





La línea premium de Icehaus enfocada en refrigeración profesional para proyectos de alto nivel en hospitalidad y gastronomía. Fabricados en Europa, sus equipos integran ingeniería de precisión, acabados superiores y tecnología eficiente para una conservación confiable de alimentos y bebidas. Equipos que combinan diseño, innovación y durabilidad para restaurantes, hoteles, bares y cocinas profesionales de excelencia.

# Contenido

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Enfriadores de Vinos          | 4  |
| Maduradores de Carne          | 5  |
| Contrabarras                  | 6  |
| Mesas de Trabajo              | 8  |
| Mesas de Pizza                | 12 |
| Exhibidores para Ingredientes | 13 |
| Bases de Chef                 | 14 |
| Refrigeradores Profesionales  | 16 |
| Congeladores Profesionales    | 20 |
| Máquinas de Hielos            | 22 |
| Depósitos de Hielos           | 24 |
| Lavalozas                     | 25 |
| Términos y Condiciones        | 27 |



## Enfriador de Vinos

EBRW-751-NI

Diseño elegante y de alta eficiencia, optimizado para la perfecta conservación y exhibición de botellas en entornos comerciales y hostelería de nivel profesional. Su acabado exterior negro, combinado con estantes especializados y un sistema avanzado de iluminación LED, garantiza una presentación sofisticada y un control térmico preciso para el sector gourmet.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero plastificado negro (lacado opcional), excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo emisivo (reduce la condensación de humedad).
- ◆ Cerradura con llave, de serie.
- ◆ Doble luz interior LED 3000K.
- ◆ Estantes en AISI-304 con frontal en madera, inclinables 20°.
- ◆ Unidad condensadora ventilada.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, con eficiente gestión del consumo de energía.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 680 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                      |
| Alto total del mueble:         | 2055 mm                                     |
| Estantes:                      | 6                                           |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 746 mm, Ancho: 528 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 505 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 70 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | +2 ~ +18 °C                                   |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Refrigerador Madurador de Carne

DA-750-NI

Ofrece un control avanzado de temperatura y humedad para garantizar la máxima calidad del producto en carnicerías, restaurantes y entornos gourmet. Su elegante acabado exterior, junto con un sistema de iluminación LED especializado, optimiza la presentación comercial de los cortes premium mientras mantiene su conservación.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero plastificado negro o inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético, con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo.
- ◆ Cerradura con llave, de serie.
- ◆ Doble luz interior LED tonos rojizos.
- ◆ Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras.
- ◆ Bandeja y bloques de sal, no incluidos.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Cuadro de mandos elevable.
- ◆ Unidad condensadora ventilada.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales).

### Medidas y dimensiones

|                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 680 mm                       |
| Fondo total del mueble:        | 855 mm                       |
| Alto total del mueble:         | 2130 mm                      |
| Estantes:                      | 2                            |
| Dimensiones del interior útil: | Ancho: 532 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 645 Litros                   |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 75 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Contrabarra Refrigerada 2 Puertas de Cristal

### ERH-250-LI

Expositor refrigerado horizontal premium diseñado para optimizar el servicio de bebidas en barras de alto volumen. Su estructura encastrable en acero inoxidable combina un diseño elegante con máxima funcionalidad, garantizando una visualización clara del producto y un acceso rápido gracias a sus puertas de doble cristal.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero plastificado gris.
- ◆ Diseñados para bebidas y productos envasados.
- ◆ Encastrables.
- ◆ Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie.
- ◆ Estantes de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Compresor hermético alto par de arranque.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.
- ◆ Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 925 mm                             |
| Fondo total del mueble:          | 559 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 855 mm                             |
| Estantes:                        | 2                                  |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 338 mm de ancho por 630 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 225 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | CC2                                           |
| Espesor aislante costado: | 40 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | 0 ~ +7 °C                                     |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Contrabarra Refrigerada 3 Puertas de Cristal

### ERH-350-LI

Expositor refrigerado horizontal de tres puertas diseñado para optimizar el servicio y almacenamiento de bebidas en barras de alto volumen. Su estructura encastrable de acero inoxidable combina elegancia y resistencia industrial, asegurando una visibilidad perfecta del producto y un acceso ágil en entornos HORECA exigentes.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero plastificado gris.
- ◆ Diseñados para bebidas y productos envasados.
- ◆ Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie.
- ◆ Estantes de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Compresor hermético alto par de arranque.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.
- ◆ Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.

