MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

MESAS REFRIGERADAS

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

Zona nº de serie

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARATION OF CONFORMITY / DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:

Council Directive(s) to which conformity is declare: / Directive(s) *du Conseil dont la conformité est déclarée:*

DC 2006/95/CE + DC 2004/108/CE .

Aplicación de las Normas:

Application of the Standards:

EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-24 :2010 / EN 60335-2-89 :2010 / EN 61000-3-2: 2006 + A1 :2009 + A2 :2009 / EN 61000-3-3 :2009 / EN 55014-1 :2006 + A1 :2009 + A2 :2011 / EN 55014-2 :1997 + A1 :2001 + A2 :2008 + AC :1997 / ISO 9001:2008 / ISO 14001:2004 / EN ISO 23953-2

Fabricante / Manufacturer´s name / Fabricant: **DOCRILUC S,L.**

CIF: B-14644678

Dirección / Manufacturer´s address / Adresse: **CTRA. CÓRDOBA-MÁLAGA Km 75.800 LUCENA (CÓRDOBA), SPAIN**

Tipo de equipo / Type of equipment / Type d'équipement: **MESAS REFRIGERADAS / REFRIGERATED COUNTER / MEUBLE RÉFRIÉRÉE**

Marca / Trade / Marque: **DOCRILUC**

Modelo / Model / Modèle **BMR / CMR / BRG/ DMFG / BCR / BPR / DMF / DB / DSB**

Nosotros declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le matériel est conforme aux spécifié Directive(s) et Standard(s) mentionné

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO DE MESAS REFRIGERADAS

1. ADVERTENCIA
2. GARANTÍA
3. INSTALACIÓN Y MONTAJE
4. CARACTERÍSICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DE USO
5. PUESTA EN MARCHA
6. RECOMENDACIONES
7. PRECAUCIONES
8. MANTENIMIENTO
9. PRUEBAS DE FUCIONAMIENTO
10. RETIRADA DEL SERVICIO
11. ESQUEMA ELÉCTRICO
12. ESQUEMA FRIGORÍFICO
    - ANEXO NORMATIVA
    - ANEXO INSTALACIÓN
    - PIEZAS DE REPUESTOS

AVISO INICIAL

Antes de poner en marcha el mueble, le recomendamos lea y siga los pasos que en las instrucciones vienen detalladas.

Queremos agradecerle su confianza en nosotros por adquirir este equipo refrigerado. El presente manual ha sido elaborado con la intención de preservar la seguridad del usuario y asegurar el correcto uso y mantenimiento del equipo frigorífico. Léalo atentamente antes de poner en marcha su equipo. El equipo frigorífico cumple rigurosamente todas las directivas y normas europeas aplicables.

■ 1. ADVERTENCIA

Este manual debe ser conservado en un lugar seguro y debe estar disponible para posibles consultas. En caso de pérdida, solicite un duplicado indicando modelo, número de serie y fecha de compra.

El fabricante asume que tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, disponen de la más elemental formación para comprender el contenido del presente manual, así como conocimiento de las principales normas higiénicas y de seguridad.

Las operaciones de reparación se realizarán exclusivamente por personal técnico cualificado.

ATENCIÓN El acceso a toda parte eléctrica del mueble, ya sea para instalación o mantenimiento, está autorizado únicamente a personal cualificado.

A cargo del usuario, serán los siguientes puntos:

- Predisposición del local a las necesidades del mueble adquirido.
- Red de alimentación eléctrica acorde con las normativas vigentes y adecuadas a las necesidades de consumo y seguridad del equipo.
- Material necesario para la limpieza del mueble.
- Punto de agua o desagüe en caso de ser necesario para la instalación del frigorífico.

El fabricante, declina toda la responsabilidad en los siguientes casos:

- Uso indebido del mueble adquirido.
- Posibles daños a personas o cosas provocados por una incorrecta instalación.
- Instalación no efectuada según los procedimientos descritos en este manual.
- Defectos en la alimentación eléctrica.
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas.
- Uso de recambios no específicos para el modelo.
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones.
- Incidencias motivadas por la empresa de transporte o movimiento del equipo en su lugar de instalación.
- Todas las rejillas de ventilación deben estar libres de obstrucción y no cubiertas por un segundo panel decorativo
- En periodos de humedad alta puede ser necesario hacer algún descarche adicional presionando el botón correspondiente en el termostato, es recomendable apagar totalmente el equipo una vez al mes para limpiar a fondo el interior de la vitrina y dejar que se descongele cualquier resto de hielo que haya podido crearse.
- Evitar localizaciones donde una excesiva corriente de aire pude dirigirse al interior de la zona refrigerada de la vitrina, con especial atención a aparatos de aire acondicionado y ventiladores oscilantes.

Para cualquier duda es necesario contactar con el distribuidor

■ 2. GARANTÍA

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante un año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

La garantía no incluye la mano de obra derivada de la sustitución de piezas.

No será considerado garantía, aun estando dentro del plazo establecido, las averías o roturas de piezas que se produzcan por falta de mantenimiento o sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (fallos de tensión, temperaturas de ambiente elevado, cristales, iluminación, etc…).

Las devoluciones **DEBEN SER AUTORIZADAS PREVIAMENTE** por el fabricante, y deberá incluir el embalaje original o similar.

La garantía del fabricante excluye cualquier pérdida consecuencia del fallo de algún componente.

3. INSTALACIÓN Y MONTAJE

El mueble no se debe volcar, en caso de necesidad, algunos aparatos se pueden volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra.

