

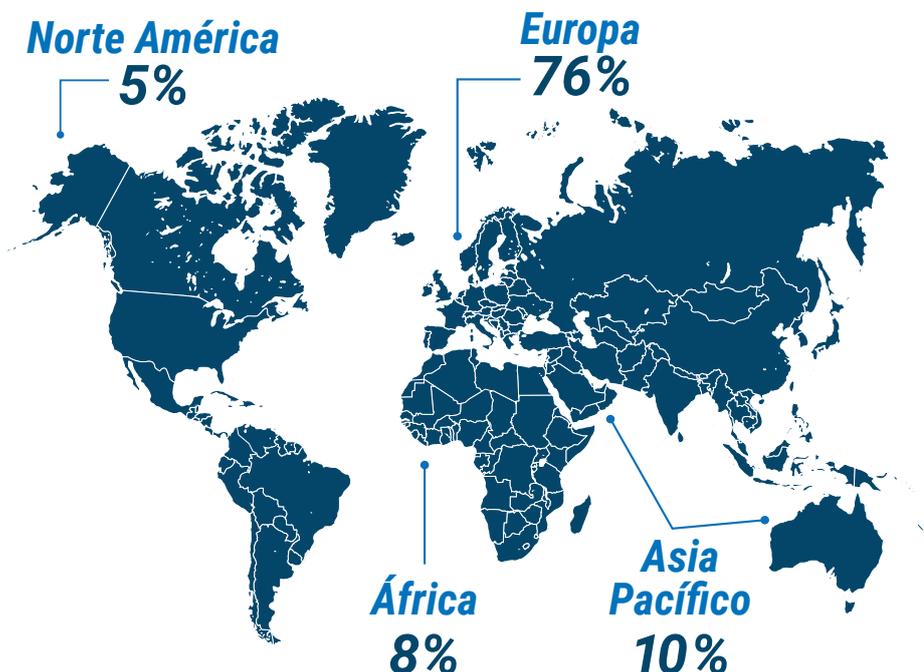


HO RE CA CATÁLOGO DE HOSTELERÍA 2023

BEIJER REF
Ibérica

Acerca de Beijer

BEIJER REF es el mayor grupo europeo de distribución y fabricación de productos de refrigeración. Con más de 150 años de historia, es el proveedor más importante de Europa y Sudáfrica de equipos de refrigeración industrial y comercial, así como de componentes y sistemas de Aire Acondicionado.



Trabajando con más de 1.200 proveedores y con presencia en más de 43 países, ofrece las principales marcas y la gama más completa de productos de refrigeración y aire acondicionado.

En España, el grupo BEIJER REF, está representado por BEIJER ECR Ibérica SLU que a través de sus 21 puntos de venta y sus distribuidores locales ofrece un abanico de productos y soluciones al sector de la refrigeración y aire acondicionado.

Nuestra HISTORIA

1866 Nace G&L.

1900 Amoniaco y CO₂ son los refrigerantes más comunes.

1929 Aparecen los refrigerantes fluorados (Freones).

2000 Beijer Ref se convierte en una empresa independiente.

2004 Beijer comienza a comercializar Danfoss.

2006 SCM comercializa primeros sistemas transcíticos CO₂ centralizados.

2011 SCM pasa a formar parte del grupo Beijer Ref..

2015 Comercialización de primeras unidades condensadoras CO₂ transcítico.

2018 Beijer se ha convertido en el distribuidor de refrigeración líder en el mundo.

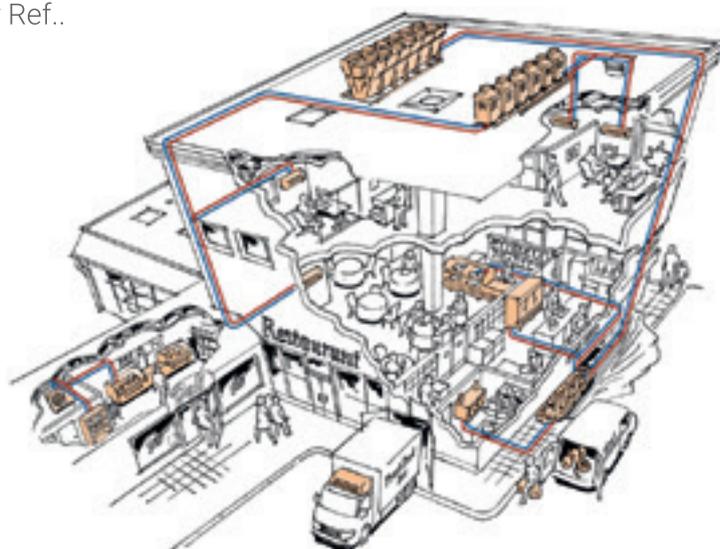
2019 Nace Beijer Academy con el propósito de asesorar a los instaladores de frío en CO₂.

2023 Beijer Ref es un grupo mundial con 142 filiales en Europa, América del Norte, Asia Pacífico y África (presencia en 43 países).

Nuestra MISIÓN

Cuidar el confort de las personas y los procesos de nuestros clientes respetando el medio ambiente.

Descubre más en www.beijer.es



Condiciones Generales de Venta

4

Asesoramiento Técnico Pre-Venta

El asesoramiento técnico que nuestra empresa pueda prestarle a través de planos, cálculos, o la simple selección de materiales incluida en nuestras ofertas, ya sea por escrito u oralmente, constituye un servicio no remunerado que nuestra empresa pone a disposición de sus clientes, pero no puede en ningún caso constituir una garantía o comportar responsabilidad por nuestra parte.

Ofertas

Este Catálogo así como los demás elementos de promoción, divulgación técnica, web o publicidad de nuestros productos se divulgan a efectos informativos y no constituyen compromiso alguno por parte de nuestra empresa.

Las ofertas de venta de nuestra empresa a sus clientes son realizadas en base a la información suministrada por sus clientes sobre sus necesidades. Es responsabilidad de los clientes asegurarse que dicha información, que constituye la base de la posterior oferta de Beijer ECR Ibérica S.L.U., es correcta, precisa y completa, no haciéndonos responsables de errores acaecidos.

Nuestras ofertas incluyen un plazo de entrega estimado en base a una situación de stock en nuestros almacenes precisa en el momento exacto de la realización de la oferta, o en base a plazos de entrega standard de nuestros proveedores, no pudiendo responsabilizarse nuestra empresa de retrasos debidos a situaciones propias de nuestros proveedores.

Pedidos

Excepto en los pedidos servidos de inmediato en los mostradores de nuestras tiendas, todos los demás pedidos deberán recibirse por escrito, vía fax, email o carta del cliente con su membrete o sello, indicando claramente los códigos completos y cantidades de su pedido, aunque hayan podido ser adelantados oralmente a nuestro equipo comercial, personal de mostrador de tiendas o a nuestro Departamento de Atención al Cliente (DAC 91 723 08 02).

Para pedidos por parte de nuestros clientes de productos no presentes en este Catálogo, o productos especiales, se pedirá el pago del 50% de su importe por adelantado como condición para tramitar dicho pedido, quedando el importe restante pendiente en base a las condiciones de crédito y plazo de pago standard del cliente. No se admitirán devoluciones de este tipo de material.

Modificaciones o cancelaciones de pedidos podrán ser atendidas sólo cuando se reciba solicitud por escrito antes de la expedición del producto, y no se trate de productos especiales importados o fabricados para dicho pedido en concreto, mencionados en el párrafo anterior.

Embalaje

Nuestros productos se sirven en los embalajes standard de nuestros proveedores. En caso de requerir embalajes adicionales o especiales, los gastos de dicho servicio serán a cuenta del cliente.

