

IMPORT



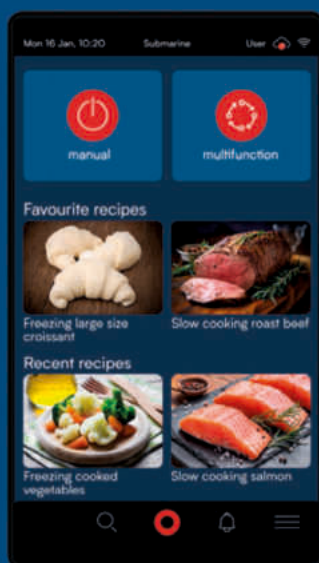
HISPANIA, S.L.

Submarine

Imagine perfection

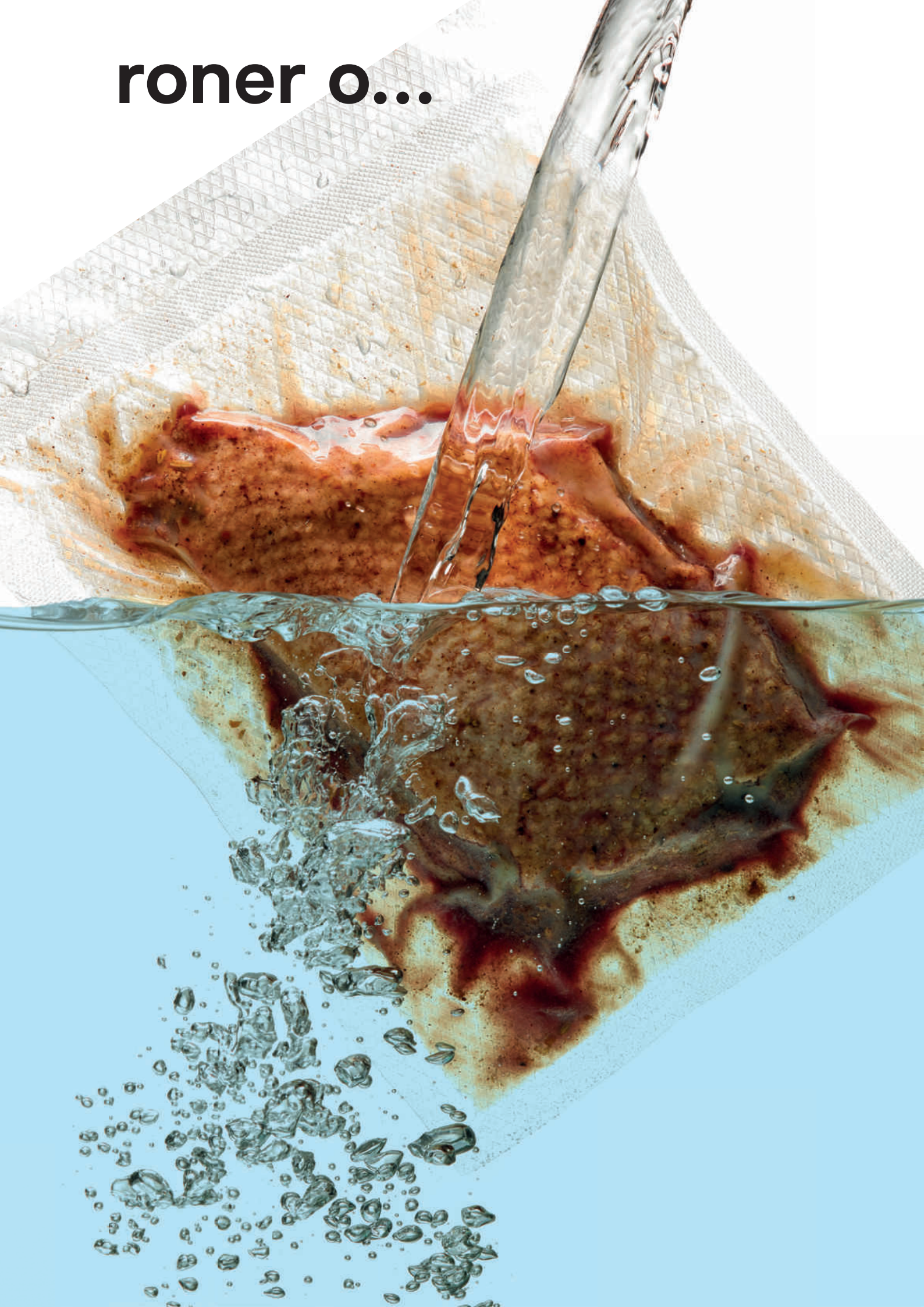
Friulinox

Friulinox



Submarine

roner o...



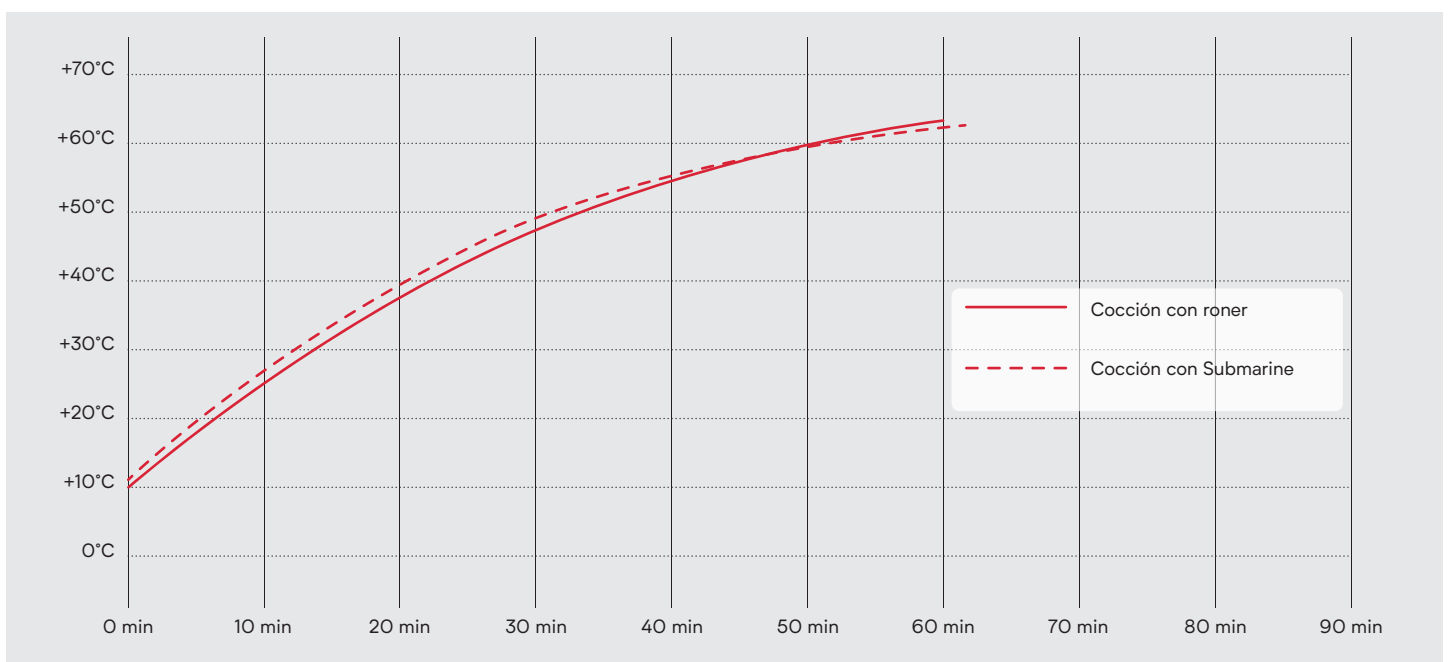
Submarine

Como muchos profesionales saben, los mejores resultados de cocción de los alimentos envasados al vacío a bajas temperaturas se obtienen mediante la cocción en agua con una roner.

