-45%

Visite:
muebleshosteleria.es

INFINITHI®

MESAS REFRIGERADAS

-45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961 318 557 * (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es

Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.

SUMINISTROS ROBER

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)
Tel. 961318557 - 615610803
CIF. B96108014

1 Serie **PREMIER**
Pag. 05

2 Serie 600
Pag. 09

3 Serie GN
Pag. 18

4 Preparación
Pag. 23

5 Pizza
Pag. 32

6 Pastelería
Pag. 37

INFINITHI
MADE IN SPAIN

SERIE PREMIER

-45%

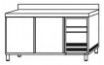
- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3d e densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Las mesas con puertas de cristal están equipadas con cerradura e iluminación LED.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

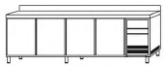
Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
CR-150	2	1	1492 * 600 * 850	250	-2°C / 8°C	220	**1.891 €**
CR-200	3	1	2017 * 600 * 850	390	-2°C / 8°C	220	**2.179 €**
CR-250	4	1	2542 * 600 * 850	530	-2°C / 8°C	350	**2.683 €**

Congelación

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
CC-150	2	1	1492 * 600 * 850	245	-18°C / -20°C	670	**2.381 €**
CC-200	3	1	2017 * 600 * 850	380	-18°C / -20°C	680	**2.594 €**





- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
CRV-150	2	1	1492 * 600 * 850	250	-2°C / 8°C	220	**2.286 €**
CRV-200	3	1	2017 * 600 * 850	390	-2°C / 8°C	220	**2.634 €**
CRV-250	4	1	2542 * 600 * 850	530	-2°C / 8°C	350	**3.151 €**

- Fabricado en Acero inoxidable AISI-304 en interior y exterior del mueble.
- Compresores DANFOSS SECOP.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3d e densidad.
- Ángulos redondeados en interior y encimera con peto sanitario de 100 mm.
- Evaporador tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Estantes de acero plastificado con soportes de sujeción regulable en altura.
- Las mesas con puertas de cristal están equipadas con cerradura e iluminación LED.
- La unidad de refrigeración está protegida por una rejilla pivotante facilitando su acceso y mantenimiento. Su diseño cuenta con un amplio sistema de aireación frontal y una toma de aire adicional encima de la rejilla para facilitar la circulación del aire. En caso de espacios reducidos este sistema mejora el funcionamiento del grupo de manera significativa.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura que nos aporta ahorro de energía y comodidad en el trabajo cotidiano. Las puertas disponen de tirador integrado fácil de limpiar.
- Cuentan de serie con todos los elementos para facilitar la limpieza: burlete sustituible, guías desmontables, fondo embutido sanitario, uniones curvas, desagüe que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Gas refrigerante ecológico R-290.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
CRG-135	2	1	1342 * 700 * 850	290	-2°C / 8°C	190	**2.160 €**
CRG-180	3	1	1792 * 700 * 850	455	-2°C / 8°C	190	**2.599 €**
CRG-225	4	1	2242 * 700 * 850	615	-2°C / 8°C	330	**2.976 €**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

SERIE 600

-45%

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MR-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	**2.161 €**
MR-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**2.575 €**
MR-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	502	**3.047 €**

Congelación

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MC-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	**2.753 €**
MC-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	**3.171 €**
MC-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-20°C / -15°C	845	**3.512 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

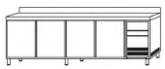
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 600
Con Fregadero

INFINITHI
MADE IN SPAIN

MR-150-F

MR-200-F


MR-250-F

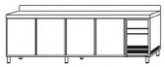
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MR-150-F	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	**2.580 €**
MR-200-F	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**2.995 €**
MR-250-F	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	**3.512 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 600
Con Puertas de Cristal

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MRV-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	**2.563 €**
MRV-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**3.096 €**
MRV-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	**3.724 €**

Congelación

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MCV-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	**3.511 €**
MCV-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	**4.198 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 600
Con Cajones

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Refrigeración

Modelo	Cajones	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MR-150-2C	2	1	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	**2.666 €**
MR-150-4C	4	0	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	**3.171 €**

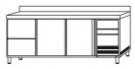
Congelación

Modelo	Puertas		Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MC-150-2C	2	1	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	**3.258 €**
MC-150-4C	4	0	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	**3.763 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 600
Con Cajones

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Refrigeración

Modelo	Cajones	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MR-200-2C	2	2	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**3.080 €**
MR-200-4C	4	1	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**3.585 €**
MR-200-6C	6	0	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	**4.090 €**