Precios

Los precios de este Catálogo no constituyen compromiso alguno sino que son simplemente una referencia, estando sujetos, en cualquier momento, a modificaciones debido a las frecuentes actualizaciones de precios de nuestros proveedores, cambios de proveedor, o variaciones en los costes de importación.

Recuerde que debe ponerse en contacto con su comercial o tienda correspondiente para cualquier tipo de consulta sobre precios.

Nuestros precios son en Euro, incluyen el embalaje standard de nuestros proveedores, y son franco en nuestras tiendas o almacenes.

Portes

Desde el momento en que nuestra mercancía es entregada al transportista para su expedición, ésta pasa a responsabilidad del cliente, quedando nuestra empresa exenta de responsabilidad ante incidencias de transporte que pueda dañar el producto o suponer retraso en su entrega.

Nuestras ofertas y precios son en general en condiciones de portes debidos por el cliente. Excepto en aquellos casos que el cliente facilite su propio transportista, nuestro Dpto. de Logística gestionará la expedición del pedido, cargando los costes que se deriven de la puesta a disposición y flete de la mercancía, o una cuota fija estimativa que cubra ambos.

Solamente serán a portes pagados cuando se cumplan todas las siguientes condiciones:

- Que el pedido sea de importe superior a 300 euros netos. Nuestro Dpto. de Logística se reserva la posibilidad de modificar este importe en función de la evolución de mercado de los costes de transporte.
- Que los productos, por su volumen, peso o dimensiones no impliquen un transporte especial o un coste de transporte excesivo. Consultar a nuestro Dpto. de Logística.
- Que la entrega sea realizada por el transportista a elección de nuestro Dpto. de Logística.
- Que la entrega sea en la Península.

Las mercancías enviadas con carácter urgente por razones ajenas a Beijer ECR Ibérica S.L.U., serán enviadas siempre a portes debidos.

Recepción

Nuestra mercancía sale de nuestros almacenes en perfecto estado. Nuestro cliente se responsabiliza a realizar una revisión del estado de la mercancía en el momento de la entrega.

En el caso de que la mercancía llegue dañada por culpa del transporte deberán realizar la reclamación por escrito y dentro del plazo de 24 horas a la agencia de transportes para reclamar su posible desperfecto, copia de dicha reclamación deberá ser remitida a Beijer ECR Ibérica S.L.U.

Reclamaciones

No se aceptarán reclamaciones por diferencia de precio o cantidad una vez transcurridos 15 días desde la fecha de entrega de la mercancía.

Para reclamaciones en factura por favor, notificar por escrito al siguiente e-mail reclamaciones@beijer.es o por fax al 91 795 55 02 indicando en el asunto del mismo "Reclamaciones de Factura".

Devoluciones

No se admitirán devoluciones una vez transcurridos 15 días desde la fecha de entrega del material.

Ninguna devolución será aceptada por parte de Beijer ECR Ibérica S.L.U., sin la autorización previa del Dpto. Comercial, que les asignará una dirección de entrega y una referencia que deberán incluir en el albarán de entrega de la mercancía devuelta y en un lugar visible. No se aceptarán las devoluciones de material sin dicha referencia. Para solicitarla, por favor, póngase en contacto con su comercial o delegación correspondiente.

No se admitirá ninguna devolución a portes debidos, siempre y cuando no sea error en el envío o diferentes motivos imputables a Beijer ECR Ibérica S.L.U., en cuyo caso los portes serán debidos siempre que se realice la expedición a través de la agencia que le indiquemos previamente.

Si el material devuelto por el cliente no se encuentra en perfecto estado así como su embalaje y accesorios para poder ser comercializado posteriormente, no se procederá a realizar el abono oportuno, quedando a disposición del cliente dicha mercancía en nuestros almacenes durante 30 días, periodo tras el cuál procederemos a su destrucción ante notario.

Todas las devoluciones de mercancía se devaluarán entre un 15% y un 25% del valor neto facturado, en concepto de costes de revisión y reacondicionamiento del producto.

Condiciones de Pago

El plazo de pago standard que regirá será el que figure en la ficha de cada cliente dentro de nuestro maestro informático de clientes, excepto expresa modificación. Dicho plazo figurará siempre en factura.

Cualquier tipo de aplazamiento en el pago de una factura por parte del cliente conllevará el bloqueo de la cuenta a crédito del cliente así como un cargo por gastos de gestión e intereses de demora.

Beijer ECR Ibérica S.L.U., mantendrá un nivel de crédito con cada cliente en función de su historial de pagos y de la cobertura de nuestra compañía de seguros de créditos comerciales.

Dicho crédito es sólo aplicable para pedidos de importes superiores a 10 euros netos, debiendo ser abonados al contado (en líquido o a través de tarjeta de crédito en los mostradores de nuestras tiendas) o por transferencia los pedidos de importe inferior.

Garantía

La garantía concedida por nuestra empresa a nuestros clientes es el reflejo de la política de garantía de nuestros proveedores.

Esta garantía cubre la reparación (desplazamiento, mano de obra, piezas) por parte del cliente o de terceros, PREVIA AUTORIZACIÓN DE BEIJER ECR IBÉRICA, S.L.U. la sustitución o abono del elemento averiado siempre que el desperfecto sufrido sea, a juicio de nuestro Dpto. Técnico o de nuestros proveedores, imputable a fallos de fabricación. Por lo tanto declinamos toda responsabilidad por desperfectos directos o indirectos ocasionados por la instalación, uso o mantenimiento inadecuado de dichos productos. Así como no asumimos posibles cargos por conceptos como lucro cesante del instalador, o sanciones o penalizaciones que el instalador hubiera podido acordar en su prestación de servicio con el cliente final.

Para la solicitud de garantía, nuestros clientes deberán seguir el procedimiento de Devoluciones anteriormente detallado, indicando como referencia a su petición "Solicitud de Garantía".

La eventual aplicación de la cobertura de garantía de nuestros proveedores a favor de nuestros clientes será en base al estudio y análisis de las circunstancias de la avería que realizará nuestro Dpto. Técnico usando la información suministrada por el cliente que la solicite, así como la respuesta del Dpto. Técnico de nuestro proveedor.

Competencia Legal

La comunicación de pedido de nuestros clientes supone su aceptación de sumisión a la jurisdicción de los Jueces y Tribunales de Madrid, como renuncia a su propio fuero.

Beijer ECR Ibérica S.L.U



Frío Comercial

8-21

Bajomostradores refrigerados	9
Mesas refrigeradas	10
Armarios refrigeración/congelación	11-13
Armarios refrigeración ventilados	14
Abatidores de temperatura y congelador	15
Vitrinas expositoras refrigeración/congelación	16-19
Enfriadores tapas	20
Escarchacopas	21

Hielo

22-28

Fabricadores de hielo	23
Serie C cubitos	24-25
Serie CM cubitos, máquinas modulares	26
Hielo troceado modular	27
Escama plana	28
Depósitos de hielo	29

Lavado

30-33

Lavavasos y lavavajillas serie HSP	31-32
Lavavajillas de campana	33



El frío
comercial
para nosotros,
no tiene secretos



BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



BMNS-2500



BMNS-2000



BMNS-1500

BMNS-2500 850/950
1505 600

BMNS-2000 850/950
2005 600

BMNS-1500 850/950
2505 600

Modelo	Código
BMNS-1500	750.704.0000
BMNS-2000	750.704.0001
BMNS-2500	750.704.0032

Modelo	Potencia -10°C (W)	Capacidad (litros)	NºPuertas	Parrillas	PVP€
BMNS-1500	300	292	2	2	2.236€
BMNS-2000	300	433	3	3	2.656€
BMNS-2500	300	575	4	4	3.280€

Accesorios

Descripción	PVP€
JUEGO DE GUÍAS	28€
PARRILLAS 328x430 mm.	36€
SET 2 CAJONES	537€
SET 3 CAJONES	745€
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500	178€
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500	264€
MEDIDAS ÚTILES CAJONES - (30x42,5x19 cm.) - (30x42,5x12 cm.)	