### Medidas y dimensiones

|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:      | 1375 mm                            |
| Fondo total del mueble:      | 559 mm                             |
| Alto total del mueble:       | 855 mm                             |
| Estantes:                    | 2                                  |
| Dimensiones hueco de puerta: | 338 mm de ancho por 630 mm de alto |
| Capacidad bruta:             | 320 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | CC2                                           |
| Espesor aislante costado: | 40 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | 0 ~ +7 °C                                     |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |

## Mesas de Trabajo



## Mesa de Trabajo Refrigerada 2 Puertas de Cristal

### TSRV-150-S

Ideal para la exposición y conservación óptima de productos en cocinas profesionales y zonas de atención al público. Su estructura de acero inoxidable, combinada con una iluminación LED integrada, garantiza una presentación impecable, excelente visibilidad y un acceso rápido en entornos de hostelería comerciales.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puertas de cristal con apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Iluminación interior LED.
- ◆ Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135-210 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 1495 mm                            |
| Fondo total del mueble:          | 600 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 850 mm                             |
| Estantes:                        | 2                                  |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 421 mm de ancho por 541 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 245 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 50 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Mesa de Trabajo Refrigerada 3 Puertas de Cristal

TSRV-200-S



Ideal para la exposición y conservación óptima de productos en cocinas profesionales y zonas de atención al público. Su estructura de acero inoxidable, combinada con una iluminación LED integrada, garantiza una presentación impecable, excelente visibilidad y un acceso rápido en entornos de hostelería comerciales.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puertas de cristal con apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Iluminación interior LED.
- ◆ Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135-210 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 2020 mm                            |
| Fondo total del mueble:          | 600 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 850 mm                             |
| Estantes:                        | 3                                  |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 421 mm de ancho por 541 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 380 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 50 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Mesa de Trabajo Refrigerada 2 Puertas Sólidas

TSR-150-S

Optimiza el flujo de trabajo en cocinas profesionales con espacio moderado. Su construcción robusta en acero inoxidable y su sistema de puertas con autocierre garantizan un almacenamiento seguro, higiénico y de rápido acceso en pleno servicio de hostelería.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135-210 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 1495 mm                            |
| Fondo total del mueble:          | 600 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 850 mm                             |
| Estantes:                        | 2                                  |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 421 mm de ancho por 541 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 245 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 50 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Mesa de Trabajo Refrigerada 3 Puertas Sólidas

TSR-200-S

Optimiza la productividad en cocinas industriales de gran volumen de trabajo. Su sólida estructura en acero inoxidable junto a su sistema de conservación inteligente aseguran un almacenamiento higiénico, ordenado y con una excelente recuperación del frío.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135-210 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 2020 mm                            |
| Fondo total del mueble:          | 600 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 850 mm                             |
| Estantes:                        | 3                                  |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 421 mm de ancho por 541 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 380 Litros                         |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 40 mm                                         |
| Potencia:                 | 603 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |

## Mesa para Pizzas



## Mesa para Pizzas 1495 mm MR60-150

Mesa fría para pizza con encimera de granito, dos puertas reversibles y un expositor superior para 6 cubetas GN 1/4. Diseño robusto en acero inoxidable con doble control digital de temperatura y estantes interiores regulables.