Se aconseja realizar el desembalaje del mismo sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, no se debe arrastrar por el suelo, observar que éste no esté desequilibrado.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando provocar golpes al equipo. Ahora se puede nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas.

El aparato dispone de desagüe de limpieza, se aconseja conectarlo a una acometida o a una bandeja extraíble manualmente.

PRIMERA LIMPIEZA

Primero retire el film protector del acero, utilizando algún objeto no punzante y retirando los restos de adhesivo con alcohol.

Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

Es recomendable la limpieza periódica del acero con agua caliente, jabón neutro, esponja y secado posterior, **NO USAR DETERGENTES, PRODUCTOS QUE CONTENGAN CLORUROS/SULFUROS O CUALQUIER OTRO AGENTE ABRASIVO.** Tenga especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

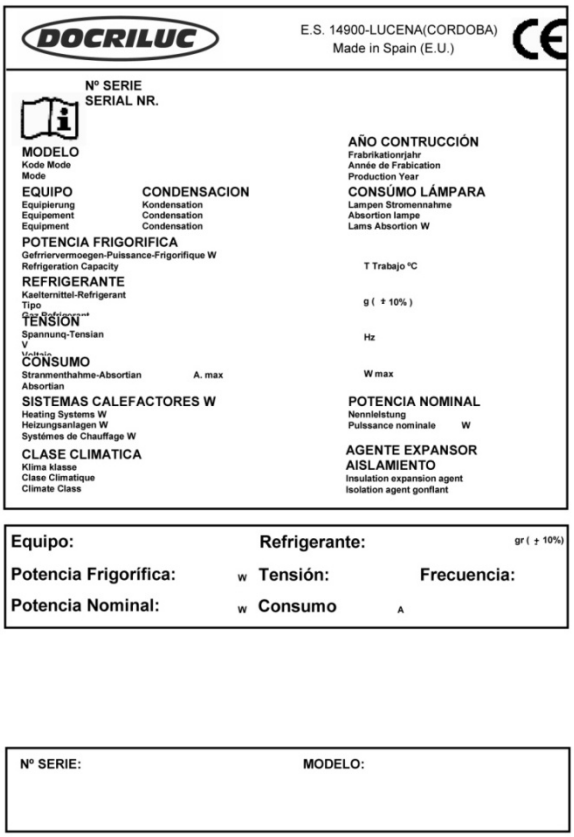
ATENCIÓN

Para limpiar el **ACERO INOXIDABLE** no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

■ 4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONDICIONES DE USO

Los datos técnicos del mueble, modelo y número de serie, están en la ficha técnica que aparece en todos los productos.

Además de datos identificadores, aparecen datos relativos al gas refrigerante y tensión eléctrica a la cual deberá ser conectado el equipo.



Las mesas están preparadas para la conservación de productos frescos o alimentos precocinados, así como la refrigeración de bebidas. El rango de temperaturas del equipo debe ser seleccionado considerando los siguientes puntos:

- Tipo de producto a refrigerar o conservar.
- Temperatura ambiente.
- Frecuencia de apertura de las puertas.

Según Norma **UNE-EN ISO 23953-2:2013**, las mesas están clasificados según:

Clase	Temperatura máxima, θ_{ab}, del paquete-M más caliente menor o igual a (véase la figura 25)	Temperatura mínima, θ_b, del paquete-M más frío mayor o igual a (véase la figura 25)	Temperatura mínima, θ_{al}, del paquete-M más caliente menor o igual a (véase la figura 25)
	°C		
L1	– 15	—	– 18
L2	– 12	—	– 18
L3	– 12	—	– 15
M1	+ 5	– 1	—
M2	+ 7	– 1	—
H1	+ 10	+ 1	—
H2	+ 10	– 1	—
S	Clasificación especial		

- **COMPOSICIÓN DEL AISLANTE TÉRMICO**

Aislamiento de poliuretano inyectado expandido 40 kg/m3, con agente expansor $C_4H_5F_5$.

5. PUESTA EN MARCHA.

- **PRIMERA LIMPIEZA**

  Limpie el equipo antes de conectar a la red eléctrica. **(VER INSTALACIÓN Y MONTAJE)**

- **VERIFICACIÓN**
  - Comprobar que la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de características del aparato.
  - El equipo no debe ser empleado en atmósferas agresivas o con riesgo de incendio.
  - Comprobar que no existen desperfectos en su equipo debidos al transporte. El fabricante no se responsabiliza de los daños sufridos durante el mismo o provocados por un almacenamiento incorrecto.
  - Comprobar el funcionamiento de las partes móviles del equipo.
  - Comprobar la integridad del cuadro de mandos, cableado eléctrico y conexiones.
  - Comprobar la existencia de las dotaciones interiores y adjuntas.

- **CONEXIONADO GENERAL**
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no está dañado.
  - Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por otro del tipo H05-VV-F o H05-VVH2-F. Esta reparación debe ser realizada por personal técnico cualificado.
  - Es imprescindible que la instalación eléctrica donde se vaya conectar el mueble disponga de **TOMA TIERRA**, así como la debida protección del magneto térmico y diferencial.
  - La red de alimentación debe tener la sección adecuada para el consumo del aparato.
  - Si varios equipos se instalan alineados, deben ser conectados a la red eléctrica de modo separado, evitando el uso de alargadores o enchufes múltiples.
  - El fabricante, declina toda responsabilidad en caso de no observarse alguno de los puntos anteriormente indicados.