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MSRG-1500



MSRG-2500



MSRG-2000



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

MSRG-2500  860/960
1505 700

MSRG-2000  860/960
2005 700

MSRG-1500  860/960
2505 700

Modelo	Código
MSRG-1500	750.704.0002
MSRG-2000	750.704.0003
MSRG-2500	750.704.0033

Modelo	Potencia -10°C (W)	Capacidad (litros)	NºPuertas	Parrillas	PVP€
MSRG-1500	300	353	2	2	2.547€
MSRG-2000	300	523	3	3	3.016€
MSRG-2500	300	694	4	4	3.711€

Accesorios

Descripción	PVP€
JUEGO DE GUÍAS	32€
PARRILLAS 328x530 mm.	44€
SET 2 CAJONES	661€
SET 3 CAJONES	987€
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSR-1500	178€
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSR-2000/2500	264€
MEDIDAS ÚTILES CAJONES - (30x52,5x19 cm.) - (30x52,5x12 cm.)	

ARMARIOS REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN

FONDO 600



Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm en mod ARC 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda:+50 Euros.**
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 400 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**



AR 400 INOX

Detalle int. ARC 400 INOX-BLANCO.
Distancia entre estantes: 205 mm.



AR 400 INOX
ARC 400 INOX



AR 400 BLANCO
ARC 400 BLANCO



Detalle pata en acero inox.
Altura:
+/- 135 a +/- 195mm.

DIMEN. EXTERIORES
altura sin patas
AR 400 BLANCO
ARC 400 BLANCO



DIMEN. INTERIORES
AR 400 INOX-BLANCO

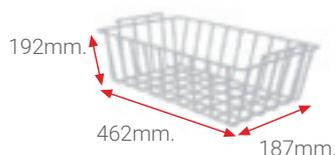
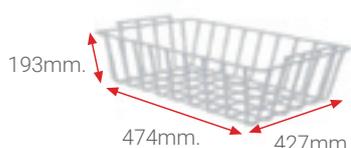


DIMEN. INTERIORES
ARC 400 INOX-BLANCO



Modelo	Potencia (W)	TEMP. 32°C	Capacidad (litros)	Nº Puertas	Parrillas	PVP€ INOX	PVP€ BLANCO
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1	1.387€	1.232€
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.559€	1.399€

Modelo	Código
AR 400 BLANCO	750.704.0004
AR 400 INOX	750.704.0005
ARC 400 BLANCO	750.704.0006
ARC 400 INOX	750.704.0007



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 6 grandes y 1 pequeño, sólo en Modelo ARC 400 INOX-BLANCO. **NO INCLUIDOS.**

Accesorios

Descripción	PVP€
PARRILLA DE 505x410mm.	45€
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.	45€
4 PATAS EN ACERO INOX.	88€
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	45€
CAJÓN/CESTA INFERIOR	51€

ARMARIOS REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN



FONDO 700

Características

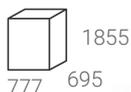
- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- **Possibilidad de apertura de derecha a izquierda:+50 Euros.**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 600 (temperatura positiva) no puede incluir cajones.**

DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 600 INOX-BLANCO
ARC 600 INOX-BLANCO

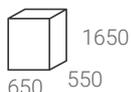


DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO



ARC 600 INOX-BLANCO



AR 600 INOX



Detalle pata en acero inox.
Altura:
+/- 135 a +/- 195mm.



AR 600 INOX
ARC 600 INOX



AR 600 BLANCO
ARC 600 BLANCO

Modelo	Potencia (W)	TEMP. 32°C	Capacidad (litros)	Nº Puertas	Parrillas	PVP€ INOX	PVP€ BLANCO
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1	1.716€	1.529€
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	2.028€	1.798€

Modelo	Código
AR 600 BLANCO	750.704.0008
AR 600 INOX	750.704.0009
ARC 600 BLANCO	750.704.0010
ARC 600 INOX	750.704.0011

Accesorios



CESTAS SÓLO PARA MOD. ARC 600 INOX. BLANCO

NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. **NO INCLUIDOS.**

Descripción	PVP€
PARRILLA GN 2/1.	51€
PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.	45€
4 PATAS EN ACERO INOX.	88€
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46€
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50€

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

Características

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Dimensiones de los cajones:
12 unidades de 515x310x175mm. para modelo HF 500 S/S
1 de 598x370x190mm.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Refrigeración mixta en modelo HR 500 S/S y estática en modelo HF 500 S/S.**
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50€.**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. HR 500 S/S y -10/-20°C en mod. HF 500 S/S testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo HR 500 SS (temperatura positiva) puede incluir 9 cajones. (8 superiores y 1 inferior). No se suministran de serie.**



Detalle pata en acero inox.
Altura:
+/- 135 a +/- 195mm.



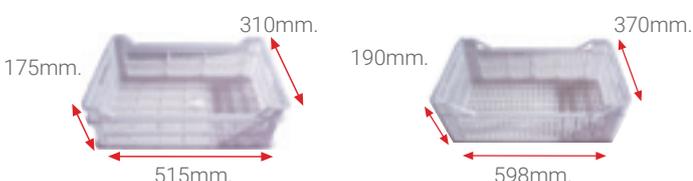
DETALLE MODELO HF500 S/S ABIERTO

Modelo	Potencia (W)	Capacidad (litros)	T. ^a Trabajo	Parrillas	Nº DE CAJONES	PVP€
HR 500 S/S	185 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-	1.768€
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13	2.175€

Modelo	Código
HR 500 S/S	750.704.0012
HF 500 S/S	750.704.0013

PORTES PAGADOS

Accesorios



Descripción	PVP€
PARRILLA GN 2/1.	51€
PARRILLA INFERIOR DE 650x305mm.	45€
4 PATAS EN ACERO INOX.	88€
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	46€
CAJÓN/CESTA INFERIOR	50€

NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. **NO INCLUIDOS.**

ARMARIO DE REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V.
- Medidas con patas
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V: +75€**



AR-1403 V



AR-701 V



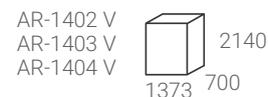
AR-702 V



AR-1402 V



AR-1404 V

AR-701 V
AR-702 VAR-1402 V
AR-1403 V
AR-1404 V

Modelo	Potencia -10°C (W)	Capacidad (litros)	NºPuertas	Parrillas	PVP€
AR-701 V	380	450	1	3	2.399€
AR-702 V	380	450	2	3	2.454€
AR-1402 V	400	1040	2	6	3.268€
AR-1403 V	400	1040	3	6	3.333€
AR-1404 V	400	1040	4	6	3.386€

PORTES PAGADOS

Modelo	Código
AR-701 V	750.704.0014
AR-702 V	750.704.0034
AR-1402 V	750.704.0015
AR-1403 V	750.704.0035
AR-1404 V	750.704.0036