### Atributos clave

- ◆ Encimera fabricada en granito de alta resistencia con peto trasero y laterales sanitarios de 180 mm.
- ◆ Exterior e interior en acero inoxidable, con respaldo externo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior con aristas curvas y fondo embutido que evitan la acumulación de residuos y facilitan la limpieza.
- ◆ Dos puertas con apertura reversible, contraportas inox embutidas, empaque magnético y sistema de autocierre (permanecen abiertas al superar los 90°).
- ◆ Expositor superior integrado con capacidad de hasta 6 cubetas de tamaño GN 1/4.
- ◆ Evaporador de tiro forzado con recubrimiento epoxi anticorrosión y sistema de evaporación automática para el agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad (40 kg/m<sup>3</sup>) con cero efectos ODP y GWP, utilizando HFO como agente espumante.
- ◆ Dos pantallas digitales independientes para la mesa y el expositor, descarches optimizados y alarmas por alta temperatura de condensación.
- ◆ Soporte Ajustable: Patas fabricadas en tubo de acero inoxidable regulables en altura desde los 135 mm hasta los 210 mm.

### Medidas y dimensiones

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Largo total del mueble: | 1495 mm         |
| Fondo total del mueble: | 600 mm          |
| Alto total del mueble:  | 870 mm          |
| Estantes:               | 2               |
| Dimensión de estantes:  | 405 mm x 460 mm |
| Capacidad bruta:        | 245 Litros      |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 50 mm                                         |
| Potencia:                 | 488 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 230 V / 50 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Exhibidor Refrigerado para Ingredientes

EI-1/4-150



Diseñado con capacidad para alojar cubetas Gastronorm y equipado con una cúpula de cristal protectora. Su fabricación íntegra en acero inoxidable y su control digital de temperatura lo convierten en el componente ideal para optimizar la preparación de alimentos en líneas de servicio rápido, pizzerías y cocinas comerciales.

### Atributos clave

- ◆ Exterior e interior en acero inox AISI-304.
- ◆ Capacidad para cubetas GN no incluidas.
- ◆ Apoyos regulables en altura.
- ◆ Evaporador por placa fría.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos
- ◆ ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Largo total del mueble:          | 1495 mm                            |
| Fondo total del mueble:          | 336 mm                             |
| Alto total del mueble:           | 450 mm                             |
| Dimensiones del hueco de puerta: | 338 mm de ancho por 630 mm de alto |
| Capacidad bruta:                 | 6 insertos 1/4                     |

### Especificaciones técnicas

|                       |                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:      | 3 (25°C 60%HR)                                |
| Potencia:             | 319 W                                         |
| Rango:                | +2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:         | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia: | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:            | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:              | NEMA 6-15                                     |



## Base de Chef Refrigerada 1600 mm

MFB-160-CC

Mesa bajo cocina refrigerada de alto rendimiento, ideal para optimizar el espacio de trabajo en cocinas industriales de gran volumen. Su estructura robusta en acero inoxidable y su sistema de cajoneras de autocierre garantizan un acceso inmediato y seguro a los alimentos en pleno servicio.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inoxidable.
- ◆ Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- ◆ Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Encimera de acero inoxidable.
- ◆ Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías telescópicas, con auto-cierre.
- ◆ Patas tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                               |                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------|
| Largo total del mueble:       | 1600 mm                                      |
| Fondo total del mueble:       | 700 mm                                       |
| Alto total del mueble:        | 600 mm                                       |
| Cajones:                      | 6                                            |
| Dimensión cajones gastro 1/3: | Ancho: 435 mm, Altura: 205 mm, Largo: 556 mm |
| Dimensión cajones gastro 2/3: | Ancho: 435 mm, Altura: 419 mm, Largo: 556 mm |
| Capacidad bruta:              | 264 Litros                                   |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 50 mm                                         |
| Potencia:                 | 502 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



 **Icehaus**  
— RESERVE —

Refrigeración profesional  
para proyectos de alto nivel



## Refrigerador Profesional 1 Puerta de Cristal

CSRV-751-S

Diseñado con puerta de doble cristal para una óptima conservación y visibilidad de los productos en establecimientos comerciales y de hostelería profesional. Su robusta construcción en acero inoxidable y su avanzado sistema de control digital garantizan un rendimiento eficiente y una gestión óptima del consumo de energía.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de apertura reversible, doble cristal con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Iluminación LED.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas de tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 660 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                      |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                     |
| Estantes:                      | 3                                           |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 508 mm, Ancho: 528 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 505 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 819 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Refrigerador Profesional 2 Puertas de Cristal.