- **ELEMENTOS DE MANEJO E INDICADORES**

TERMOSTATO DIGITAL

VISOR DE TEMPERATURA

LED	FUNCIÓN
SET	Para visualizar o modificar el set point.
	Para comenzar un deshielo.
	Enciende y apaga el aparato
	LUZ ONF/OFF
	Compresor ON/OFF
	Ventiladores ON/OFF

- Una vez limpio el mueble, conectar a la red eléctrica y pulsar la tecla de encendido **(**ON**)**. El visor del termostato indica la temperatura del aire del interior del mueble.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor ha de iluminarse.
- La temperatura inicial que aparece en el visor del termostato será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina irá bajando hasta el valor de régimen.

OPERACIONES	DESCRIPCIÓN
CONSULTA DE LA TEMPERATURA DE CORTE	Pulsar durante 6 o 7 segundos hasta que aparezca **ON** Pulsar SET 2 o 3 segundos y aparecerá el punto de corte o setpoint. Soltar la tecla.

MODIFICAR EL PUNTO DE CORTE	Pulsar “arriba” o “bajo” hasta el valor deseado y pulsar 1 segundo. Esperar a que el controlador muestre la temperatura interior.	

- Una vez limpio el mueble, conectar a la red eléctrica y poner el interruptor en I/ON, el interruptor ha de estar iluminado.
- El visor del termostato indica la temperatura del aire del interior del mueble.
- A los tres minutos después de encender el interruptor, el led compresor ha de iluminarse.
- La temperatura inicial que aparece en el visor del termostato será la temperatura ambiente. Conforme funcione la máquina irá bajando hasta el valor de régimen.

Encendido / apagado del equipo frigorífico

Pulsar hasta que aparezca **ON** para encender el equipo.

Para apagar el equipo vuelva a pulsar la tecla durante 5 segundos hasta que aparezca **OFF** y la unidad condensadora dejará de funcionar.

Consulta de la temperatura de corte

Pulsar “set” 1 segundo y aparecerá el punto de corte o setpoint. Soltar la tecla.

Pulsar “arriba” lo que se desee. Soltar la tecla.

Pulsar “bajo” lo que se desee. Soltar la tecla.

Para fijar el nuevo valor pulsar y aparecerá el valor de la temperatura de la sonda ambiente.

Aunque sea posible seleccionar o reprogramar la temperatura mediante la manipulación del termostato no se aconseja, pues esto puede provocar el mal funcionamiento del equipo alterando la finalidad para el que fue programado.

El usuario de este equipo será responsable de los daños causados por el incumplimiento de la observación descrita en el punto anterior.

Los límites ambientales de funcionamiento establecidos para los muebles se indican con la clase climática:

Clase climática de la sala de ensayo	Temperatura de bulbo seco °C	Humedad relativa %	Punto de rocío °C	Masa de vapor de agua en aire seco g/kg
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
8	23,9	55	14,3	10,2

■ 6. RECOMENDACIONES

- Para obtener un mejor rendimiento, evitar la introducción de alimentos calientes, así como bebidas cuyo envase no esté cerrado.
- Proteger los alimentos y sus aromas mediante algún sistema de cierre hermético, colocarlos de tal forma que permitan una buena circulación del aire, respetando el máximo nivel de carga indicado en el interior del mueble.
- Evitar en la medida de lo posible la apertura frecuente de puertas, y sobre todo, no dejarlas abiertas.
- Evítese poner hojas de cartón o papel sobre los estantes perforados, ya que esto obstruirá la circulación del aire.
- El peso máximo por estante de cristal será 8 kg/m repartido uniformemente y 60kg/m por estante de exposición.

Cuando el equipo deba estar apagado durante un largo período de tiempo, se recomienda seguir los siguientes pasos:

- Retirar los productos del interior del frigorífico.
- Desconectar el interruptor general y desenchufar la unidad.
- Limpiar interior y exterior del aparato.
- Abrir parcialmente la puerta, para permitir la circulación de aire y de este modo, evitar malos olores.

■ 7. PRECAUCIONES

- Queda garantizada la estabilidad, incluso con las puertas abiertas, aunque queda totalmente prohibido apoyarse en ellas.
- No dejar el mueble a la intemperie.
- No alterar la placa de características o instrucciones colocadas por el fabricante.
- No tocar el equipo teniendo las manos y pies mojados o húmedos.
- No tocar el equipo estando descalzo.
- No tirar del cable para desenchufar la unidad.
- Evítese el uso de adaptadores, extensiones o enchufes múltiples.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufar la unidad de la red eléctrica, apagando antes el interruptor general y después el enchufe.
- **NO** debe ser manipulado por niños, personas con disminución de capacidades mentales, sensoriales o psíquicas. Personas, que por falta de experiencia o conocimiento, necesiten recibir supervisión o instrucciones.
- En los muebles provistos de cajones metálicos, no es aconsejable cargarlos con más de 30kg por cajón o 25kg en cajas de plástico, debiendo en todo caso, estar la carga uniformemente repartida. Así mismo, no está permitido sentarse o apoyarse en los cajones.
- No desmontar la protección de los elementos móviles, sin previamente haber desconectado de la red.
- Tomar las precauciones necesarias antes de manipular la zona condensadora, por la existencia de temperaturas elevadas en algunos elementos, y con el consiguiente riesgo de quemaduras.