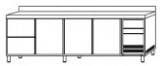
Congelación

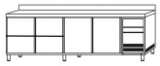
Modelo	Cajones		Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MC-200-2C	2	2	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	**3.676 €**
MC-200-4C	4	1	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	**4.181 €**
MC-200-6C	6	0	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	**4.686 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

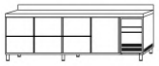
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

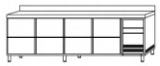
FONDO 600
Con Cajones

INFINITHI
MADE IN SPAIN


MR-250-2C


MR-250-4C


MR-250-6C


MR-250-8C

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con

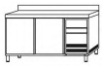
Refrigeración

Modelo	Cajones	Puertas	Estantes por	Ancho x Fondo	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MR-250-2C	2	3	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	502	**3.552 €**
MR-250-4C	4	2	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	502	**4.057 €**
MR-250-6C	6	1	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	502	**4.562 €**
MR-250-8C	8	0	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	502	**5.067 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

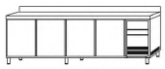
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Frente Mostrador
FONDO 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN


FM-150

FM-200


FM-250

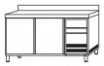
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

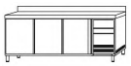
Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FM-150	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2°C / 8°C	502	**2.442 €**
FM-200	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2°C / 8°C	502	**2.928 €**
FM-250	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2°C / 8°C	845	**3.418 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

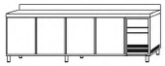
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Frente Mostrador Puertas de Cristal
FONDO 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN


FMV-150


FMV-200

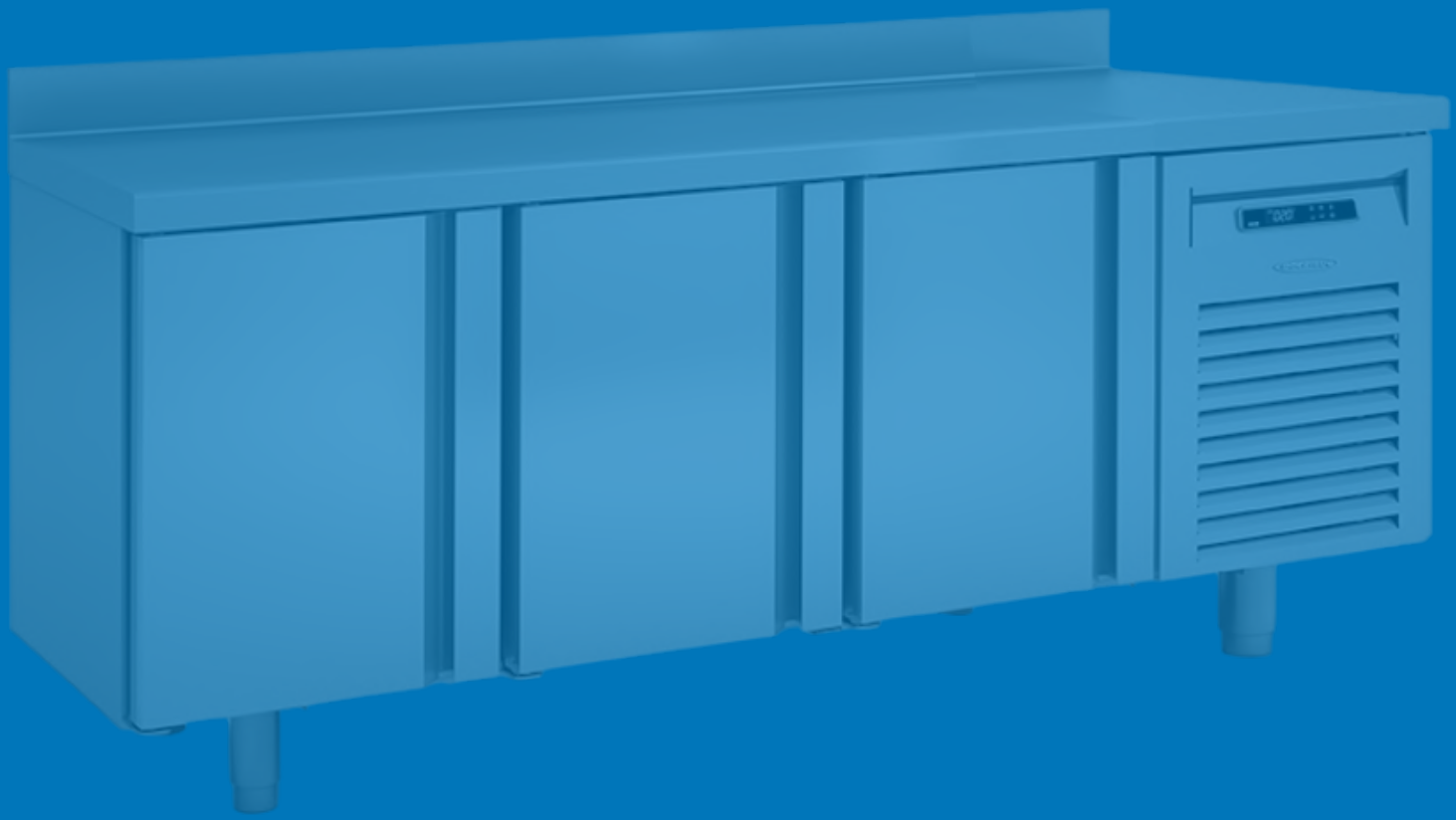

FMV-250

- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la ges-tión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FMV-150	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2ºC / 8ºC	502	**2.886 €**
FMV-200	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2ºC / 8ºC	502	**3.535 €**
FMV-250	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2ºC / 8ºC	845	**4.216 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

INFINITHI
MADE IN SPAIN

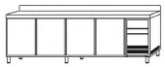


SERIE GN

-45%

FONDO 700
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MRG-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	**2.455 €**
MRG-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	**2.919 €**
MRG-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	**3.447 €**

Congelación

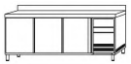
Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MCG-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-20°C / -15°C	606	**3.220 €**
MCG-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-20°C / -15°C	606	**3.777 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

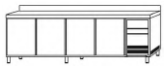
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 700 Con Fregadero
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

MRG-135-F


MRG-180-F


MRG-225-F

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.

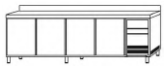
Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MRG-135-F	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	**2.840 €**
MRG-180-F	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	**3.551 €**
MRG-225-F	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	**3.825 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

FONDO 700 Con Puertas de Cristal
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MRGV-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	**2.851 €**
MRGV-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	**3.459 €**
MRGV-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	**4.131 €**

Congelación

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MCGV-225	2	1	1345 * 700 * 850	255	-20°C / -15°C	606	**4.077 €**
MCGV-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-20°C / -15°C	606	**4.942 €**
MCGV-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-20°C / -15°C	845	**5.846 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

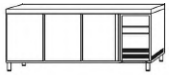
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

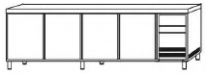
FONDO 700 BAJA - Altura 600
GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 90 mm / 135 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.

MBRG-135


MBRG-180


MBRG-225

Refrigeración

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
MBRG-135	2	1	1345 * 700 * 600	169	-2°C / 8°C	414	**2.614 €**
MBRG-180	3	1	1795 * 700 * 600	264	-2°C / 8°C	502	**3.211 €**
MBRG-225	4	1	2245 * 700 * 600	359	-2°C / 8°C	845	**3.897 €**
Opción motor a Izquierda							**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

INFINITHI
MADE IN SPAIN

PREPARACIÓN

-45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
Fondo 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN

IE-60-150

IE-60-200

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
IE-60-150	2	8 GN 1/4	1495 * 600 * 850	245	0°C / 8°C	502	**3.224 €**
IE-60-200	3	12 GN 1/4	2020 * 600 * 850	380	0°C / 8°C	820	**3.804 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 700 - GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatur	Potencia (w)	Precio €
IES-70-100	2	1	5 GN 1/4	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	**2.481 €**
IES-70-140	3	1	8 GN 1/4	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	**2.999 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 700 - GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatur	Potencia (w)	Precio €
PP-100	2	1	5 GN 1/6	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	**2.515 €**
PP-140	3	1	7 GN 1/6	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	**3.032 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 700 - GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
SS-100	2	5 GN 1/6	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	**2.376 €**
SS-140	3	7 GN 1/6	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	**2.840 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 700 - GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

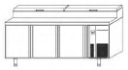
Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
SSC-100	2	5 GN 1/6	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	**2.349 €**
SSC-140	3	7 GN 1/6	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	**2.819 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

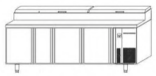
Mesas Refrigeración Ingredientes
Fondo 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN

IE-70-135



IE-70-180



IE-70-225

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
IE-70-135	2	8 GN 1/4	1345 * 700 * 850	255	0°C / 8°C	502	**3.397 €**
IE-70-180	3	10 GN 1/4	1795 * 700 * 850	399	0°C / 8°C	820	**4.029 €**
IE-70-225	1	13 GN 1/4	2245 * 700 * 850	543	0°C / 8°C	820	**4.640 €**