CSRV-1302-S



Diseñado con una amplia capacidad de almacenamiento para la óptima conservación y exposición de productos en el sector de la hostelería y restauración profesional. Su sólida estructura de acero inoxidable y un avanzado sistema de control digital aseguran un rendimiento frigorífico estable y una excelente eficiencia en la gestión del consumo de energía.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de doble cristal con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ◆ Iluminación LED.
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 1350 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                       |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                      |
| Estantes:                      | 6+3                                          |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 528 mm, Ancho: 1219 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 1201 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 1823 W                                        |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Refrigerador Profesional 1 Puerta Sólida

CSR-751-S

Equipado con puerta ciega sólida y diseñado para ofrecer una excelente conservación de productos en cocinas comerciales y establecimientos de hostelería profesional. Su estructura robusta en acero inoxidable maximiza el aislamiento y garantiza un rendimiento térmico óptimo en entornos de trabajo continuo.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 660 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                      |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                     |
| Estantes:                      | 3                                           |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 508 mm, Ancho: 528 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 505 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 819 W                                         |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Refrigerador Profesional 2 Puertas Sólidas

### CSR-1302-S

Diseñado para ofrecer un volumen de almacenamiento superior y una máxima retención del frío en cocinas comerciales y establecimientos de hostelería profesional. Su robusta construcción en acero inoxidable y su avanzado sistema de control digital garantizan un rendimiento frigorífico estable con un óptimo consumo de energía.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 1350 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                       |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                      |
| Estantes:                      | 6+3                                          |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 528 mm, Ancho: 1219 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 1201 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 1823 W                                        |
| Rango:                    | -2 ~ +8 °C                                    |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Congelador Profesional 1 Puerta Sólida

CSN-751-S

Diseñado con puerta ciega sólida para el mantenimiento óptimo de productos congelados en cocinas comerciales y sectores de hostelería profesional. Su robusta estructura de acero inoxidable garantiza un aislamiento de alta eficiencia y una excelente estabilidad térmica en condiciones de trabajo intensivo.

### Atributos clave

- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta de apertura reversible, con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 660 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                      |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                     |
| Estantes:                      | 3                                           |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 508 mm, Ancho: 528 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 505 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 5 (40°C 40%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 685 W                                         |
| Rango:                    | -30 ~ -15 °C                                  |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



## Congelador Profesional 2 Puertas Sólidas

CSN-1302-S

Ofrece un volumen de almacenamiento superior y un óptimo mantenimiento de productos congelados en cocinas comerciales y establecimientos de hostelería profesional. Su robusta estructura en acero inoxidable maximiza el aislamiento y garantiza un rendimiento térmico estable bajo regímenes de congelación continua.

### Atributos clave

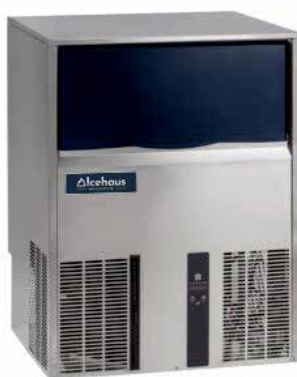
- ◆ Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- ◆ Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido.
- ◆ Puerta con sistema de cierre automático y empaque magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- ◆ Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- ◆ Patas tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm.
- ◆ Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- ◆ Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- ◆ Evaporación automática del agua de descarche del evaporador.
- ◆ Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- ◆ Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación.