■ 8. MANTENIMIENTO

Antes de proceder a cualquier operación de limpieza, hay que proceder a desconectar el mueble de la toma de corriente, y colocar el interruptor general en posición OFF

El equipo va provisto de desagüe para facilitar su limpieza, así como la eventual salida de líquidos procedentes de los alimentos. Durante la operación de limpieza es imprescindible quitar el tapón del desagüe y limpiar este, para evitar la obstrucción por arrastre de elementos sólidos.

El buen funcionamiento y duración del equipo, dependerán en gran medida de un mantenimiento correcto, realizado con periodicidad.

El fabricante, se exime de toda responsabilidad derivada del incumplimiento de los procedimientos observados en el presente manual.

- **CONDENSADOR DE GASES**

El incorrecto mantenimiento y la falta de limpieza del condensador de gases de la unidad frigorífica, puede reducir considerablemente el rendimiento del equipo, así como acortar la vida del compresor. Cuanto más limpio esté el aleteado del condensador, **mayor ahorro de energía**.

En cualquier caso, se recomienda que esta labor sea **realizada por un servicio técnico**. En caso de duda, contacte con su distribuidor. Se recomienda que esta operación sea efectuada al menos cada tres meses y todos los principios de verano.

La limpieza del condensador de gases, se debe realizar con el equipo desenchufado y retirando las protecciones (rejillas) o extrayendo la unidad condensadora.

Para retirar la suciedad depositada entre las aletas del condensador ventilador, se recomienda el empleo de cualquiera de los siguientes procedimientos:

- Aplicar un cepillo o pincel de pelo suave.
- Aspirar la suciedad con un aparato adecuado.
- Aplicar aire a presión para retirar la suciedad

- **EVAPORADORES**

Solo personal técnico cualificado

Los evaporadores, requieren como único mantenimiento, de una limpieza adecuada. Es imprescindible realizar esta operación con la máquina parada y esperar a que se funda el hielo que pueda existir entre las aletas o provocar un desescarche manipulando el controlador. Este proceso puede ser acelerado empleando agua tibia, **NUNCA** se deben emplear objetos duros o punzantes.

Para la limpieza de la batería o de la carcasa, **NO** se deben utilizar desengrasantes químicos con componentes ácidos o lejías, cloro o amoníaco, así como las sales, ya que todos estos productos atacan agresivamente al cobre y al aluminio. Se debe emplear únicamente agua con detergentes neutros muy diluidos, o productos especialmente indicados para la limpieza de evaporadores de equipos de refrigeración. Cuanto más limpio esté, **mayor ahorro de energía**.

- **BANDEJA DE EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA**

Solo personal técnico cualificado

Algunos equipos disponen de bandeja de evaporación automática para el agua procedente del desescarche del evaporador. La duración y número de desescarches del equipo frigorífico viene regulado desde fábrica. El usuario no debe modificar dicha regulación.

El agua de deshielo puede provocar averías de consideración, ya que puede deteriorar la resistencia eléctrica, por tanto, se recomienda prestar atención a esta bandeja y proceder a su limpieza con periodicidad. No introducir el desagüe de limpieza porque los residuos pueden dañar la resistencia.

- **BURLETES**

Los burletes, tienen la misión de asegurar el cierre de las puertas de las cámaras de frío y garantizar la estanquidad de la misma frente a elementos exteriores.

En el interior de la goma del burlete, se aloja un perfil de naturaleza magnética, el cual se adhiere al marco del mueble. Con el paso del tiempo, partículas de tipo terroso, pueden quedar pegadas por efecto del imán, lo cual puede originar manchas debidas a la oxidación de estas partículas.

Se recomienda pues, mantener estos burletes libres de cuerpos extraños que puedan crear óxido, así como de depósitos oleosos, que a largo plazo pueden alterar la goma del citado burlete.

■ 9. PRUEBAS DE MANTENIMIENTO

- **COMPROBACIONES DE UN MAL FUNCIONAMIENTO**

En algunos casos los fallos de funcionamiento que pueden surgir, son por causas simples que el propio usuario puede solucionar, por lo tanto antes de solicitar la intervención de un técnico especializado, le recomendamos que haga las siguientes comprobaciones:

El aparato no funciona:
- Comprobar que esté enchufado correctamente.
- Comprobar que a la toma llega corriente.
- Comprobar que el interruptor general está en posición I/ON

El aparato no alcanza la temperatura de refrigeración:
- Comprobar que no existe cerca una fuente de calor o que esté expuesto directamente al sol.
- Comprobar que la rejilla grupo no está obstruida.
- Comprobar la temperatura de corte establecida.
- Comprobar que la carga de género está perfectamente colocada, sin taponar las salidas de aire del ventilador interior, y que el tiempo transcurrido desde que se ha colocado es suficiente para enfriar los productos.
- Compruebe si el evaporador tiene hielo.
- Compruebe que el condensador no esté obstruido.
- Compruebe que el aparato está funcionando en condiciones normales.
- Compruebe que no está expuesto a corrientes de aire.

En caso de ruidos extraños o excesivos:
- Comprobar la nivelación del mueble, podría originar vibraciones.
- Comprobar que no haya ningún objeto rozando con algún elemento móvil del frigorífico.

- **PRUEBA DE RUIDOS**

- Las pruebas de ruidos se realizan en una sala sin elementos absorbentes de ruidos y sin que haya ningún obstáculo importante cerca del frigorífico.
- Los niveles de ruidos registrados en las pruebas acústicas han sido realizados conforme a las normas ISO 230 a la 235.
Leq (nivel continuo) es menor de 70 dB. (A)
Lp (nivel de presión sonora) es menor de 130 dB. (C)
NOTA.-(A) (C) Las ponderaciones frecuenciales.