La investigación en los laboratorios Friulinox ha producido Submarine que, gracias a Submarine Fine Tuning, reproduce, como se aprecia en el gráfico siguiente, exactamente los mismos resultados que los obtenidos con el roner. Perfecta homogeneidad en el aumento de las temperaturas de cocción con tiempos prácticamente iguales.

Otra ventaja de Submarine es que, cuando se alcanza el punto de cocción, pasa automáticamente a la fase de enfriamiento rápido y posterior almacenamiento sin necesidad de que un operador realice estos pasos manualmente. Por lo tanto, todo puede hacerse con seguridad cuando la cocina está en reposo.

Por último, las cantidades de carga que pueden gestionarse con Submarine en comparación con el uso del roner son considerablemente mayores. Submarine, el aparato multifunción que no debería faltar en una cocina moderna.



Al servicio de sus obras de arte

Es suficiente con tocar la pantalla full touch para seleccionar recetas ya preparadas, o para crear otras nuevas, gracias a un interfaz de funcionamiento que se adapta a todos los niveles de experiencia: desde el chef estrella hasta llegar al operador no especializado. La conectividad web permite actualizar continuamente el recetario y gestionar a distancia los ciclos de trabajo: para optimizar, programar y multiplicar sus éxitos.

Todo bajo control

Un lenguaje formado por imágenes y símbolos guía al usuario y le ayuda con recetas ya optimizadas: alternativamente, todas las funciones se pueden controlar directamente, siempre con extrema inmediatez.

Pantalla full touch

La pantalla full touch de 7 pulgadas muestra todas las notificaciones sobre las actividades en curso y las operaciones de mantenimiento.

Gestión en Cold Cloud

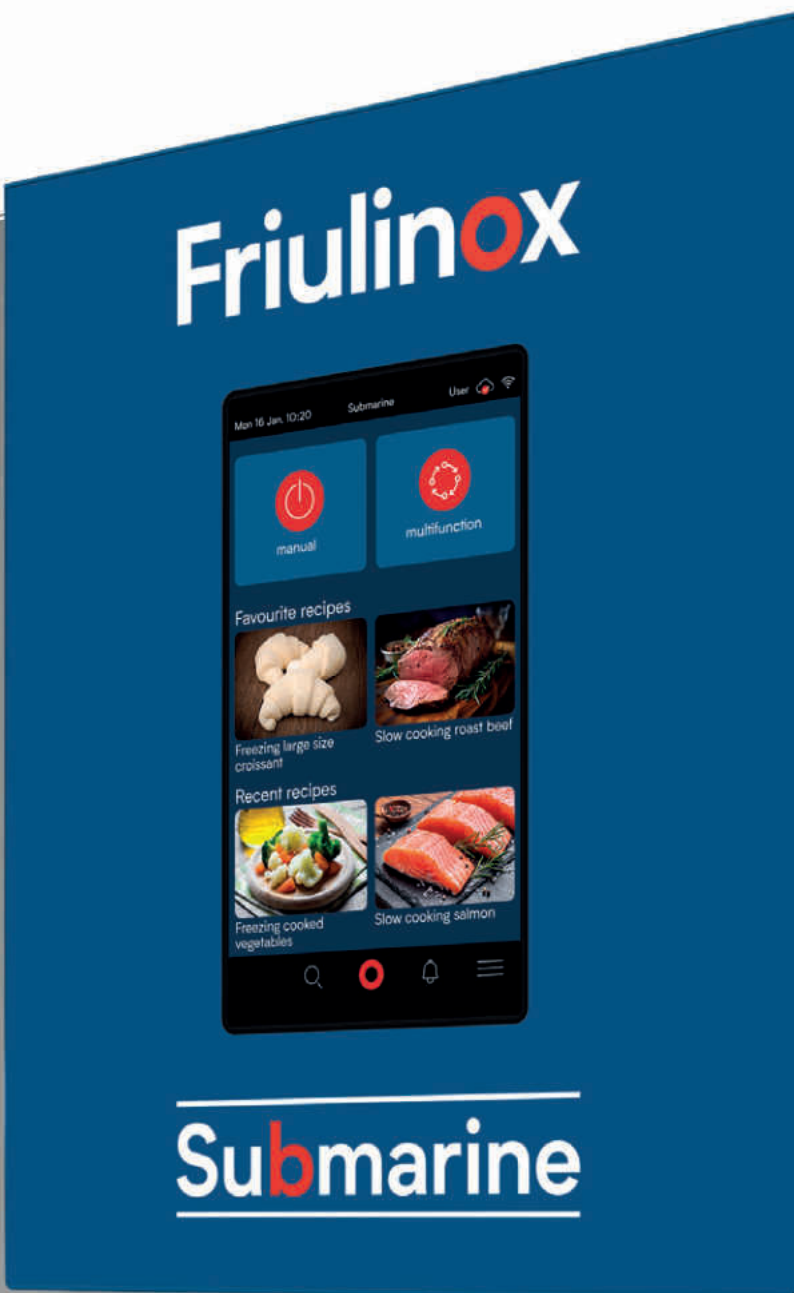
Todas las funciones también pueden gestionarse a través de la web, sin límites de distancia ni de horario: siempre con la máxima versatilidad, sencillez de interfaz y posibilidades de personalización.

Control remoto

Controlar los ciclos y las alarmas, en cualquier momento y desde cualquier lugar: otra ventaja de la conectividad, para que todo esté siempre bajo control.



Toda la gama Submarine está cubierta por una garantía de 3 años tras la puesta en servicio.

