400 mm		1200	17.70





- Construcción en acero inoxidable.
- Módulo antisalpicaduras en acero inoxidable en la zona de entrada de la vajilla.
- Cortinas dobles en la zona de entrada y salida del equipo, separadoras de las zonas interiores del mismo.
- Dos motobombas independientes de 600 W. cada una para brazos de lavado superior e inferior.
- Llenado automático.
- Capacidad de la cuba de lavado: 50 litros.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en el calderín de enjuague de 27 kw.
- Calderín incorporado para el calentamiento del agua de enjuague.
- Consumo de agua > 450 Litros/Hora
- Control termostático de las temperaturas:
- Lavado a 60 °C y aclarado a 90 °C.
- Termostato de seguridad.
- Termómetros para la temperatura del agua de lavado y enjuague.
- Micros magnéticos para lavado, aclarado y apertura de puerta.
- Bandejas filtro incorporadas.
- Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento en caso de no detectar el paso de cestas.

- Para usar con cestas de 50 x 50 cms.
- Dotación común:
- 2 cestas (2 CT-10 + 2 CP-16/18 + 1 CV-16/105) y 10 cestillos para cubiertos (CU-7).
- Patas regulables en altura.
- Conexión eléctrica: 220V. Bifásico II + T- 500/60 Hz.
- LABP-160 I: Entrada de la vajilla por el lado izquierdo del equipo.
- LABP-160 D: Entrada de la vajilla por el lado derecho del equipo.



LABP-160



Modelo	Código	DIMENSIONES		PRODUCCIÓN	POTENCIA
		Frente - Fondo - Altura (mm)		Cestas / Hora	kW
LABP-160 I	1210309104	1430 x 780 x 1580 mm		90	37.32
LABP-160 D	1210309105	1430 x 780 x 1580 mm		90	37.32



## CESTAS PARA LAVAVAJILLAS

Modelo	Código	DIMENSIONES – DIMENSIONS		ESPECIFICACIONES – SPECIFICATIONS		
		Frente - Fondo - Altura (inches)	COLOR	CAPACIDAD PRODUCTO	Ø máx. H máx.	
Cesta General	CT-10	2101742100	500 x 500 x 110 mm	Gris	Vasos, tazas, etc.	
Cesta para Platos	CP-16/18	2101742101	500 x 500 x 110 mm	Naranja	16/18 Platos	(*)
Cesta para Platos Hondos	CP-12	1200105301	500 x 500 x 140 mm	Gris	12 Platos Hondos	
Cesta para Vasos	CV-16/105	2101742104	500 x 500 x 140 mm	Azul	16 Vasos / Copas	110 100
Cestillo para Cubiertos	CU-7	2101742123	105 x 105 x 130 mm	Amarillo	Cubiertos	

Fabricados en polipropileno de alta resistencia.

Nota: (\*) Depende de la orientación en la cesta, hay una fila más en un sentido que en otro (menor inclinación del plato).



CT-10



CP-16/18



CP-12



CV-16/105



CU-7

## LAVAVASOS

Modelo	Código	DIMENSIONES – DIMENSIONS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	
Cestillo Cuadrado: Modelo LAB-2100	Z415320000	400 x 400 x 140 mm	
Square Basket: Model LAB-2100		15-11/16" x 15-11/16 x 5-1/2"	
Suplemento para Platos	Z605302000	-	
Supplement Dishes		-	
Cestillo para Cubiertos	Z605303000	-	
Cutlery Basket		-	