En caso que dichos controles hayan dado resultado negativo, diríjase al servicio de asistencia de su zona facilitando las siguientes indicaciones sobre el modelo, número de serie y matrícula indicados en la placa de características.

10. RETIRADA DEL SERVICIO

Retirada del servicio

El mueble frigorífico contiene espuma de poliuretano, aceite, elementos de plástico, partes metálicas y componentes eléctricos y electrónicos.
Cuando la vida útil del mueble haya llegado a su fin y sea necesario retirar el mueble para su destrucción o recuperación parcial, el usuario será el responsable de entregar el producto al centro de recogida especificado por la autoridad local para la recuperación y reciclaje WEEE profesionales, respetándose siempre las disposiciones legales vigentes.
El fabricante es el responsable de hacer factible la recuperación, la eliminación y tratamiento al final de la vida del producto, en vía directa o por medio de un sistema colectivo.
Si se infringe la normativa se aplicarán sanciones específicas, establecidas autónomamente, según la legislación de cada estado perteneciente a la CE y vinculado conformemente a todos los que están sometidos a dicha normativa

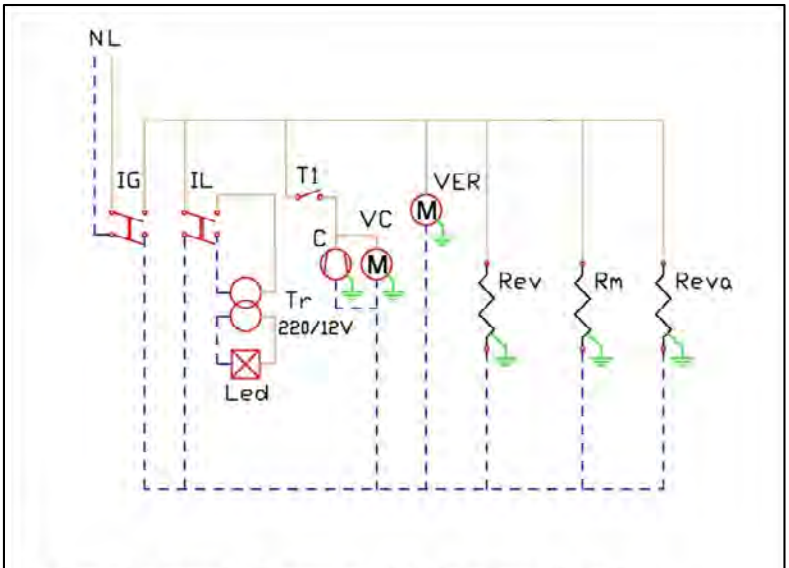
Desmantelamiento del mueble

En conformidad a las normas sobre la eliminación de desechos vigentes en cada país y pleno respeto del ambiente natural, recomendamos subdividir las diferentes partes del mueble de acuerdo al material, eliminar de forma separada o recuperarlo.
Este producto contiene HFC, es decir, gases fluorados con elevado valor de efecto invernadero (GWP). Por tanto:
Las partes que componen el circuito de refrigeración no podrán ser cortadas ni separadas hasta que se haya extraído el gas refrigerante para su recuperación en un centro especializado.

Declaración de conformidad RoHS

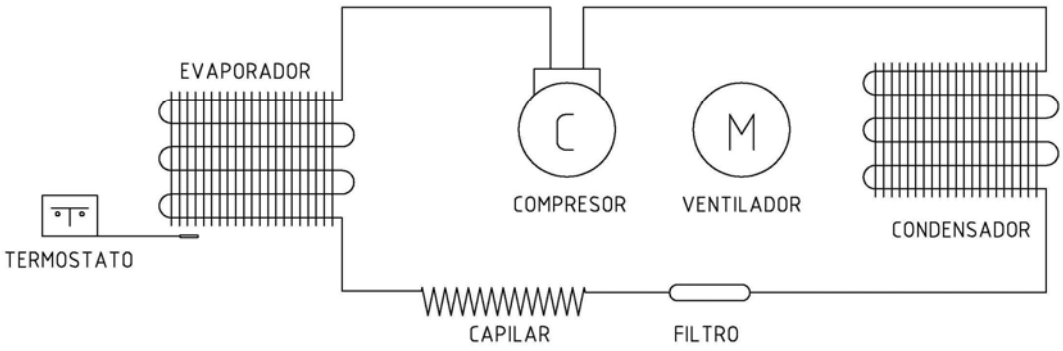
Declara bajo su propia responsabilidad que el mueble refrigerado al que hace referencia este manual, responde a las prescripciones de la Directiva 2002/95/CE/(RoHS)
En todos los materiales homogéneos utilizados para su fabricación, la posible existencia de plomo, mercurio, cromo hexavalente, polibromobifenilos (PBB), y también difenil éter (PBDE) no alcanza en peso el 0.01%. Esta declaración está basada en las declaraciones de nuestros proveedores de materias primas y componentes.