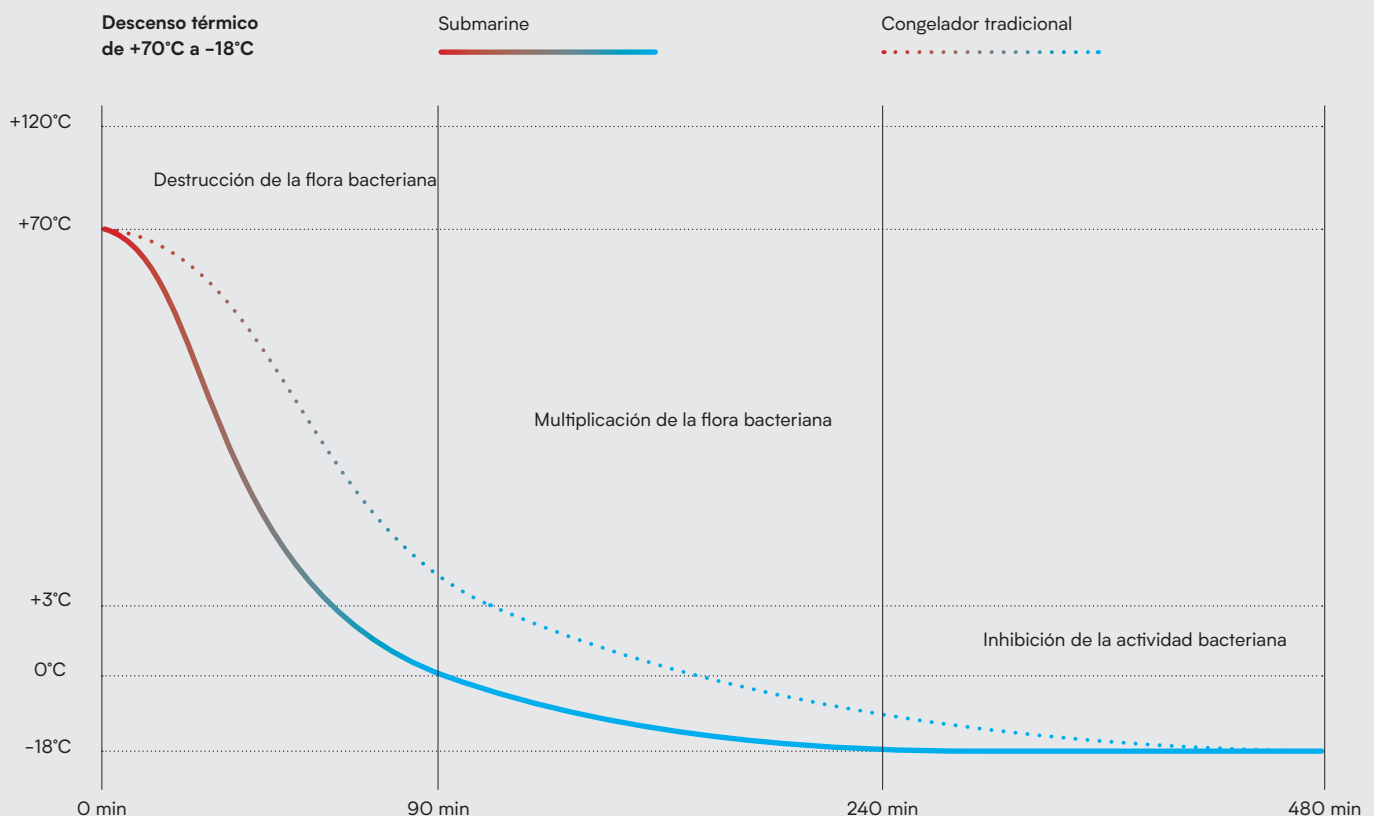


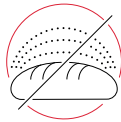
Libertad de crear

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, pasterización, cocción lenta, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.

Abatimiento y ultracongelación soft y hard

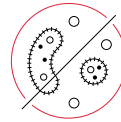
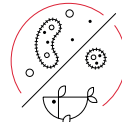
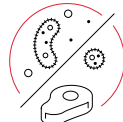
En los alimentos frescos, la oxidación es el primer daño infligido por el crecimiento bacteriano, que también afecta al sabor y al olor. Sin embargo, en los alimentos cocinados, es la evaporación la que les quita ternura, fragancia y sustancia. Un ciclo de enfriamiento rápido realizado con Submarine asegura un rápido descenso térmico de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$, bloqueando la evaporación, mientras que el cambio rápido de la zona térmica entre $+40^{\circ}\text{C}$ y $+10^{\circ}\text{C}$ también limita la proliferación bacteriana, prolongando la vida útil del producto. Además, la ultracongelación rápida de $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C en el núcleo, evita la formación de macrocristales, que son perjudiciales para las fibras alimentarias.





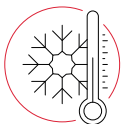
Fermentación y fermentación controlada

Controla y racionaliza el proceso de fermentación, optimizando el tiempo, los horarios y el uso de materias primas.



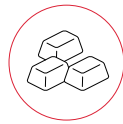
Tenia, Anisakis asesino y pasterización

Aumenta la vida útil de los alimentos, elimina los parásitos y permite servir carne o pescado crudos con seguridad.



Conservación positiva y negativa

Almacene los alimentos e ingredientes en su despensa a una temperatura y humedad controladas, de +18°C a -21°C.



Cristalización y derretimiento chocolate

Desde la fusión lenta hasta la cristalización, resultados perfectos en todo momento gracias a los bajos niveles de humedad.



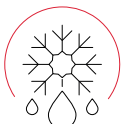
Deshidratación

Para conservar setas o crear acompañamientos, infusiones, liofilizados de fruta fresca.



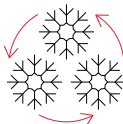
Cocción lenta

Ideal para la cocción en vacío y en olla, incluso para más preparaciones y en ausencia de operadores. Transversal para todos los mercados.



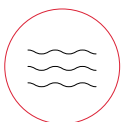
Descongelación

Reduce la pérdida de líquidos y, por tanto, el peso de los alimentos congelados, manteniendo sus características organolépticas.



Ciclo Continuo

Permite mantener una temperatura constante en todo momento, con una configuración específica respecto a cada olla individual.



Mantenimiento

La temperatura ideal para llevar la comida caliente o fría a la mesa, o durante el proceso de preparación y servicio de los helados.



Yogur

Una función específica permite obtener, introduciendo leche a 42°C y fermentos lácticos vivos, un yogur cremoso y delicado.

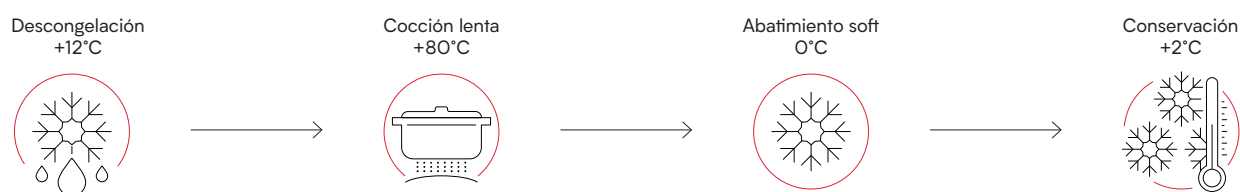
Con el Cold Cloud Friulinox tu negocio está a salvo.