Accesorios

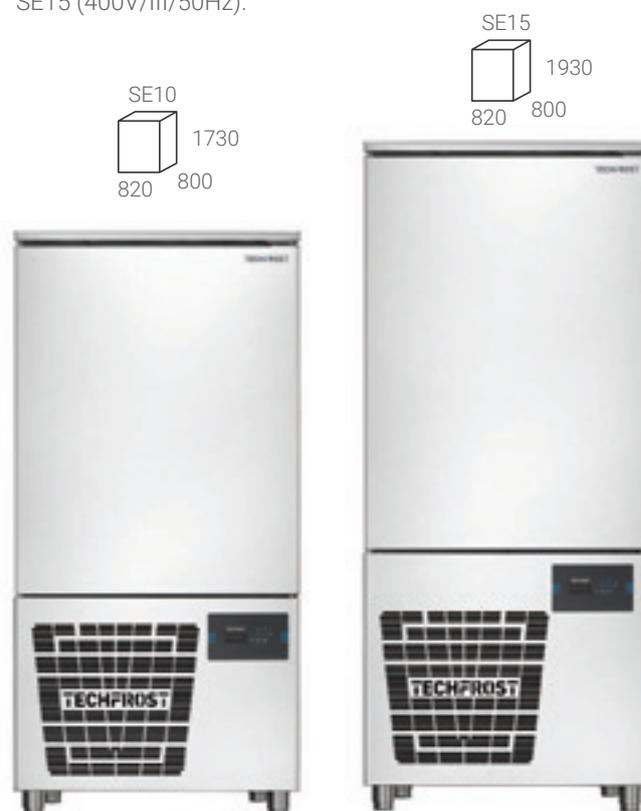
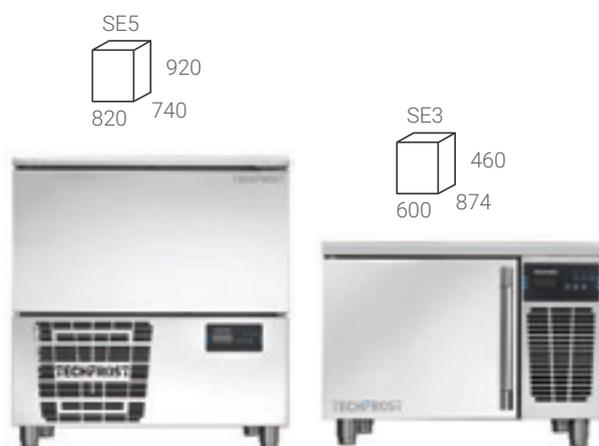
Descripción	PVP€
JUEGO DE GUÍAS	32€
PARRILLAS DE 540x525mm.	44€
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	178€

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R452s. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SE5-SE10-SE15.

- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SE3 y SE5 (230V/50Hz). En modelos SE10 y SE15 (400V/III/50Hz).



Modelo	Código
SE3	750.704.0016
SE5	750.704.0017
SE10	750.704.0018
SE15	750.704.0019

Abatidor de temperatura y congelador rápido

Modelo	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/45°C) (-40°/45°C)	POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVPE	
	ANCHO	FONDO	ALTO								
SE3	340	560	270	3GN 1/1	7Kg. en 90min.	5Kg. en 240min.	533	92	0,72/3,8	55	4.528€
SE5	700	450	385	5GN 1/1 - 5 600X400	20Kg. en 90min.	14Kg. en 240min.	1627	380	1,0/7,0	90	5.944€
SE10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600X400	28Kg. en 90min.	18Kg. en 240min.	5439	765	3,6/8,5	190	10.054€
SE15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600X400	45Kg. en 90min.	27Kg. en 240min.	5439	765	3,8/8,7	210	11.800€

Accesorios

Descripción	PVPE
PARRILLA INOX GN 1/1	56€
PARRILLA INOX 600x400	76€
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	354€

VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIG. SERIE SC

Características

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en aluminio.
- Estantes de alambre de acero plastificado.
- Puerta de vidrio con doble acristalamiento.
- Termostato electrónico digital.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 0°C/10°C testado a 32°C.
- Compresor hermético ventilado.
- Refrigeración ventilada.
- Modelo SC250GC dotado de 2 puertas correderas.
- Gas refrigerante R600a.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



SC250GC



SC250G



SC315G

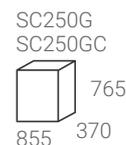


SC150G

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Modelo	POTENCIA -10°(W)	COMPRESOR (CV)	CAPACIDAD (LITROS)	ESTANTES	PVP€
SC150G	160	1/7	151	2 (522X316mm)	879€
SC250G	280	1/4	254	4 (420X316mm)	1.117€
SC250GC	280	1/4	254	4 (420X316mm)	1.117€
SC315G	315	1/4	382	6 (406X316mm)	1.355€

Modelo	Código
SC150G	750.704.0020
SC250G	750.704.0021
SC250GC	750.704.0022
SC315G	750.704.0023

VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN

Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio salvo modelo CL 374 EV1G.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Luz LED superior en modelo CL 374 EV1G y CL 374 V2G.
- Luz LED superior y lateral derecho en modelos CL 374 VG.
- Puertas batientes.
- Temperatura de trabajo +1/+10°C testado a 29°C.
- Gas refrigerante R600z.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros.**

CL 374 EV1G



CL 374 VG



CL 374 V2G



DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 EV1G		1840
CL 374 VG		
CL 374 V2G		

DIMENSIONES INTERIORES

CL 374 EV1G		1553
CL 374 VG		
CL 374 V2G		

Accesorios

Descripción	PVP€
PARRILLA REGULABLE MOD. 374 (50X36cm)	27€

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5X36cm.

Modelo	Código
CL 374 EV1G	750.704.0024
CL 374 VG	750.704.0025
CL 374 V2G	750.704.0037

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (WATIOS)	PVP€
CL 374 EV1G	345	5	230/50	4,37	345	897€
CL 374 VG	345	5	230/50	4,37	345	978€
CL 374 V2G	345	5	230/50	4,37	345	1.039€

PORTES PAGADOS

VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 30°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50mm de espesor.
- Burlate desmontable.
- Cristal triple templado y calefactado.
- 2 patas delanteras ajustables en altura y ruedas en la trasera.
- Cristal triple con resistencia para evitar condensaciones.
- Cerradura con llave.

Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C.
- Tensión: 230V/50Hz.

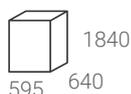
ESCARCHACOPAS



VFR 370 VG



DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES

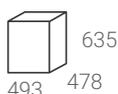


SHF 200 G

DIMENSIONES EXTERIORES



DIMENSIONES INTERIORES



Modelo	Código
SHF 200 G	750.704.0038
VFR 370 VG	750.704.0026

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP€
SHF 200 G	135	2	174	230/50	1.390€
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.579€

PORTES PAGADOS

VITRINAS EXPOSITORAS DE REFRIGERACIÓN ESPECIAL BEBIDAS MUY FRÍAS



Características

- Construida exteriormente en acero tratado anticorrosivo prelacado blanco en modelo CL 374 VG SZ y negro en modelo CL 374 VG CH.
- Interior construido en ABS.
- Puertas de doble vidrio templado y marcos en aluminio.
- Evaporador estático con ventilador.
- Condensador estático con ventilador de apoyo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Luz LED en lateral derecho en modelo CL 374 VG SZ y superior y lateral derecho en modelo CL 374 VG CH.
- Termostato electrónico digital.
- Puerta batiente.
- **Temperatura de trabajo -2,5/+1°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG SZ.**
- **Temperatura de trabajo -7°C testado a 29°C en modelo CL 374 VG CH.**
- **Sistema CH permite mantener en estado líquido bebidas a -7°C.**
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas de apertura izquierda/derecha con cerradura de serie.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros.**



TEMPERATURA DE TRABAJO
-2,5°/+1°C

CL 374 VG SZ

DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 VG SZ



TEMPERATURA DE TRABAJO
-7°C SIN CONGELAR BEBIDAS

Ratio de temperatura CL 374 VG CH

Grado de alcohol	Punto de corte
5%<5,5%	-7°C
4%<5%	-6°C
3,5%<4%	-5°C
Cerveza 0,0%	-2°C
REFR. Carbonatados	-2°C

Las botellas o recipientes deben mantenerse siempre en sentido vertical

CL 374 VG CH

DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 VG CH



DIMENSIONES EXTERIORES

CL 374 VG SZ
 CL 374 VG CH



Modelo	Código
CL 374 VG SZ	750.704.0027
CL 374 VG CH	750.704.0039

Accesorios

Descripción	PVP€
PARRILLA REGULABLE MOD. 374 (50X36cm)	27€

ESPACIO ÚTIL DEL ESTANTE: 46,5X36cm.