11. ESQUEMA ELÉCTRICO.



IG: Interruptor general / General switch / Interrupteur principal
IL: Interruptor iluminación / Lighting switch / Interrupteur d'éclairage
Tr: Transformador / Transformer / Transformer
Led: Iluminación led / Led lighting / Éclairage Led
T1: Termostato 1 rele / 1 Relay Thermostat / Thermostat 1 relais
C: Compresor / Compressor / Compresseur
VC: Ventilador condensador / Condenser fan / Ventilateur du condenseur
VER: Ventilador evaporador / Evaporator fan / Ventilateur de l'évaporateur
Rm: Resistencia marco / Frame resistance / Resistance cadre
Rev: Resistencia evaporación automática / Automatic defrost resistance / Résistance à l'évaporation automatique
Rev: Resistencia evaporador / Evaporator resistance / Résistance evaporateur

12. ESQUEMA FRÍO.



■ **ANEXO NORMATIVA /**

DATA	BMR/MD-150	BMR/MD - 200	BMR/MD - 250	BMR-300	BMRP -120	BMRP -170	BMRP -220	BMRP -270
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1495x850x 600	2020x850x 600	2545x850x 600	3070x850x 600	1195x850x 600	1720x850x 600	1245x850x 600	2770x850x 600
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1495x850x 1065	2020x850 x1065	2545x850x 1065	3070x850x 1065	1195x850x 1065	1720x850x 1065	1245x850x 1065	2770x850x 1065
Net volume (l)	260	410	560	710	260	410	560	710
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1	Fig. 1
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	CMR/FD-150	CMR/FD - 200	CMR/ FD - 250	CMR/-300	CMRP -120	CMRP -170	CMRP -220	CMRP -270
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1495x1040x 600	2020x1040x 600	2545x1040x 600	3070x1040x 600	1195x1040x 600	1720x1040x 600	1245x1040x 600	2770x1040x 600
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1495x850x 1065	2020x850 x1065	2545x850x 1065	3070x850x 1065	1195x850x 1065	1720x850x 1065	1245x850x 1065	2770x850x 1065
Net volume (l)	260	410	560	710	260	410	560	710
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2	Fig. 2
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	BRG/DMFG/MEI/MGD-135	BRG/DMFG/MEI/MGD-180	BRG/DMFG/MEI/MGD-225	BRG-270	BRGP-120	BRGP-170	BRGP-220	BRGP-270
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1345x850x 700	1795x850x 700	2245x850x 700	2695x850x 700	1045x850x 700	1495x850x 700	1945x850x 700	2395x850x 700
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1345x850x 1090	1795x850x 1090	2245x850x 1090	2695x850x 1090	1045x850x 1090	1495x850x 1090	1945x850x 1090	2395x850x 1090
Net volume (l)	265	450	635	820	265	450	635	820
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3	Fig. 3
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	BRG-DA-135	BRG-DA-180	BRG-DA-225	BPR-150	BPR-200	BPR-250
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1345x850x780	1795x850x780	2245x850x780	1495x850x800	2020x850x800	2545x850x800
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1345x850x1560	1795x850x1560	2245x850x1560	1495x850x1265	2020x850x1265	2545x850x1265
Net volume (l)	265	450	635	375	595	815
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 4	Fig. 4	Fig. 4	Fig. 5	Fig. 5	Fig. 5
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	BCR-135	BCR-180	BCR-225	BCR-270	BCRP-105	BCRP-150	BCRP-195
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1345x600x 700	1795x600 x700	2245x600x700	2695x600x700	1045x600x700	1495x600x700	1945x600x700
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1345x600x 1090	1795x600x 1090	2245x600x1090	2695x600x 1090	1045x600x 1295	1495x600x 1295	1945x600x 1295
Net volume (l)	170	285	405	505	170	285	405
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 6	Fig. 6	Fig. 6	Fig. 6	Fig. 6	Fig. 6	Fig. 6
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	DMF-100	DMF-140	DMFK-65	DMFK-100	DMFK-140	DMPP-140
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	915x900x700	1365x900x700	645x1223x 640	915x1223x 700	1365x1223x700	1365x1383x700
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	915x900x1090	1365x900x1090	645x1223x 1250	915x1223x 1090	1365x1223x1090	1365x1383x1165
Net volume (l)	200	300	125	200	320	320
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 7	Fig. 7	Fig. 8	Fig. 8	Fig. 8	Fig. 9
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

DATA	DSB-150	DSB-200	DSB-250	DB-100	DB-150	DB-200
Product temperature	M1	M1	M1	M1	M1	M1
Overall external dimensions at installation(LxHxD)(mm)	1465x880x520	2005x880x520	2445x880x520	1110x975x 600	1600x975x 600	2120x975x 600
Overall external dimensions in service(LxHxD)(mm)	1465x880x920	2005x880x920	2445x880x920	1110x975x 960	1600x975x 960	2120x975x 960
Net volume (l)	325	490	650	325	490	650
Maximum load in shelf (kg)	30	30	30	30	30	30
Location of the temperature sensor	Fig. 10	Fig. 10	Fig. 10	Fig. 11	Fig. 11	Fig. 11
Maximum values displayed by the instrument or measured at the sensor location in stable operating conditions (ºC)	8	8	8	8	8	8
Conditions where the display or temperature may be interrupted	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting	Defrosting