### Medidas y dimensiones

|                                |                                              |
|--------------------------------|----------------------------------------------|
| Largo total del mueble:        | 1350 mm                                      |
| Fondo total del mueble:        | 750 mm                                       |
| Alto total del mueble:         | 2160 mm                                      |
| Estantes:                      | 6+3                                          |
| Dimensiones del interior útil: | Fondo: 528 mm, Ancho: 1219 mm, Alto: 1506 mm |
| Capacidad bruta:               | 1201 Litros                                  |

### Especificaciones técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Clase climática:          | 4 (30°C 55%HR)                                |
| Espesor aislante costado: | 60 mm                                         |
| Potencia:                 | 1310 W                                        |
| Rango:                    | -20~15 °C                                     |
| Refrigerante:             | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:     | 220 V / 60 Hz                                 |
| Espumante:                | Hidrofluoroolefina (HFO)                      |
| Enchufe:                  | NEMA 6-15                                     |



Equipo industrial automático para la producción continua de hielo en cubos, diseñado con una estructura exterior de acero inoxidable 304 grado alimenticio y depósito interno de plástico ABS. Su sistema de alta eficiencia está optimizado para cubrir las demandas de alta rotación en restaurantes, hoteles y establecimientos.

### Atributos clave

- ◆ Chasis exterior de servicio pesado construido en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio para una máxima higiene y facilidad de limpieza.
- ◆ Depósito integrado para el almacenamiento de hielo fabricado en plástico ABS, material altamente resistente al impacto y con excelentes propiedades de aislamiento.
- ◆ Sistema de producción automática de alto rendimiento mediante un compresor hermético y un evaporador vertical tipo flujo.
- ◆ Configuración de alta calidad diseñada para producir cubos de hielo macizos de formato completo con un peso de 36 g por pieza.
- ◆ Ingeniería de funcionamiento continuo para garantizar un suministro fluido y estable de hielo durante las horas pico del establecimiento.
- ◆ Operación sustentable que integra gas refrigerante natural R290, reduciendo el impacto ambiental y optimizando el consumo de energía.

## Máquina de Hielos 100 kg por día MH-100-BB

### Medidas y dimensiones

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| Largo total del mueble:                         | 840 mm  |
| Fondo total del mueble:                         | 745 mm  |
| Alto total del mueble:                          | 1070 mm |
| Capacidad máxima de almacenamiento en depósito: | 60 kg   |

### Especificaciones técnicas

|                                                                      |                                                |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Material de la estructura exterior:                                  | Acero inoxidable AISI 304 (Grado alimenticio)  |
| Material del depósito de hielo:                                      | Plástico ABS                                   |
| Tipo de hielo producido:                                             | Cubo macizo / Completo (Full ice cube de 36 g) |
| Capacidad de producción 24 horas (a 21 °C ambiente y 15 °C de agua): | 100 kg                                         |
| Capacidad nominal de almacenamiento (Bin):                           | 60 kg                                          |
| Sistema de enfriamiento:                                             | Por aire (A)                                   |
| Potencia:                                                            | 1,200 W                                        |
| Refrigerante:                                                        | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental)  |
| Voltaje / Frecuencia:                                                | 220 V / 60 Hz                                  |
| Enchufe:                                                             | Schuko de 16 A                                 |



## Máquina de Hielos 160 kg por día MH-160-MD

Equipo industrial automático para la producción continua de hielo en cubos Gourmet, diseñado con una estructura exterior de acero inoxidable 304 grado alimenticio. Su configuración de alta capacidad y eficiencia está optimizada para cubrir las demandas de alta rotación en establecimientos del sector HORECA.