Gracias a su conectividad de serie, Friulinox sigue siempre a su lado, ofreciéndole la posibilidad de estar siempre al día y un servicio de asistencia rápido para garantizar el funcionamiento correcto de las máquinas: una seguridad adicional para su inversión y negocio.



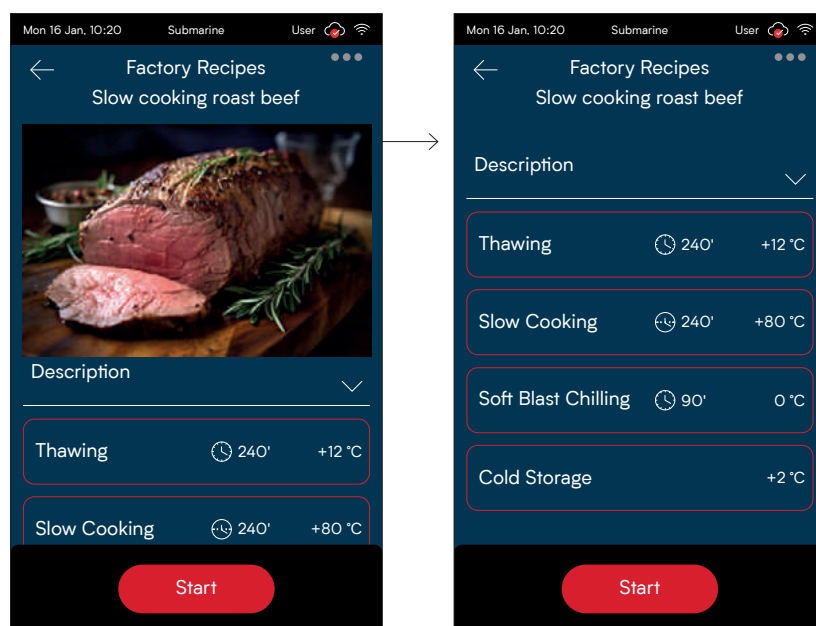
Funciones concatenadas a su servicio

Gracias a la patente exclusiva Friulinox **MLP (Management of Linked Processes)**, con Submarine su creatividad no tiene límites, gracias a la posibilidad de concatenar dos o más funciones, modificando los parámetros de cada fase individual. Puede crear recetas desde cero, guardarlas y, si desea, sincronizarlas en la nube Friulinox para poderlas consultar en todas sus máquinas.



Controlar cada fase

Añada, elimine o modifique los pasos de cada función individual para gestionar con precisión cada paso y transformación de su producto.



Recetas perfectas

Máxima flexibilidad, ninguna limitación. Gastronomía, Pastelería, Panadería o Heladería, con la gama Submarine podrá satisfacer todas sus necesidades de producción.

Gastronomía

Pescados, carnes, verduras: proteja la calidad de los ingredientes, alargue su conservación, potencie los sabores y nutrientes, mantenga una temperatura de servicio perfecta.

- Abatimiento pulpo al vapor
- Cocción lenta roast beef
- Mantenimiento a +65°C para ser servido



Pastelería

La mejor tradición del arte de la pastelería se une a la tecnología más avanzada, para manejar con maestría los tiempos y los ingredientes, obteniendo resultados espectaculares e irresistibles.

- Abatimiento finísima galletería
- Fermentación controlada cruasán integral
- Enfriamiento masa a +12°C



Panadería

Optimice las cantidades y gestione el tiempo para que su trabajo sea más productivo, desde las recetas tradicionales hasta las de su propia creatividad.

- Fermentación controlada focaccia genovese
- Ultracongelación pre-fermentados
- Abatimiento pizza en la bandeja



Heladería

Satisfaga todos sus gustos con una suavidad ideal y amplíe su oferta elaborando cremosos yogures, deliciosos merengues y otras especialidades.

- Cocción lenta merengues
- Deshidratación fruta
- Listo en vitrina -14°C



Ganar en eficiencia

La investigación de Friulinox ha rediseñado los flujos de aire en el interior de los enfriadores rápidos multifunción Submarine para garantizar el mejor rendimiento y reducir el consumo al mínimo.

Además, con el control de la humedad y la ventilación siempre se darán las condiciones adecuadas para gestionar las preparaciones.

Menos desperdicios, menos consumos globales

Gracias a la utilización de nuevos componentes electrónicos, a un estudio profundo de los flujos de aire internos, a un mayor aislamiento térmico y a un rediseño completo del ciclo termodinámico, los abatidores multifunción Submarine garantizan un rendimiento de enfriamiento y preparación impecable en todo momento, en todas las condiciones ambientales, con un aumento de hasta un 33% en la cantidad de producto enfriado por ciclo.

+33%

de producto ultra-
congelado

(-18°C por Kg de producto abatido)

+20 %

de producto abatido

(+3°C por Kg de producto abatido)

-13 %

de tiempo por ciclo
de abatimiento

(Ciclo +65° / +10°C por Kg de producto)