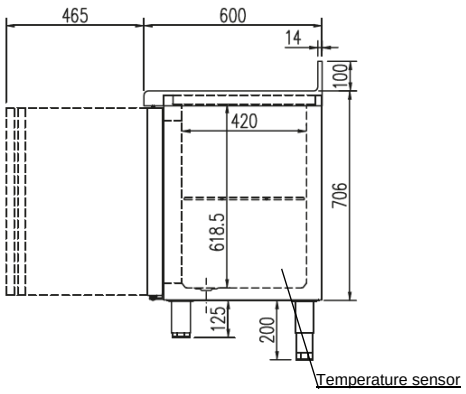


Fig. 1

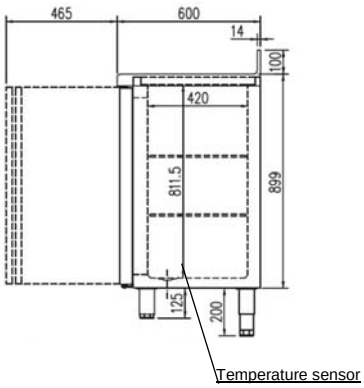


Fig. 2

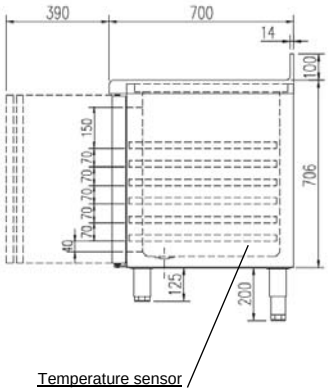


Fig. 3

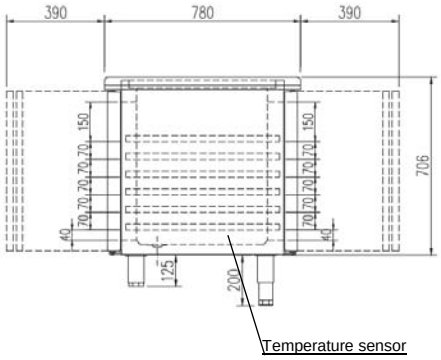


Fig. 4

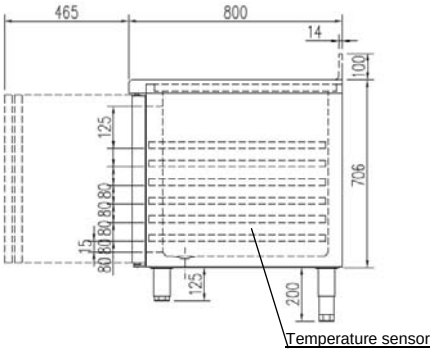


Fig. 5

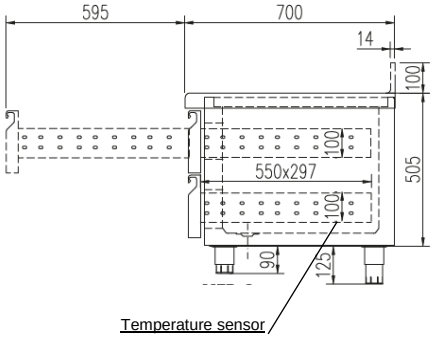


Fig. 6

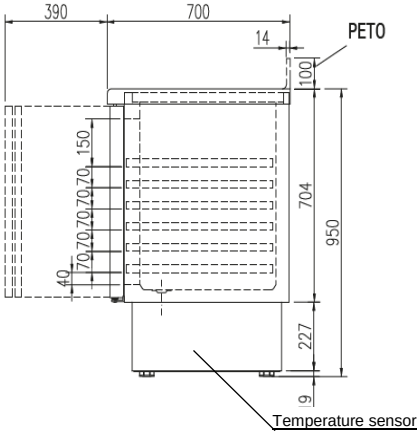


Fig. 7

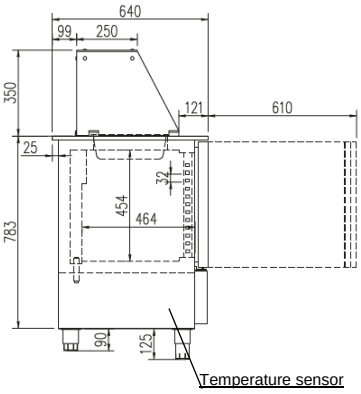


Fig. 8

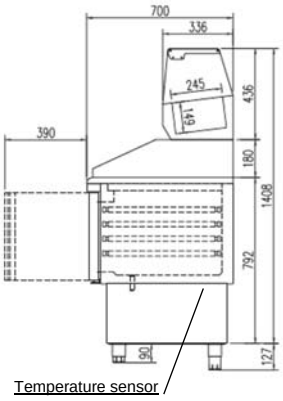


Fig. 9

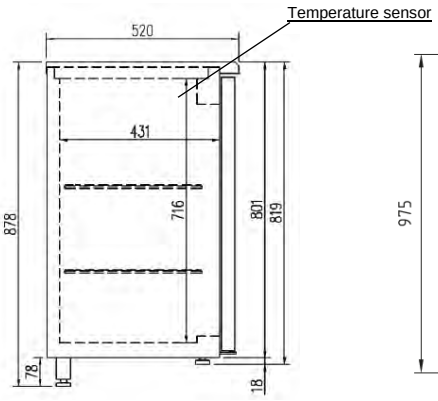


Fig. 10

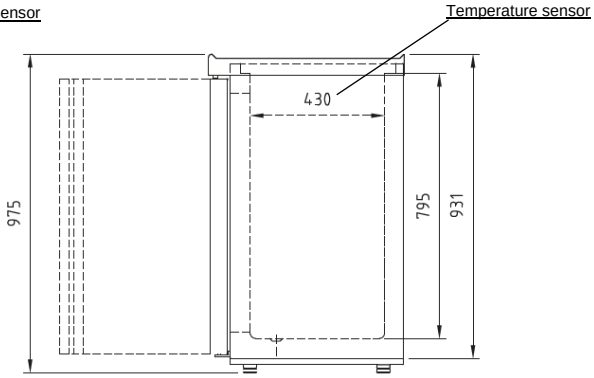
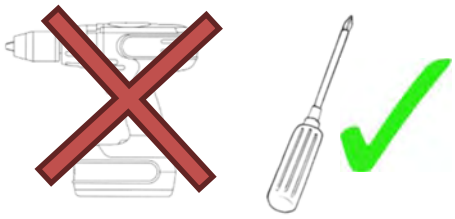