MODELO	CAPACIDAD (litros)	Nº ESTANTES	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	VOLTAJE (V-Hz)	CONSUMO (Kwh/24h)	POTENCIA (Wattios)	PVP€
CL 374 VG SZ	345	5	-2,5/+1	230/50	7,7	550	1.280€
CL 374 VG CH	345	5	-7	230/50	7,7	485	2.769€

PORTES PAGADOS

ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0º/+12ºC a 25ºC de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



ETPR-4 D



ETPR-7 D

ETPR-4 D



ETPR-5 D



ETPR-6 D



ETPR-7 D



Modelo	Código
ETPR-4 D	750.704.0040
ETPR-5 D	750.704.0041
ETPR-6 D	750.704.0028
ETPR-7 D	750.704.0029

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m ²)	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10ºC (W)	PVP€
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	899€
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	965€
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	998€
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	1.110€

ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

Características

- Puerta y cuba interior en chapa plastificada.
- Puerta redondeada.
- Descongelación manual.
- Refrigeración estática con evaporador en las paredes en todos los modelos. Excepto en el modelo ES 230 que lo tiene en los estantes.
- Aislamiento en pentano exento de CFC's con 60mm de espesor.
- Termostato ajustable.
- Interruptor de puesta en marcha.
- **Bajo pedido, modelos con apertura de derecha a izquierda: +50€**
- **El modelo 110 se entrega con estantes de vidrio y cajones de plástico. El modelo ES 230 se entrega con estantes evaporadores y cajones de plástico.**
- Piloto de encendido y de emergencia-alarma por temperatura alta.
- Compresores tropicalizados.
- Separación entre estantes:
 - Modelo ES 110: 175mm en estantes superiores y 171mm en estante inferior.
 - Modelo ES 230: 223mm en estantes superiores y 188mm en estante inferior.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18°C/-24°C.
- **ES 110 I:** Puerta color gris imitación inox.
- Dimensiones de cajones:
 - Modelo ES 110 cajón inferior: 340x160x170mm. y cajones superiores: 340x330x170mm.
 - Modelo ES 230 cajón inferior: 360x185x160mm y cajones superiores: 360x320x160mm.
- Tensión 230V/50Hz.



ES 230



ES 110



ES 110 I



DETALLE ESTANTES
ES 110

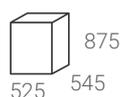


DETALLE CAJONES
ES 110

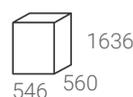
Modelo	Código
ES 110 BLANCO	750.704.0030
ES 110 INOX	750.704.0031
ES 230 INOX	750.704.0042

DIMENSIONES EXTERIORES

ES 110
ES 110 I



ES 230



DIMENSIONES INTERIORES

ES 110
ES 110 I



ES 230



ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg) NETO BRUTO	POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES	PVP€
ES 110	88	29 32	81,6	3	2 CRISTAL	553€
ES 110 I	88	29 32	81,6	3	2 CRISTAL	636€
ES 230	198	58 61	80	7	6 EVAPORADOR	698€

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

Lo importante
está dentro



BEIJER REF

Ibérica



FABRICADORES DE HIELO

SERIE SMH

Características

- Construido exteriormente en acero inoxidable acabado SCOTCH BRITE.
- Refrigeradas por aire o agua.
- Sistema de fabricación del hielo mediante difusores.
- Bomba vertical.
- Interruptor principal ON/OFF.
- Sistema de limpieza incorporado.
- Componentes fácilmente accesibles para su inspección o reparación.
- **Sistema de condensación controlado por válvula presostática para el ahorro de agua.**
- Óptima relación entre producción de hielo y capacidad de depósito.
- Reducidas dimensiones.
- Medidas sin patas.
- Con patas suplementarias +/- 105 a 125mm.
- Tomas de agua y desagües separadas, unas para la condensación y otras para la fabricación y cuba.
- Refrigerante R134a en todos los modelos excepto en los modelos SMH 125 A/W, que poseen refrigerante R452a.
- Temperatura ambiente de trabajo de 10°C a 43°C.
- Temperatura del agua de 5°C a 38°C.
- Presión de entrada de agua de 1 bar a 5 bar.
- 2 años de garantía.
- Tensión 230V/50Hz.



SMH 70
SMH 70 A
SMH 70 W
892
670 595



SMH 85
SMH 85 A
SMH 85 W
892
670 595



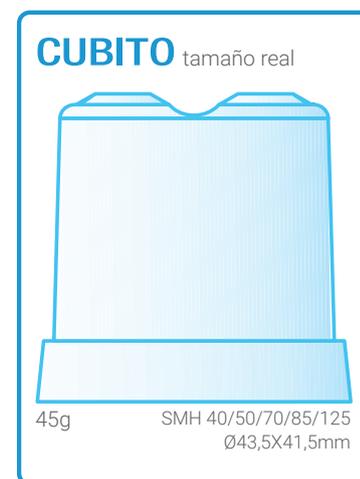
SMH 50
SMH 50 A
SMH 50 W
816
485 575



SMH 40
SMH 40 A
SMH 40 W
721
485 575



SMH 125
SMH 125 A
SMH 125 W
892
1042 575



SERIE SIMAG SMH CUBITOS

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA(W)	POTENCIA (CV)	CONSUMO AGUA(l/24h)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
SMH 40 A	35	17/404	21	330	1/4	80	45	53	0,296	1.850€
SMH 40 W	38	17/404	21	330	1/4	310	45	53	0,296	1.919€
SMH 50 A	45	21/500	21	530	3/8	90	48	57	0,331	2.028€
SMH 50 W	48	21/500	21	460	3/8	330	48	57	0,331	2.097€
SMH 70 A	65	33/785	33	650	1/2	180	63	74	0,535	2.683€
SMH 70 W	68	33/785	33	520	1/2	700	63	74	0,535	2.753€
SMH 85 A	79	33/785	33	750	3/4	150	64	75	0,535	2.917€
SMH 85 W	84	33/785	33	700	3/4	780	64	75	0,535	2.986€
SMH 125 A	125	50/1190	54	1200	1	300	94	110	0,600	4.267€
SMH 125 W	130	50/1190	54	1200	1	1800	94	110	0,600	4.336€

Modelo	Código
SMH 50 A	751.704.0000
SMH 50 W	751.704.0001
SMH 70 A	751.704.0002
SMH 70 W	751.704.0003
SMH 85 A	751.704.0004
SMH 85 W	751.704.0005
SMH 125 A	751.704.0034
SMH 125 W	751.704.0035

*Producciones con temperatura ambiente 21°C / temperatura agua 15°C.

PORTES PAGADOS

SERIE C CUBITOS

Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380C-50Hz ó 115V-60Hz.
- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-290a.
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm regulables.
- **Modelos HV-C 35 a HV-C 65: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).**
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático.