Multifunción Submarine



Hi-Chef



Multifunción Submarine



Hi-Chef



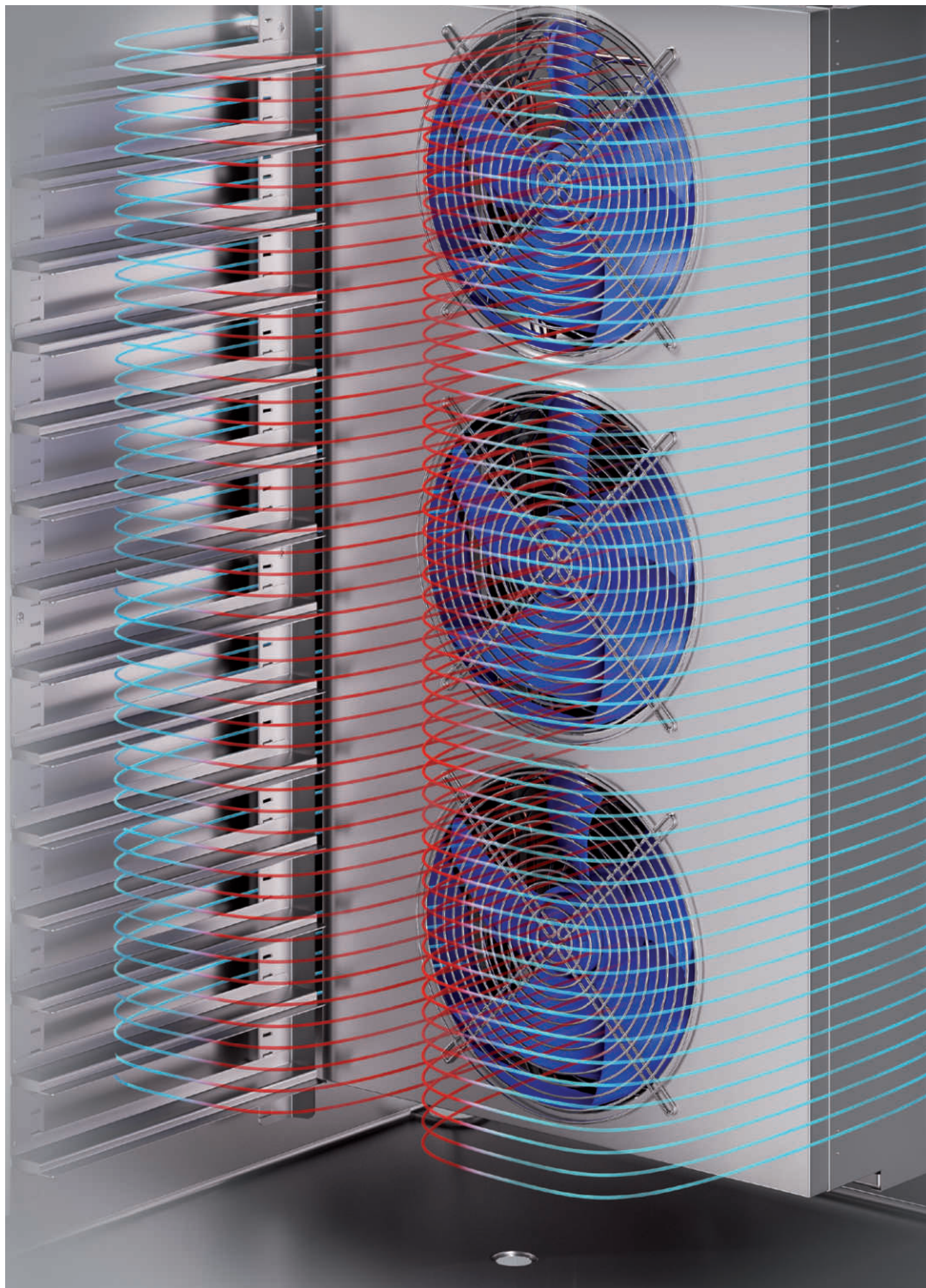
Multifunción Submarine

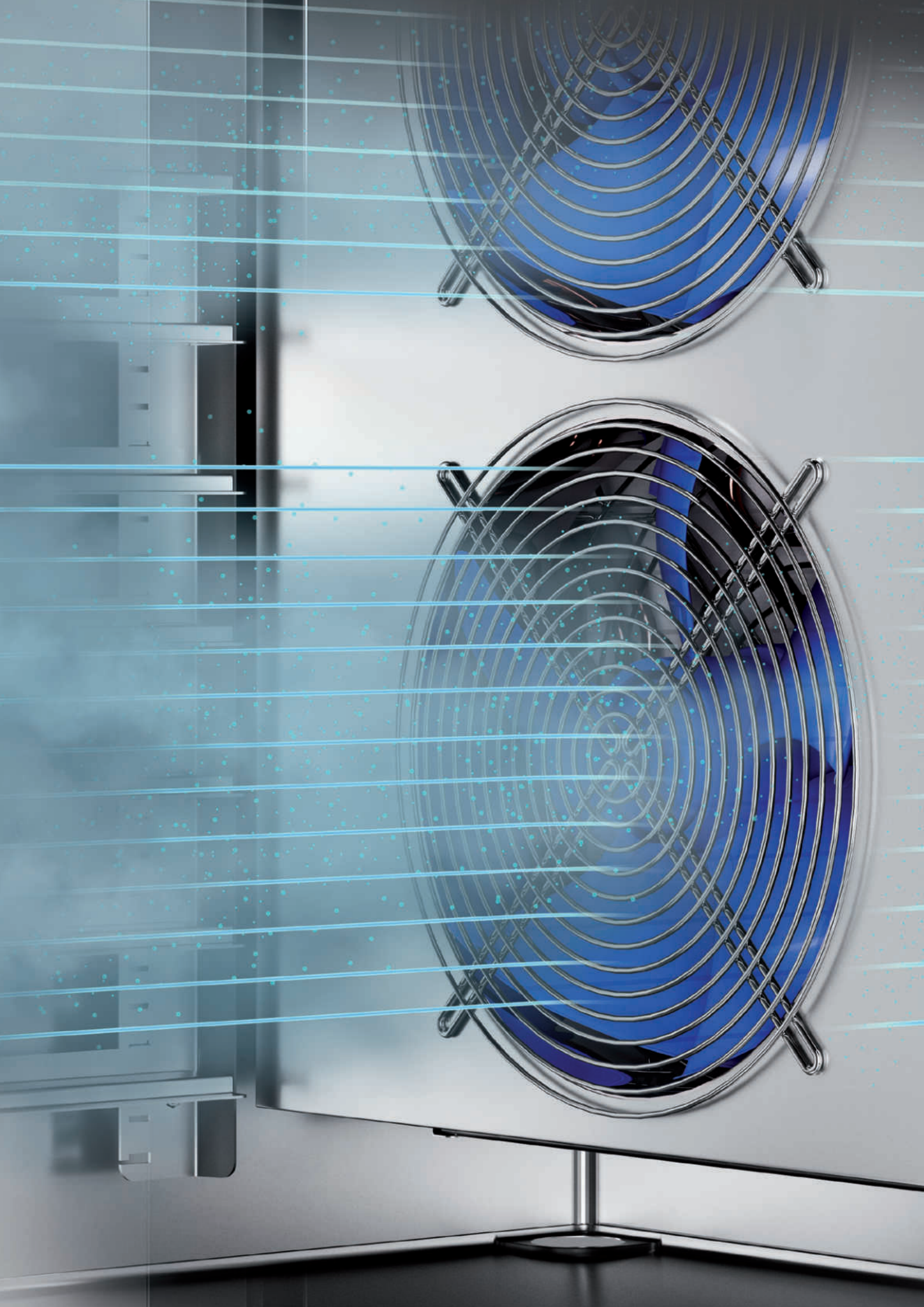


Hi-Chef



Valores según norma EN17032, con respecto a las anteriores máquinas Friulinox





Diseño y tecnologías de vanguardia

Unas características técnicas exclusivas y unos materiales excelentes convierten cualquier cocina o taller en un atelier de alta gama, sin olvidar los requisitos de funcionalidad y versatilidad.

Los abatidores multifunción Submarine Friulinox transmiten a primera vista una sensación de prestigio, solidez y perfección en los detalles: como cofres que protegen y valorizan las materias primas de sus especialidades.

Sistema di higienización de iones activos Hi-Gene

Activable por el usuario, un generador de aire rico en iones higieniza el interior del aparato de forma segura y natural, eliminando las bacterias, los mohos, las impurezas y los olores: una función muy útil, cuando tras finalizar una cocción lenta se desea seguir con otro ciclo de abatimiento o fermentación.

Unidad condensadora adecuada a todo tipo de condición de funcionamiento

De acuerdo con las condiciones de uso, se pueden elegir entre 3 tipos de unidades condensadoras UMC: estándar para temperaturas ambiente de hasta +38°C, tropicalizada para temperaturas ambiente de hasta +43°C, insonorizada en configuración estándar o tropicalizada.