### Medidas y dimensiones

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Largo total del mueble: | 865 mm |
| Fondo total del mueble: | 560 mm |
| Alto total del mueble:  | 810 mm |

### Atributos clave

- ◆ Chasis exterior de servicio pesado construido en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio para una máxima higiene y facilidad de limpieza.
- ◆ Sistema de producción automática de alto rendimiento mediante un compresor hermético y un evaporador vertical tipo flujo.
- ◆ Configuración de alta calidad diseñada para producir cubos macizos tipo medio cubo con un peso de 18 g por pieza.
- ◆ Ingeniería de funcionamiento continuo para garantizar un suministro fluido y estable de hielo durante las horas pico del establecimiento.
- ◆ Sistema de enfriamiento por aire (A) que permite una disipación eficiente y una instalación adecuada en áreas ventiladas.
- ◆ Operación sustentable que integra gas refrigerante natural R290, reduciendo el impacto ambiental y optimizando el consumo de energía.
- ◆ Compatible con

### Especificaciones técnicas

|                                                                      |                                               |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Material de la estructura exterior:                                  | Acero inoxidable AISI 304 (Grado alimenticio) |
| Material del depósito de hielo:                                      | Plástico ABS                                  |
| Tipo de hielo producido:                                             | Cubo Gourmet (de 18 g) 33x33x30 mm            |
| Capacidad de producción 24 horas (a 21 °C ambiente y 15 °C de agua): | 160 kg                                        |
| Sistema de enfriamiento:                                             | Por aire (A)                                  |
| Potencia:                                                            | 1,900 W                                       |
| Refrigerante:                                                        | R-290 (Ecológico y de bajo impacto ambiental) |
| Voltaje / Frecuencia:                                                | 230 V / 60 Hz                                 |
| Enchufe:                                                             | Schuko de 16 A                                |



## Depósito de Hielos 250 kg DH-ST5-250

Diseñado para el almacenamiento de hielo, fabricado con una estructura exterior de acero de gran resistencia e interno de polietileno grado alimenticio. Compatibles con diversos modelos de fabricantes de hielo, están especialmente diseñados para garantizar un suministro continuo, higiénico y seguro en la industria pesquera, cárnica, y establecimientos del sector HORECA.

### Atributos clave

- ◆ Depósito para recibir la producción de una máquina de hielo. En este depósito se almacena el hielo para su uso.
- ◆ Estructura robusta con paneles frontales y perimetrales de acero industrial para una protección eficaz contra la corrosión y el desgaste técnico.
- ◆ Recubrimiento interior moldeado en polietileno de grado alimenticio, totalmente apta para estar en contacto directo y seguro con el hielo.
- ◆ Diseño interior higiénico con esquinas curvas y aristas redondeadas para agilizar las rutinas de limpieza profunda.
- ◆ Aislamiento térmico de poliuretano inyectado de alta densidad que garantiza una óptima conservación del hielo y reducción de merma.
- ◆ Puerta de acceso frontal fabricada en material plástico de alta resistencia contra impactos y abusos operativos comunes en el servicio continuo.
- ◆ Base con pies de apoyo regulables en altura para una perfecta nivelación y estabilidad estructural en suelos irregulares.

### Medidas y dimensiones

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Largo total del mueble:              | 1081 mm |
| Fondo total del mueble:              | 824 mm  |
| Alto total del mueble:               | 968 mm  |
| Profundidad máxima operativa:        | 944 mm  |
| Capacidad nominal de almacenamiento: | 250 kg  |

### Especificaciones técnicas

|                                     |                                                           |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Material de la estructura exterior: | Acero (paneles frontales y perimetrales)                  |
| Material de revestimiento interior: | Polietileno de grado alimentario con esquinas redondeadas |
| Tipo de aislamiento:                | Poliuretano inyectado de alta densidad                    |
| Material de la puerta de acceso:    | Plástico robusto resistente a impactos                    |
| Certificación industrial:           | Marcado CE                                                |



## Lavalozas Smart 500 PA

LV-SMART-500

Lavalozas comercial de carga frontal fabricado en acero inoxidable AISI 304, diseñado para el lavado automático y eficiente de vajilla, cristalería y utensilios en establecimientos del sector HORECA. Su diseño compacto y profesional asegura una higienización profunda bajo regímenes de trabajo continuo.