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 700 - GN 1/1

INFINITHI
MADE IN SPAIN

SSR-150

SSR-200

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
SSR-150	2	15 GN 1/4	1345 * 700 * 850	255	0°C / 8°C	502	**3.261 €**
SSR-200	3	21 GN 1/4	1795 * 700 * 850	399	0°C / 8°C	845	**3.899 €**

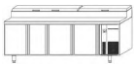
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

Mesas Refrigeración Ingredientes
FONDO 800

INFINITHI
MADE IN SPAIN

IE-80-150

IE-80-200



IE-80-250

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingre- dientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio) Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulable en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático • y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
IE-80-150	2	8 GN 1/4	1495 * 800 * 850	362	0°C / 8°C	502	**3.857 €**
IE-80-200	3	10 GN 1/4	2020 * 800 * 850	562	0°C / 8°C	845	**4.464 €**
IE-80-250	4	13 GN 1/4	2545 * 800 * 850	761	0°C / 8°C	845	**5.140 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

INFINITHI
MADE IN SPAIN

PIZZA

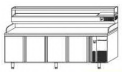
-45%

Mesas Refrigeración Pizza
FONDO 600

INFINITHI
MADE IN SPAIN

PI-60-150

PI-60-200


PI-60-250

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescóPicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PI-60-150	2	1	6 GN 1/4	1495 * 600 * 850	245	0°C / 8°C	502	**3.971 €**
PI-60-200	3	1	9 GN 1/4	2020 * 600 * 850	380	0°C / 8°C	502	**4.570 €**
PI-60-250	4	1	12 GN 1/4	2545 * 600 * 850	516	0°C / 8°C	845	**5.343 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescóPicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

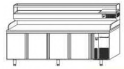
Modelo	Puertas	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PPCR-140	3	5 GN 1/4	1370 * 700 * 970	399	0°C / 8°C	1004	**4.711 €**

Mesas Refrigeración Pizza
FONDO 700

INFINITHI
MADE IN SPAIN

PI-70-135

PI-70-180


PI-70-225

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescóPicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PI-70-135	2	1	5 GN 1/4	1345 * 700 * 850	255	0°C / 8°C	502	**4.172 €**
PI-70-180	3	1	8 GN 1/4	1795 * 700 * 850	399	0°C / 8°C	502	**4.936 €**
PI-70-225	4	1	10 GN 1/4	2245 * 700 * 850	543	0°C / 8°C	845	**5.634 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

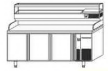
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

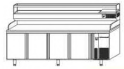
Mesas Refrigeración Pizza
Fondo 800

INFINITHI
MADE IN SPAIN

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90o de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescóPicas con sistema autocierre.
- Cubetas no incluidas.