Un paso adelante en la sostenibilidad.

Friulinox que siempre ha estado atenta al tema del medio ambiente, también para la gama Submarine y Ready ofrece la posibilidad de disponer de aparatos con el gas ecológico R290 o estar preparados para funcionar con CO₂.

Materiales duraderos, 100% acero inoxidable

Todos los componentes son de acero inoxidable, probados en niebla salina durante 800h para garantizar la máxima resistencia y durabilidad. Las superficies exteriores e interiores son de Aisi 304, un acero inoxidable de alta calidad y con una estabilidad química especial que lo convierte en adecuado para su uso incluso en las condiciones más difíciles.

Filtro recogedor de polvo de rápida eliminación

Un elemento característico es el filtro recogedor de polvo que retoma la O del logotipo Friulinox, con una señal gráfica inconfundible. Fácil de eliminar sin herramientas, lavar y volver a colocar, el filtro interno realizado en red de acero asegura un funcionamiento perfecto, mejora el rendimiento y reduce el consumo de energía.



Guías de doble paso

Gracias a su perfil especial, permiten la inserción de rejillas, bandejas o cubetas para gastronomía, hostelería, pastelería y heladería permitiendo multiplicar las posibilidades de uso con una sola máquina. También puede colocarse a diferentes alturas, para satisfacer todo tipo de necesidades de almacenamiento.



Sonda multipunto de acoplamiento rápido

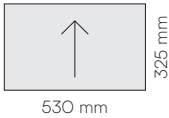
Para medir la temperatura del núcleo, la sonda de acoplamiento rápido dispone de un conector inteligente que permite desconectar o conectar la sonda simplemente girando una abrazadera, lo que facilita su sustitución o mantenimiento.



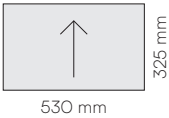
Submarine



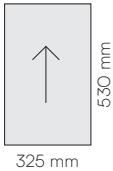
O61



O91



120



+85°C | -40°C

Modelos	Capacidad bandejas GN1/1 - EN1	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Gas refrigerante	Capacidad abatimiento positivo en 90° +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240° +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SBM-O61-HA-R290	6	790 × 820 × 900	R290	35	25	1926	10,21	220-240/1N~/50
SBM-O61-HR	6	790 × 820 × 900	R452A/R448A/R449A	35	25	1003	5,76	220-240/1N~/50
SBM-O91-HA-R290	9	790 × 870 × 1460	R290	45	30	2171	11,29	220-240/1N~/50
SBM-O91-HR	9	790 × 870 × 1460	R452A/R448A/R449A	50	35	984	5,56	220-240/1N~/50
SBMR-120-HA-R290	10	850 × 870 × 1860	R290	70	50	3585	10,83	380-420/3N~/50
SBMR-120-HR	10	850 × 870 × 1860	R452A/R448A/R449A	70	50	1929	7,04	380-420/3N~/50

- HA-R290: con gas ecológico
- HR: Unidad remota (opcional)

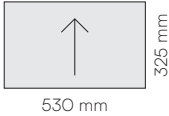
Para conocer las dimensiones máximas totales y las especificaciones técnicas, consulte la ficha técnica del producto.
Para las unidades condensadoras, consulte la ficha técnica específica.

* tensiones y frecuencias especiales a petición

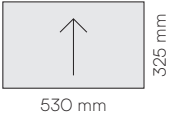
Submarine



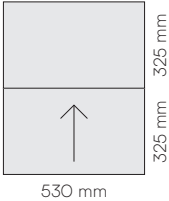
121



161



122



+85°C | -40°C

Modelos	Capacidad bandejas GN1/1 - EN1	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Gas refrigerante	Capacidad abatimiento positivo en 90° +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240° +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SBM-121-HA-R290	12	790 × 870 × 1810	R290	70	50	3585	18,94	380-420/3N-/50
SBM-121-HR	12	790 × 870 × 1810	R452A/R448A/R449A	70	50	1929	7,04	380-420/3N-/50
SBM-161-HA-R290	16	790 × 870 × 1960	R290	90	60	4981	26,73	380-420/3N-/50
SBM-161-HR	16	790 × 870 × 1960	R452A/R448A/R449A	90	60	2965	9,27	380-420/3N-/50
SBM-122-HA	24	1100 × 1080 × 1860	R452A	100	70	5758	15,38	380-420/3N-/50
SBM-122-HR	24	1100 × 1080 × 1860	R452A/R448A/R449A	100	70	2068	8,48	380-420/3N-/50

- HA: Unidad de aire
- HA-R290: con gas ecológico
- HR: Unidad remota (opcional)

Para conocer las dimensiones máximas totales y las especificaciones técnicas, consulte la ficha técnica del producto.
Para las unidades condensadoras, consulte la ficha técnica específica.

* tensiones y frecuencias especiales a petición

Máxima adaptabilidad de las celdas

Una gama de celdas con la máxima tecnología y rendimiento, diseñada para satisfacer todas las necesidades de trabajo y todo tipo de producción: desde centros de cocción hasta los talleres de heladería, pastelería y pasta fresca. Espesores de los aceros, robustez de los suelos y de las cremalleras, facilidad de limpieza, son sólo algunas de las características que las convierten en perfectas para quienes deben ocuparse de grandes cargas de trabajo.



Temperatura y funciones ideales para todo tipo de objetivo

Le celdas Submarine, gracias a la sonda multipunto de serie, permiten trabajar con dos rangos de temperatura del centro del producto, independientemente de la temperatura inicial del alimento: de +85°C a -40°C, de +45°C a -40°C. Elija la solución que mejor se adapte a su actividad para abatir, descongelar, almacenar, preparar y servir especialidades en grandes cantidades, con la ventaja en términos de control y personalización gracias a la conectividad estándar.