HV-C 65 A 850
HV-C 65 W 735 603

HV-C 35 A 687
HV-C 35 W 497 592
HV-C 45 A 497 592
HV-C 45 W 497 592

HV-C 50 A 797
HV-C 50 W 497 592



HV-C 65



HV-C 50



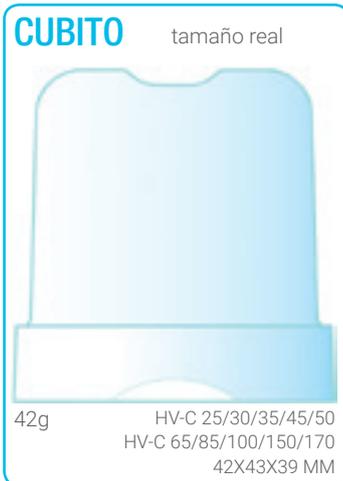
HV-C 35
HV-C 45



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



INSTALACIÓN



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA(W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-C 35 A	38	16/380	21	340	40 48	0,30	1.845€
HV-C 35 W	38	16/380	21	340	40 48	0,30	1.856€
HV-C 45 A	42	16/380	21	340	43 51	0,30	1.919€
HV-C 45 W	42	16/380	21	340	43 51	0,30	1.999€
HV-C 50 A	48	25/590	21	450	46 54	0,34	2.060€
HV-C 50 W	48	25/590	21	450	46 54	0,34	2.101€
HV-C 65 A	72	40/950	33	590	67 79	0,46	2.741€
HV-C 65 W	72	40/950	33	590	67 79	0,46	2.786€

*Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

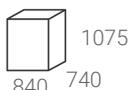
Modelo	Código
HV-C 35 A	751.704.0036
HV-C 35 W	751.704.0037
HV-C 45 A	751.704.0038
HV-C 45 W	751.704.0039
HV-C 50 A	751.704.0006
HV-C 50 W	751.704.0007
HV-C 65 A	751.704.0008
HV-C 65 W	751.704.0009

SERIE C CUBITOS

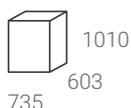
Características

- Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.
- Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.
- Cuba stock ABS alimentario. Evaporador estañado. Carrocería acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380C-50Hz ó 115V-60Hz.
- Puerta exterior inoxidable, interior en ABS alimentario.
- Voltaje: 230V/50Hz. Refrigerante R-290a. salvo HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W, que son R-453a.
- Medidas sin patas. Con patas suplementarias: +/- 110 a 150mm regulables (modelo HV-C 85 a HV-C 170).
- **Modelos HV-C 85 a HV-C 170: posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).**
- **Modelos HV-C 150-170 suministrable cubo 60g al mismo PVP.**
- Fácil mantenimiento y limpieza.
- Funcionamiento electromecánico.
- Interruptor ON/OFF.
- Sistema de limpieza automático. (excepto HV-C 150 A/W y HV-C 170 A/W)

HV-C 150 A
HV-C 150 W
HV-C 170 A
HV-C 170 W



HV-C 100 A
HV-C 100 W



HV-C 85 A
HV-C 85 W



HV-C 150
HV-C 170



HV-C 100



HV-C 85



INSTALACIÓN



LIMPIEZA AUTOMÁTICA



LIMPIEZA HV-C 150/170



42g HV-C 25/30/35/45/50
HV-C 65/85/100/150/170
42X43X39 MM

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA(W)	PESO (Kg) neto	PESO (Kg) bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-C 85 A	80	40/950	33	890	71	83	0,54	2.967€
HV-C 85 W	80	40/950	33	890	71	83	0,54	3.035€
HV-C 100 A	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.128€
HV-C 100 W	95	55/1305	33	870	74	86	0,59	3.235€
HV-C 150 A	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.220€
HV-C 150 W	134	65/1545	70	1250	113	133	0,86	4.245€
HV-C 170 A	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.328€
HV-C 170 W	155	65/1545	70	1260	118	138	0,86	4.405€

*Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

42 GR



SERIE CM CUBITOS MÁQUINAS MODULARES

Características

• Produce un tipo de cubito compacto de alta calidad y cristalino, de perfecta aplicación en el sector de la restauración.

• Sistema de fabricación por inyección de agua al evaporador. Inyectores metálicos de gran diámetro, fácilmente desmontables, que permiten un flujo de agua abundante para minimizar los efectos perjudiciales de las aguas muy duras.

Carrocería de acero inoxidable 18/8 con aislamiento de poliuretano libre de CFC's.

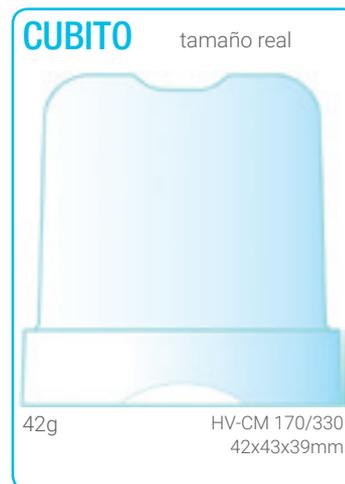
• Modelos suministrables cubo 60g al mismo PVP.

- Voltaje: 230V/50Hz.
- Refrigerante R-452a.
- Posibilidad de fabricación con cubito macizo de 13g, 18g y 33g (consultar plazos de entrega).
- Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz. ó 115 V-60Hz.
- * Modelos HV-CM 330 dispone de dos salidas de agua.



HC-CM 330

HV-CM 330 A
HV-CM 330 W



HC-CM 170

HV-CM 170 A
HV-CM 170 W



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	CUBITOS POR CICLO	POTENCIA ABSORBIDA(W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-CM 170 A	170	MODULAR	70	1400	118 128	0,54	4.035€
HV-CM 170 W	170	MODULAR	70	1400	118 128	0,54	4.128€
HV-CM 330 A	330	MODULAR	140	2600	152 178	0,93	6.913€
HV-CM 330 W	330	MODULAR	140	2600	152 178	0,93	6.933€

Modelo	Código
HV-CM 170 A	751.704.0022
HV-CM 170 W	751.704.0023
HV-CM 330 A	751.704.0024
HV-CM 330 W	751.704.0025

(En estos modelos existen 2 versiones: 1 cubito 42 gr y 1 cubito 60 gr.)

*Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



SERIE TM HIELO TROCEADO MODULAR

Características

- Hielo compacto troceado para las diversas aplicaciones en bares, restaurantes, pescaderías, industria química y farmacéutica.
 - Voltaje 220V/50Hz, HV-TM 1100 A/W 400V/III/50Hz.
 - **Refrigerante R290a. (salvo HV-TM 1100 que es R452a.)**
 - Carrocería acero inox. 18/8.
 - Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115V-60Hz.
 - Posibilidad modelos HV-TM 560 tensión 400V/50Hz trifásico.
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a. Consultar PVP.