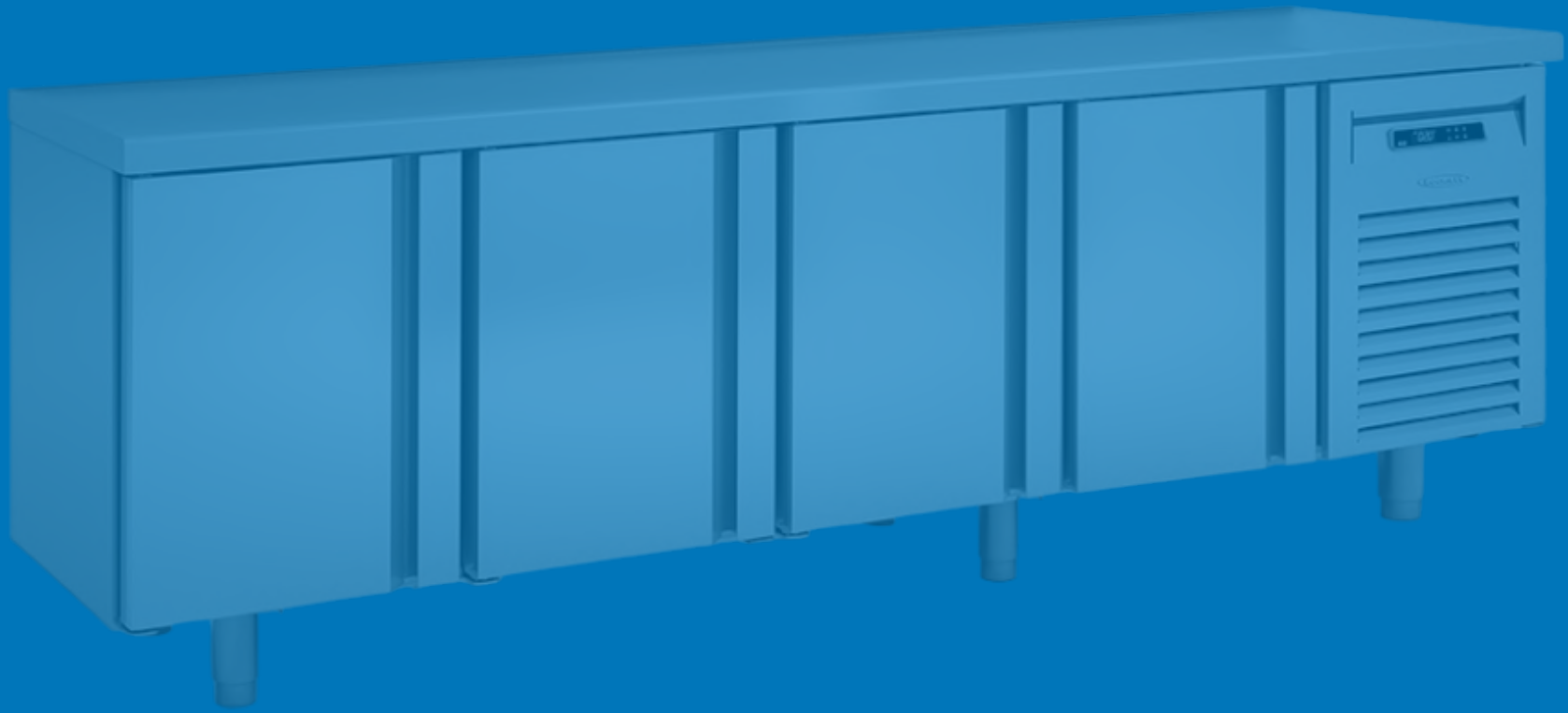
PI-80-150


PI-80-200


PI-80-250

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PI-80-150	2	1	6 GN 1/4	1495 * 800 * 850	362	0°C / 8°C	502	**4.622 €**
PI-80-200	3	1	9 GN 1/4	2020 * 800 * 850	562	0°C / 8°C	502	**5.572 €**
PI-80-250	4	1	12 GN 1/4	2545 * 800 * 850	761	0°C / 8°C	845	**5.951 €**
Opción motor a Izquierda								**74 €**

INFINITHI
MADE IN SPAIN

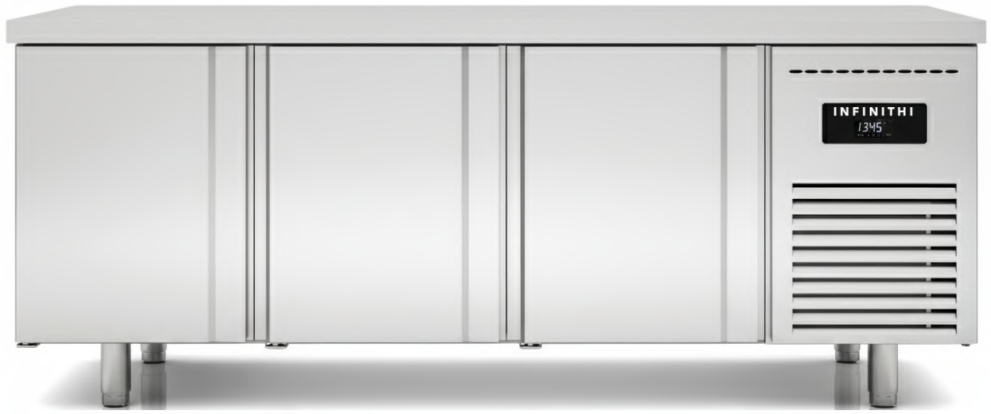


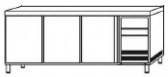
PASTELERIA

-45%

PASTELERIA
600 x 400 mm

INFINITHI
MADE IN SPAIN





- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125 mm / 210 mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.

Refrigeración

Modelo	Puertas	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
PR-150	2	1495 * 800 * 850	362	-2°C / 8°C	502	**2.970 €**
PR-200	3	2020 * 800 * 850	562	-2°C / 8°C	502	**3.563 €**
PR-250	4	2545 * 800 * 850	761	-2°C / 8°C	845	**4.280 €**

Congelación

Modelo	Puertas	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio
PC-150	2	1495 * 800 * 850	362	-20°C / -15°C	606	**3.691 €**
PC-200	3	2020 * 800 * 850	562	-20°C / -15°C	606	**4.325 €**
Opción motor a Izquierda						**74 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803 Solicite aquí su Presupuesto A los precios hay que descontar el 45%

INFINITHI®

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. www.suministrosrober.es (+34) 961 318 557 * (+34) 615 610 803 rober@suministrosrober.es
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.