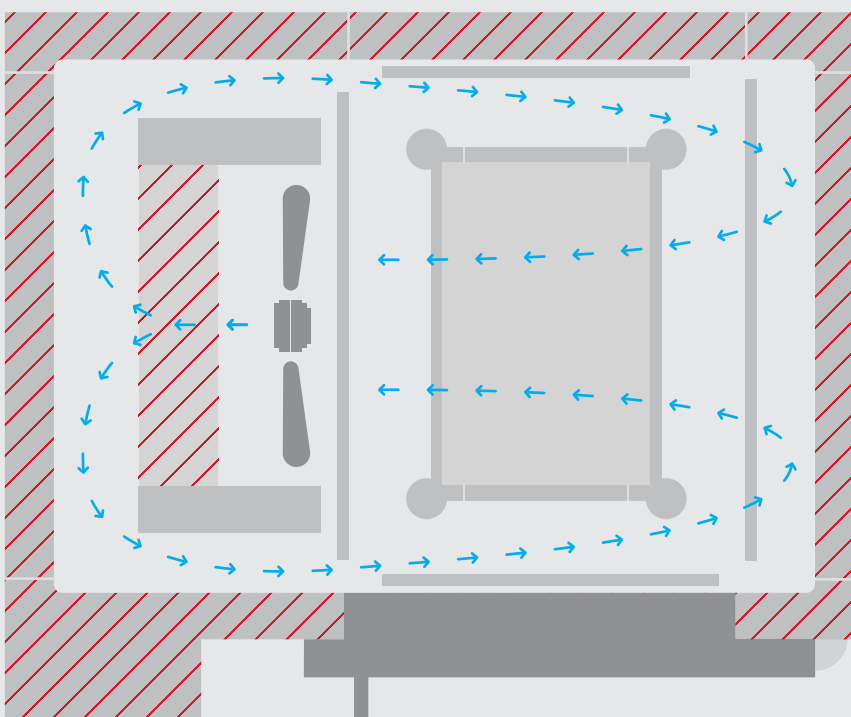
Rango de control temperatura	+85°C -40°C	+45°C -40°C
Capacidad carros	De 1 a 8 carros GN1/1 EN1 De 1 a 4 carros GN2/1 EN2 Adecuadas a todas las tipologías de carros horno (ICPro incluidos)	De 1 a 8 carros GN1/1 EN1 De 1 a 4 carros GN2/1 EN2 Adecuadas a todas las tipologías de carros horno (ICPro incluidos)
Pantalla	7 pulgadas	7 pulgadas
Conectividad	Wi-fi y USB de serie	Wi-fi y USB de serie
Recetas pre-cargadas	130	70
Funciones	Abatimiento Soft/Hard Ultracongelación Soft/Hard Ciclo continuo (multinivel) Descongelación Conservación Positiva Conservación Negativa Anisakis e Tenia asesina Cristalización Fermentación Fermentación controlada Cocción lenta Derretimiento chocolate Pasteurización Mantenimiento Yogur Deshidratación	Abatimiento Soft/Hard Ultracongelación Soft/Hard Ciclo continuo (multinivel) Descongelación Conservación Positiva Conservación Negativa Anisakis e Tenia asesina Cristalización

La excelencia es cuestión de detalles

Los profesionales saben que cada pequeño detalle tiene una importancia fundamental. Por ello, Friulinox no se ha olvidado de ningún detalle para que las celdas Submarine sean aún más funcionales, versátiles, seguras y prácticas, tanto en su uso como en su mantenimiento.

Flujo de aire maximizado

Desarrollado mediante simulaciones fluidodinámicas y pruebas de laboratorio, el flujo de aire que sale del evaporador garantiza una distribución óptima sobre el producto, maximizando el rendimiento y la eficiencia de la celda.



Iluminación de Led

El sistema de iluminación de Led, de bajo consumo y de larga durabilidad, hace que el interior sea perfectamente visible.

Electrónica protegida y accesible

El compartimento con los componentes electrónicos dispone de una puerta anterior que se puede abrir con llave de seguridad, con protección IP 54 contra polvo y humedad.

Facilidad de limpieza

Realizadas según las normas de higiene NFS y UNI EN 14159, con evaporador colgante sobre el suelo para facilitar la limpieza y el drenaje del agua de lavado.



- Transportadores de aire de gran radio colocados detrás de la bobina de evaporación para un flujo de aire elevado y homogéneo que se puede ajustar y gestionar gracias a un inversor estándar proporcionado con el suministro.
- Protección evaporador abrible con llave universal para facilitar el acceso y la limpieza diaria, con micro interruptor de garantía para los ventiladores.

- Rejilla de umbral para la recogida del agua de lavado totalmente en acero inoxidable.
- Suelo reforzado con chapa de 30/10 para permitir la entrada de carros pesados de hasta 350 kg.
- Parachoques de acero espeso, perfilados para facilitar la introducción del carro y proteger la celda de los impactos accidentales con el carro.

Submarine Celdas Gastronomía



1 carro

2 carros

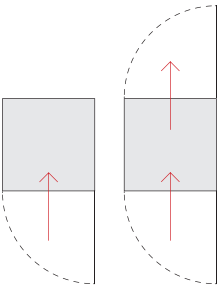
3 carros

4 carros

+85°C | -40°C

Modelos	Carros 20 Bandejas EN1-GN1/1	Carros 20 Bandejas EN2-GN2/1	Puer-tas	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Dimensiones internas (L x P x H mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SCMG-201-S-RIF	1		1	1300 x 1330 x 2200	700 x 950 x 1820	150	100	6218	10,78	380-420/3N~/50
SCMG-201-S-RTF	1		2	1300 x 1400 x 2200	700 x 880 x 1820	150	100	6318	11,22	380-420/3N~/50
SCMG-202-S-RIF	1	1	1	1500 x 1530 x 2200	880 x 1150 x 1820	180	120	6218	10,78	380-420/3N~/50
SCMG-202-S-RTF	1	1	2	1500 x 1600 x 2200	880 x 1220 x 1820	180	120	6318	11,22	380-420/3N~/50
SCMG-401-S-RTF	2		2	1300 x 2300 x 2200	700 x 1920 x 1820	300	200	12436	21,56	380-420/3N~/50
SCMG-402-S-RTF	2	2	2	1500 x 2700 x 2200	880 x 2320 x 1820	360	240	12436	21,56	380-420/3N~/50
SCMG-601-S-RTF	3		2	1300 x 3200 x 2200	700 x 2820 x 1820	450	300	18554	31,92	380-420/3N~/50
SCMG-602-S-RTF	3	3	2	1500 x 3800 x 2200	880 x 3420 x 1820	540	360	18554	31,92	380-420/3N~/50
SCMG-801-S-RTF	4		2	1300 x 4100 x 2200	700 x 3720 x 1820	600	400	24672	42,26	380-420/3N~/50
SCMG-802-S-RTF	4	4	2	1500 x 4900 x 2200	880 x 4520 x 1820	720	480	24672	42,26	380-420/3N~/50

- Predisposición para gas refrigerante R452a/R448a/R449a



RIF: 1 puerta RTF: 2 puertas pasantes

- S-RIF: Standard roll-in con suelo
- S-RTF: Standard roll-through con suelo

Para conocer las dimensiones máximas totales y las especificaciones técnicas, consulte la ficha técnica del producto.
Para las unidades condensadoras, consulte la ficha técnica específica.