### Atributos clave

- ◆ Chasis profesional de alta durabilidad construido en acero inoxidable AISI 304 para cumplir con las normativas sanitarias más exigentes.
- ◆ Configuración de carga frontal ergonómica, ideal para su integración en zonas de lavado de cocinas industriales y barras de servicio.
- ◆ Sistema inteligente de lavado automático para vajilla, cristalería, cubiertos y diversos utensilios de cocina.
- ◆ Flexibilidad operativa mediante ciclos programables de lavado y enjuague adaptables a las necesidades del establecimiento.
- ◆ Proceso de lavado termostático con agua caliente para garantizar una óptima disolución de grasa y desinfección.
- ◆ Equipo de uso industrial exclusivo para restaurantes, hoteles, cafeterías, comedores y servicios de alimentos (canal HORECA).

### Medidas y dimensiones

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| Largo total del mueble:                | 572 mm          |
| Fondo total del mueble:                | 633 mm          |
| Alto total del mueble:                 | 814 mm          |
| Dimensiones de la canastilla de carga: | 500 mm x 500 mm |
| Altura máxima de vasos:                | 340 mm          |
| Altura máxima de platos:               | 365 mm          |

### Especificaciones técnicas

|                                       |                                                                                                        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Material estructural principal:       | Acero inoxidable AISI 304                                                                              |
| Potencia:                             | 4,850 W                                                                                                |
| Voltaje / Frecuencia:                 | 230 V / 60 Hz                                                                                          |
| Cargas por hora:                      | 40-30-20-7                                                                                             |
| Ciclo de lavado:                      | 90"-120"-180"-9'                                                                                       |
| Tipo de carga:                        | Frontal                                                                                                |
| Accesorios opcionales (no incluidos): | Ablandador de agua (S), Dosificador de detergente (DD), Bomba de desagüe (DP), Bomba de presurización. |
| Enchufe:                              | Schuko de 16 A                                                                                         |



## Lavalozas Smart 720 PA LV-SMART-720

Lavalozas comercial automático tipo capota (hood type) con estructura de acero inoxidable 304 grado alimenticio, diseñado para la higienización rápida y de gran volumen de vajilla, charolas y utensilios en el sector HORECA. Su sistema de apertura vertical optimiza los tiempos de carga y descarga en cocinas profesionales exigentes.

### Atributos clave

- ◆ Chasis exterior de servicio pesado construido en acero inoxidable AISI 304 grado alimenticio para una higiene óptima.
- ◆ Diseño ergonómico tipo capota (hood type) con apertura vertical, ideal para acoplar a mesas de entrada y salida en zonas de lavado lineal.
- ◆ Ciclos automáticos programables que permiten ajustar los tiempos de operación según las necesidades específicas de vajilla o utensilios.
- ◆ Proceso térmico avanzado que utiliza agua caliente para garantizar un enjuague y sanitización de nivel profesional.
- ◆ Capacidad ampliada en la cámara de lavado que permite procesar de manera segura tanto piezas delicadas como charolas y utensilios de cocina de mayor tamaño.
- ◆ Equipo de uso industrial exclusivo para restaurantes, hoteles, cafeterías y comedores industriales (canal HORECA).

### Medidas y dimensiones

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| Largo total del mueble:                | 703 mm          |
| Fondo total del mueble:                | 948 mm          |
| Alto total del mueble:                 | 2065 mm         |
| Dimensiones de la canastilla de carga: | 500 mm x 500 mm |
| Altura máxima de vasos:                | 425 mm          |
| Altura máxima de platos:               | 450 mm          |