HV-TM 160



HV-TM 300



HV-TM 560



HV-TM 1100

HV-TM 160 A HV-TM 160 W	
HV-TM 300 A HV-TM 300 W HV-TM 560 A HV-TM 560 W	
HV-TM 1100 A HV-TM 1100 W	

Modular

MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA(W)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVPE
HV-TM 160 A	157	MODULAR	830	63 74	0,34	4.162€
HV-TM 160 W	157	MODULAR	830	63 74	0,34	4.237€
HV-TM 300 A	280	MODULAR	1100	83 93	0,38	5.784€
HV-TM 300 W	280	MODULAR	1100	83 93	0,38	5.822€
HV-TM 560 A	435	MODULAR	1400	102 113	0,38	6.966€
HV-TM 560 W	435	MODULAR	1400	102 113	0,38	7.335€
HV-TM 1100 A	1000	MODULAR	3200	172 195	0,71	14.897€
HV-TM 1100 W	1000	MODULAR	3200	172 195	0,71	14.951€



INSTALACIÓN



LIMPIEZA

Modelo	Código
HV-TM 160 A	751.704.0040
HV-TM 160 W	751.704.0041
HV-TM 300 A	751.704.0042
HV-TM 300 W	751.704.0043
HV-TM 560 A	751.704.0026
HV-TM 560 W	751.704.0027
HV-TM 1100 A	751.704.0044
HV-TM 1100 W	751.704.0045

*Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS



SERIE ESPM MODULARES ESCAMA PLANA

Características

- Producen escama plana ideal para todo tipo de aplicaciones.
 - Alto poder de refrigeración (temperatura de -5°C a -10°C)
 - Carrocería acero inox. 18/8.
 - Voltaje 220V/50Hz (HV-ESPM 250/450).
 - Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115V-60Hz.
 - Voltaje 400V/III/50Hz (HV-ESPM 650).
 - **Refrigerante R452a.**
 - Posibilidad de suministro con voltaje especial: 380V-50Hz ó 115V-60Hz.
- Modelos SPLIT: refrigerante R404a, R 507, R448a, R449a, R407f, y R452a. Consultar PVP.



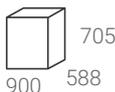
HV-ESPM 450



HV-ESPM 650

ESCAMA

HV-ESPM 450 A
HV-ESPM 450 w
HV-ESPM 650 A
HV-ESPM 650 w



HV-ESPM 250 A
HV-ESPM 250 W



MODELO	PRODUCCIÓN* (Kg/24h)	STOCK (Kg/Und)	POTENCIA ABSORBIDA(W)	PESO (Kg) neto bruto		VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-ESPM 250 A	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	8.970€
HV-ESPM 250 W	275	MODULAR	1700	100	115	0,29	9.153€
HV-ESPM 450 A	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.433€
HV-ESPM 450 W	440	MODULAR	2100	137	152	0,56	10.646€
HV-ESPM 650 A	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.554€
HV-ESPM 650 W	680	MODULAR	3000	151	166	0,56	12.692€

*Producciones con temperatura ambiente 15°C / temperatura agua 10°C.

PORTES PAGADOS

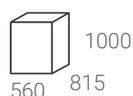
NOTA: Bomba peristáltica de sal (modelos modular y split): 260 euros.
Este dispositivo regula el espesor de la escama plana.

Modelo	Código
HV-ESPM 250 A	751.704.0046
HV-ESPM 250 W	751.704.0047
HV-ESPM 450 A	751.704.0028
HV-ESPM 450 W	751.704.0029
HV-ESPM 650 A	751.704.0030
HV-ESPM 650 W	751.704.0031

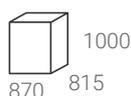
SERIE D DEPÓSITOS DE HIELO



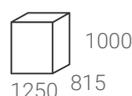
HV-D 110



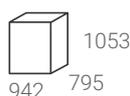
HV-D 200



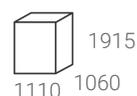
HV-D 350



HV-D 240 PE



HV-D 500 DS



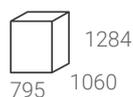
MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-D 110	100	53 63	0,64	1.656€
HV-D 200	200	74 93	0,94	1.915€
HV-D 350	350	102 121	1,30	2.777€
HV-D 500 DS	550	163 177	3	9.255€
HV-D 240 PE	240	61 92	1,17	1.704€

Modelo	Código
HV-D 110	751.704.0048
HV-D 200	751.704.0032
HV-D 350	751.704.0033
HV-D 500 DS	751.704.0049
HV-D 240 PE	751.704.0050

PORTES PAGADOS



HV-DC



HV-DCD



HV-DCDS



HV-DCDSD



MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP€
HV-DC	108	- 64	1,09	4.676€
HV-DCD	108X2	50 135	3,03	7.318€
HV-DCDS	108X2	300 204	4,38	13.079€
HV-DCDSD	108X2	1000 251	7,04	16.170€

CARRO (incluido en precios de depósitos HV-DC/HV-DCD/HV-DCDS) 1.653 euros

PORTES PAGADOS



CESTA PARA CARROS:
CADA CARRO PUEDE ALBERGAR 6 UNIDADES (no incluidas de serie)
DIMENSIONES: 250x250x520mm
PVP 62 euros

Siempre Funcionando,
siempre Lavando

GRUPO
savemah
HOSTELERIA S.L.



Novedades



HSP4 A



CE 60

BEIJER REF
Ibérica

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



Características HSP3-HSP4 A

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Mod. HSP3 y HSP4 A, con brazos de **lavado y aclarado** sup. e inferior. (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP3 y HSP4 A de 2' a 3'.**

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

PD = Máquina con dosificador de detergente incorporado (regulable)

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4º - 10º Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

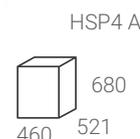
Dosificador de detergente incluido

HSP3

Dimensiones mm. 430 x 521 x 620 h.
Tensión 230v - 1 - 50Hz.
Dotación. 2 x Cesto cuadrado 350 x 350 mm de plástico.
 2 x Cesto cubiertos 2 P.
 1 x Soporte para 15 platos.
 Disponible cesto redondo ø 360.

HSP4 A

Dimensiones mm. 460 x 521 x 680 h.
Tensión 230v - 1 - 50Hz.
Dotación. 2 x Cesto cuadrado 400 x 400 mm de plástico.
 2 x Cesto cubiertos 2 P.
 1 x Soporte para 17 platos.
 Disponible cesto redondo ø 400.



Modelo	Código
HSP3	752.704.006
HSP3 PS	752.704.007
HSP4 A	752.704.000
HSP4 A PS	752.704.001

MODELO	ALTURA ÚTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP€
HSP3	210	350x350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.788€
HSP3 PS	210	350x350	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.056€
HSP4 A	280	400x400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	1.925€
HSP4 A PS	280	400x400	3060	2	12,5	4	2000	2800	2'	30	260	2.226€

PORTES PAGADOS

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS SERIE HSP



Características HSP5-HSP50

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Brazos de **lavado y aclarado** superior e inferior en todos los modelos (polipropileno).
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Filtros de cuba de gran superficie.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Dosificador abrillantador de serie en todos los modelos.
- Cuba embutida y soldada mediante soldadura automática.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **HSP5 y HSP50 de 3' a 2' o 4'.**
- **Posibilidad de suministrar el modelo HSP50 con tensión 230V/50Hz.: +85 Euros.**

PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada

La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).

En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

Dosificador de detergente incluido



HSP5

- Dimensiones mm.** 600 x 600 x 820 h.
Tensión. 230v - 1 - 50Hz.
Dotación. 1 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico.
 1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico.
 1 x Cesto cubiertos 8 P.

HSP4 A

- Dimensiones mm.** 600 x 600 x 820 h.
Tensión. 400v - 3N - 50Hz.
Dotación. 1 x Cesto cuadrado 12/18 platos hondos/llanos de plástico.
 1 x Cesto cuadrado 500x500 mm de plástico.
 1 x Cesto cubiertos 8 P.