* tensiones y frecuencias especiales a petición

Submarine Celdas Pastelería



1 carro



2 carros



3 carros

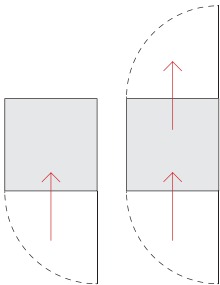


4 carros

+45°C | -40°C

Modelos	Carros 20 Bandejas EN1-GN1/1	Carros 20 Bandejas EN2-GN2/1	Puer- tas	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Dimensiones internas (L x P x H mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SCBP-201-H-RIF	1		1	1500 x 1330 x 2400	700 x 880 x 2020	220	150	6278	10,48	380-420/3N~/50
SCBP-201-H-RTF	1		2	1500 x 1330 x 2400	700 x 880 x 2020	220	150	6378	10,92	380-420/3N~/50
SCBP-202-H-RIF	2	1	1	1700 x 1530 x 2400	900 x 1080 x 2020	280	220	6968	12,28	380-420/3N~/50
SCBP-202-H-RTF	2	1	2	1700 x 1530 x 2400	900 x 1080 x 2020	280	220	7068	12,72	380-420/3N~/50
SCBP-401-H-RTF	2		2	1500 x 2300 x 2400	700 x 1780 x 2020	440	300	12556	20,96	380-420/3N~/50
SCBP-402-H-RTF	4	2	2	1700 x 2700 x 2400	900 x 2180 x 2020	560	440	13936	24,56	380-420/3N~/50
SCBP-601-H-RTF	3		2	1500 x 3200 x 2400	700 x 2680 x 2020	660	450	18734	31,02	380-420/3N~/50
SCBP-602-H-RTF	6	3	2	1700 x 3800 x 2400	900 x 3280 x 2020	840	660	20804	36,42	380-420/3N~/50
SCBP-801-H-RTF	4		2	1500 x 4100 x 2400	700 x 3580 x 2020	880	600	24912	41,06	380-420/3N~/50
SCBP-802-H-RTF	8	4	2	1700 x 4900 x 2400	900 x 4380 x 2020	1120	880	27672	48,26	380-420/3N~/50

- Predisposición para gas refrigerante R452a/R448a/R449a



RIF: 1 puerta RTF: 2 puertas pasantes

- H-RIF: High power roll-in con suelo
- H-RTF: High power roll-throught con suelo

Para conocer las dimensiones máximas totales y las especificaciones técnicas, consulte la ficha técnica del producto.
Para las unidades condensadoras, consulte la ficha técnica específica.

* tensiones y frecuencias especiales a petición

Submarine Celdas

Sobre patas



1/1 GN



2/1 GN

+85°C | -40°C

Modelos	Carros 20 Bandejas EN1-GN1/1	Carros 20 Bandejas EN2-GN2/1	Puer- tas	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Dimensiones internas (L x P x H mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SCMR-201-H-OTR	1		1	1500 x 1330 x 2330	700 x 880 x 1700	150	100	5348	8,56	380-420/3N-/50
SCMR-201-H-OTR-L	1		1	1500 x 1330 x 2330	700 x 880 x 1700	150	100	5348	8,56	380-420/3N-/50
SCMR-202-H-OTR		1	1	1700 x 1530 x 2330	900 x 1080 x 1700	200	140	5348	8,56	380-420/3N-/50
SCMR-202-H-OTR-L		1	1	1700 x 1530 x 2330	900 x 1080 x 1700	200	140	5348	8,56	380-420/3N-/50

- Predisposición para gas refrigerante R452a/R448a/R449a
- H-OTR: High power oven trolley para carro ICP
 - H-OTR-L: High power oven trolley para carro Lainox

Submarine Celdas

Sobre patas, CO₂



+3°C | -40°C

Modelos	Carros 20 Bandejas EN1-GN1/1	Carros 20 Bandejas EN2-GN2/1	Puer- tas	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Dimensiones internas (L x P x H mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SCBR-201-H-OTR-CO2	1		1	1500 x 1330 x 2330	700 x 880 x 1700	150	100	848	2,06	380-420/3N-/50
SCBR-201-H-OTR-CO2-L	1		1	1500 x 1330 x 2330	700 x 880 x 1700	150	100	848	2,06	380-420/3N-/50
SCBR-202-H-O -CO2		1	1	1700 x 1530 x 2400	900 x 1080 x 1700	200	140	848	2,06	380-420/3N-/50
SCBR-202-H-OTR-CO2-L		1	1	1700 x 1530 x 2330	900 x 1080 x 1700	200	140	848	2,06	380-420/3N-/50

- Predisposición para gas refrigerante R452a/R448a/R449a
- H-OTR-CO2: High power oven trolley para carro ICP
 - H-OTR-CO2-L: High power oven trolley para carro Lainox

Submarine Celdas CO₂



1 carro



2 carros



3 carros

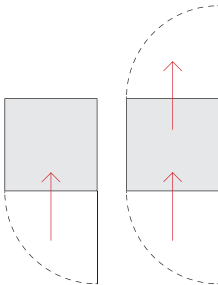


4 carros

+3°C | -40°C

Modelos	Carros 20 Bandejas EN1-GN1/1	Carros 20 Bandejas EN2-GN2/1	Puer- tas	Dimensiones externas (L x p x H mm)	Dimensiones internas (L x P x H mm)	Capacidad abatimiento positivo en 90' +90°C > +3°C (Kg)	Capacidad abatimiento negativo en 240' +90°C > -18°C (Kg)	Potencia Eléctrica (W)	Absorción eléctrica (A)	Tensión alimentación * (V/Ph/Hz)
SCBP-201-H-RIF-CO2	1		1	1500 x 1330 x 2400	700 x 880 x 2020	220	150	1778	3,98	380-420/3N-/50
SCBP-201-H-RTF-CO2	1		2	1500 x 1330 x 2400	700 x 880 x 2020	220	150	1878	4,42	380-420/3N-/50
SCBP-202-H-RTF-CO2	2	1	1	1700 x 1530 x 2400	900 x 1080 x 2020	280	220	2468	5,78	380-420/3N-/50
SCBP-202-H-RTF-CO2	2	1	2	1500 x 1330 x 2330	900 x 1080 x 2020	280	220	2568	6,22	380-420/3N-/50
SCBP-401-H-RTF-CO2	2		2	1500 x 2300 x 2400	700 x 1780 x 2020	440	300	3556	7,97	380-420/3N-/50
SCBP-402-H-RTF-CO2	4	2	2	1700 x 2700 x 2400	900 x 2180 x 2020	560	440	4936	11,57	380-420/3N-/50
SCBP-601-H-RTF-CO2	3		2	1500 x 3200 x 2400	700 x 2680 x 2020	660	450	5234	11,53	380-420/3N-/50
SCBP-602-H-RTF-CO2	6	3	2	1700 x 3800 x 2400	900 x 3280 x 2020	840	660	7304	16,93	380-420/3N-/50
SCBP-801-H-RTF-CO2	4		2	1500 x 4100 x 2400	700 x 3580 x 2020	880	600	6912	15,08	380-420/3N-/50
SCBP-802-H-RTF-CO2	8	4	2	1700 x 4900 x 2400	900 x 4380 x 2020	1120	880	9672	22,28	380-420/3N-/50

- Predisposición para gas refrigerante R452a/R448a/R449a



RIF: 1 puerta RTF: 2 puertas pasantes

- H-RIF: High power roll-in con suelo
- H-RTF: High power roll-throught con suelo

Para conocer las dimensiones máximas totales y las especificaciones técnicas, consulte la ficha técnica del producto.
Para las unidades condensadoras, consulte la ficha técnica específica.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