### Especificaciones técnicas

|                                       |                                                                                                               |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Material estructural principal:       | Acero inoxidable AISI 304 (Grado alimenticio)                                                                 |
| Potencia:                             | 10 kW                                                                                                         |
| Voltaje / Frecuencia                  | 230 V / 60 Hz                                                                                                 |
| Cargas por hora:                      | 60-30-20-7                                                                                                    |
| Ciclo de lavado:                      | 60"-120"-180"-9'                                                                                              |
| Tipo de carga:                        | Tipo capota / Cúpula (Hood type)                                                                              |
| Accesorios opcionales (no incluidos): | Ablandador automático de agua. Dosificador de detergente (DD). Bomba de desagüe (DP). Bomba de presurización. |
| Conexión:                             | Se requiere conexión interruptor de pared omnipolar                                                           |

# Términos y Condiciones

- ◆ Los precios no incluyen IVA.
- ◆ Precios sujetos a cambio sin previo aviso.
- ◆ No se reciben pedidos a crédito en cantidad menor a \$15,000.00 MXN antes del IVA y ya con descuentos, en caso contrario sería solo pago anticipado.
- ◆ En pedidos menores a \$15,000.00 MXN se cobran \$300.00 MXN más I.V.A. por gastos administrativos y de envío.
- ◆ En operaciones de contado los precios expresados en USD serán facturados en dólares sin excepción alguna, y podrán ser liquidados en dólares o moneda nacional según el tipo de cambio del DOF al día de la compra.
- ◆ En operaciones a crédito se facturará en dólares sin excepción. Los precios son pagaderos en MXN o USD al tipo de cambio según DOF de la fecha de pago.
- ◆ Los precios son LAB Querétaro, Guadalajara y/o CDMX.

## DEVOLUCIONES

- ◆ Las devoluciones causan un cargo del 10% en equipos de stock y del 30% en equipos sobre pedido, estos deberán ser entregados en su empaque original y sin daños.
- ◆ El costo de retorno del equipo correrá a cargo del cliente.

## TIEMPOS DE ENTREGA

- ◆ Una vez recibido su pedido, confirmación u orden de compra, el horario para procesar dichos pedidos es de 7:30 am a 12:00 pm, el departamento de crédito y cobranza autorizará la liberación del mismo, considerando que esté cumple con las políticas establecidas de su cuenta activa, al aprobarse estará disponible en el almacén de Euroquip para su recolección al día siguiente o en su defecto será embarcado dentro de las próximas 72 horas.
- ◆ Para equipos sobre pedido, consultar con su representante de ventas.

## GARANTÍA

- ◆ Todos los equipos cuentan con un año de garantía en partes por defecto de manufacturera a excepción de partes eléctricas.
- ◆ El servicio de garantía se llevará a cabo en nuestras instalaciones el cliente deberá cubrir el costo de envío, Euroquip el flete de retorno en caso de que la garantía sea válida.
- ◆ Para hacer válida la garantía es necesario enviar una copia de la factura o remisión junto con el equipo.
- ◆ Los equipos deberán de recibirse en buen estado, y limpios para hacer válida la garantía.

## ENTREGAS

- ◆ EUROQUIP, S.A. DE C.V. NO ES RESPONSABLE DE LOS DAÑOS PRODUCIDOS DURANTE EL ENVÍO, LOS MISMOS DEBERÁN SER IMPUTABLES A LA COMPAÑÍA TRANSPORTADORA Y/O PAQUETERÍA.
- ◆ Las entregas no incluyen maniobras adicionales a la descarga.
- ◆ Los empaques son precios netos (ya no aplica ningún descuento) y son más I.V.A.
- ◆ Es obligación del cliente informar el nombre de la paquetería en la cual viajará su equipo ya que él es el único responsable del traslado.
- ◆ El cliente deberá revisar los equipos al momento de la entrega y firmar de conformidad la remisión. En caso de que se presentara un daño en el equipo, el cliente deberá reportarlo inmediatamente a la compañía transportista.

## INSTALACIÓN

- ◆ Los precios no incluyen instalación en marcha de los equipos.



[www.icehaus.com.mx](http://www.icehaus.com.mx)