Modelo	Código
HSP5	752.704.002
HSP5 PS	752.704.003
HSP50	752.704.008
HSP50 PS	752.704.009

MODELO	ALTURA ÚTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN CESTOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVP€
HSP5	330	500x500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.403€
HSP5 PS	330	500x500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.608€
HSP50	330	500x500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.607€
HSP50 PS	330	500x500	3450	3,5	20	7,5	2000	3000	3'	20	450	2.850€

PORTES PAGADOS

LAVAVAJILLAS DE CAMPANA SERIE HSP



Características HSP 550

- Carrocería en acero inoxidable AISI 304 (acabado satinado).
- Instalación en ángulo o en línea con mesas de entrada y salida.
- Brazos de **lavado y aclarado** superior e inferior en polipropileno desmontables de fácil limpieza.
- Función - RINSECHECK - garantiza el aclarado a una temperatura higiénicamente adecuada.
- Funcionamiento de la máquina simplemente cerrando la capota o pulsando el botón START.
- Panel de mandos frontal inferior electromecánico.
- Guía para cestas fácilmente extraíbles que agiliza las operaciones de limpieza.
- Dosificador abrillantador de serie.

- Dotado de un amplio filtro en la cuba fácilmente extraíbles para su limpieza.
- Microinterruptor de parada de ciclo si la puerta se abre accidentalmente.
- Termostato de regulación dinámica del "boiler" que garantiza la correcta temperatura de aclarado.
- Resistencias de acero inoxidable anticorrosivo en cuba y boiler.
- Fondo de cuba estampada con cantos redondeados.
- Nivel sonoro inferior a 70db.
- Temperatura máxima de entrada de agua 50°C.
- Duración de ciclo de lavado modificable en placa electrónica por técnico cualificado: **de 3' con posibilidad de cambiarlo a una duración de 2'.**
- **Tensión 400V/III/50Hz.**



PS = Máquina con bomba de desagüe incorporada
La dureza del agua de entrada debe estar comprendida entre 4° - 10° Fr (grados dureza francesa).
En presencia de durezas superiores, es indispensable utilizar un descalcificador de agua.

HSP 550



HSP 550

- Dimensiones mm.** 625 x 740 x 1470/1520 h con campana abierta (1960/2010h).
- Tensión** 400v - 3N - 50Hz.
- Dotación.** 1 x Cesto cuadrado 500x500 mm.
2 x Cesto 12/18 platos hondos/llanos.
1 x Cesto cubiertos 8 P.

Modelo	Código
HSP 550	752.704.004
HSP 550 PS	752.704.005
HSP 550 PD	752.704.010
HSP 550 PS/PD	752.704.011

MODELO	ALTURA ÚTIL (mm)	MEDIDA CESTOS (mm)	POTENCIA (W)	CONSUMO AGUA/CICLO	CAPACIDAD CUBA (L)	CAPACIDAD BOILER (L)	RESISTENCIA CUBA (W)	RESISTENCIA BOILER (W)	DURACIÓN CICLO	PRODUCCIÓN PLATOS/H	POTENCIA BOMBA W	PVPE
HSP 550	420	500x500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.702€
HSP 550 PS	420	500x500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.977€
HSP 550 PD	420	500x500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	4.963€
HSP 550 PS/PD	420	500x500	6750	3,5	42	8,2	4000	6000	3'	360	750	5.197€

PORTES PAGADOS



HO RE CA



EQUIPOS, COMPONENTES Y REPUESTOS PARA REFRIGERACIÓN, CALEFACCIÓN Y AIRE ACONDICIONADO

DELEGACIONES BEIJER REF

ALICANTE:

C/ Fortuny, 29
(Pol. Ind. Rabasa)
03009 Alicante
Tel.: 965 105 303
alicante@beijer.es

ASTURIAS (Comfriber):

C/ B, Parc. 54, Nave A
(Pol. Ind. de Asipo)
33428 Cayés-Llanera
Tel.: 985 733 625
asturias@comfriber.com

BARCELONA NORTE:

C/ Santander 49-51
Locales 5-6.
08020 Barcelona
Tel.: 934 987 590
barcelonanorte@beijer.es

BARCELONA SUR:

Avda. Fabregada, 23
(Pol. Ind. Ctra. del Mig)
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Tel.: 934 953 602
hospitalet@beijer.es

BILBAO:

Parcela P- 4-2
(Pol. Ind. Ugaldeguren I)
48160 Derio (Bizkaia)
Tel.: 944 544 385
bilbao@beijer.es

CANTABRIA (Comfriber):

Nave A-10
(Pol. Ind. La Esprilla)
39608 Igollo de Camargo
Tel.: 942 093 384
cantabria@comfriber.com

CIUDAD REAL:

C/ La Solana 12
(Pol. Ind. Larache)
13005 Ciudad Real
Tel.: 926 211 715
ciudadreal@beijer.es

CÓRDOBA:

C/ Islandia, 20A
(Parque Comercial El Torerito)
14014 Córdoba
Tel.: 957 420 408
cordoba@beijer.es

GRAN CANARIA:

C/ Beneficiario José Estupiñán, 13
Nave A (Pol. Ind. El Goro)
35219 Telde
Tel.: 928 700 323
laspalmas@beijer.es

LEÓN (Comfriber):

C/ Casallena, 1
24010
San Andrés del Rabanedo
Tel.: 987 394 516
leon@comfriber.com

MADRID SUR:

C/ San Dalmacio, 18
(Pol. Ind. Villaverde Alto)
28021 Madrid
Tel.: 917 231 087
madrid@beijer.es

MADRID ESTE:

C/ Sierra Morena, 10
(Pol. Ind. San Fernando)
28830 San Fernando de Henares
Tel.: 916 749 130
sanfernando@beijer.es

MÁLAGA:

C/ Bahía Blanca, 48-50.
Naves C-D (Pol. Ind. San Luis)
29006 Málaga
Tel.: 952 363 163
malaga@beijer.es

MÉRIDA:

C/ Granada R-67
(Pol. Ind. El Prado)
06800 Mérida
Tel.: 924 315 020
merida@beijer.es

MURCIA:

Avda. de las Américas P/1/13
Módulo 2 (Pol. Ind. Oeste)
30820 Alcantarilla
Tel.: 968 836 055
murcia@beijer.es

PALMA DE MALLORCA:

C/ Gremio Boneteros, 29
(Pol. Ind. Son Castelló)
07009 Palma de Mallorca
Tel.: 971 434 126
baleares@beijer.es

SALAMANCA (Comfriber):

C/ Caño de las Pimientas, 51
(Pol. Ind. Los Villares)
37184 Villares de la Reina
Tel.: 923 204 040
salamanca@comfriber.com

SEVILLA:

C/ Gramil, 23
(Pol. Ind. Store)
41008 Sevilla
Tel.: 954 939 680
sevilla@beijer.es

TARRAGONA:

C/ De L'Estany, 14 Nave 36
(Pol. Ind. Riu Clar)
43006 Tarragona
Tel.: 977 206 179
tarragona@beijer.es

TENERIFE:

C/ Laura Grote de la Puerta, 7
Urb. el Mayorazgo, Edf. Yeray
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 539 244
tenerife@beijer.es

TERRASSA:

C/ Colón, 577
(Pol. Ind. Colom II)
08228 Terrassa
Tel.: 937 361 239
terrassa@beijer.es

VALENCIA:

C/ Camí Vell de L'Assagador, 44
46470
Massanassa
Tel.: 963 990 452
valencia@beijer.es

VALLADOLID (Comfriber):

C/ Zanfona, 2 B
47012
Valladolid
Tel.: 983 213 838
comfriber@comfriber.com

VIGO:

C/ Parcela, 15 mod.14
(Pol. Ind. Rebullón)
36416 Mos (Pontevedra)
Tel.: 986 486 608
vigo@beijer.es

ZARAGOZA:

C/ Charles Sauria, 3
(Pol. Ind. Molino del Pilar)
50015 Zaragoza
Tel.: 976 547 869
zaragoza@beijer.es