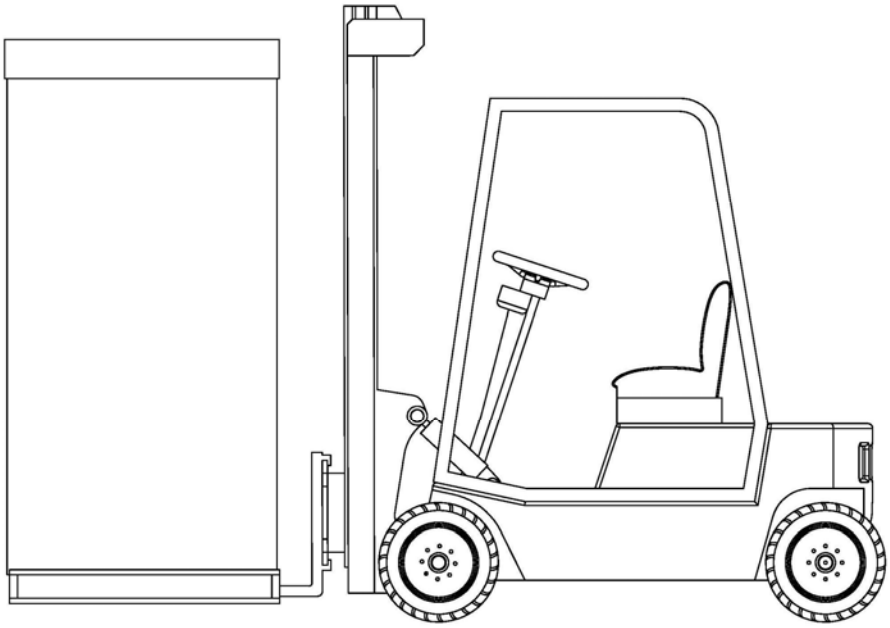
Fig. 11

■ **ANEXO INTALACIÓN /**

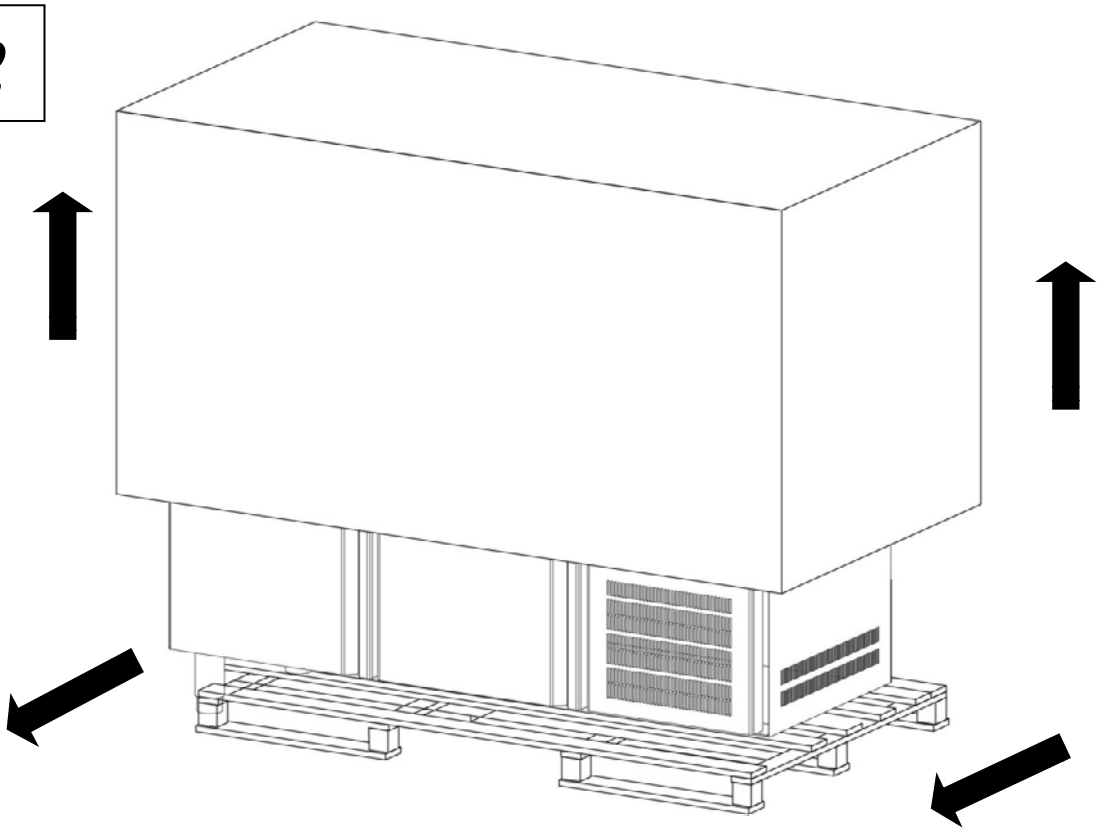
Siempre atornille manualmente, no utilice herramientas eléctricas

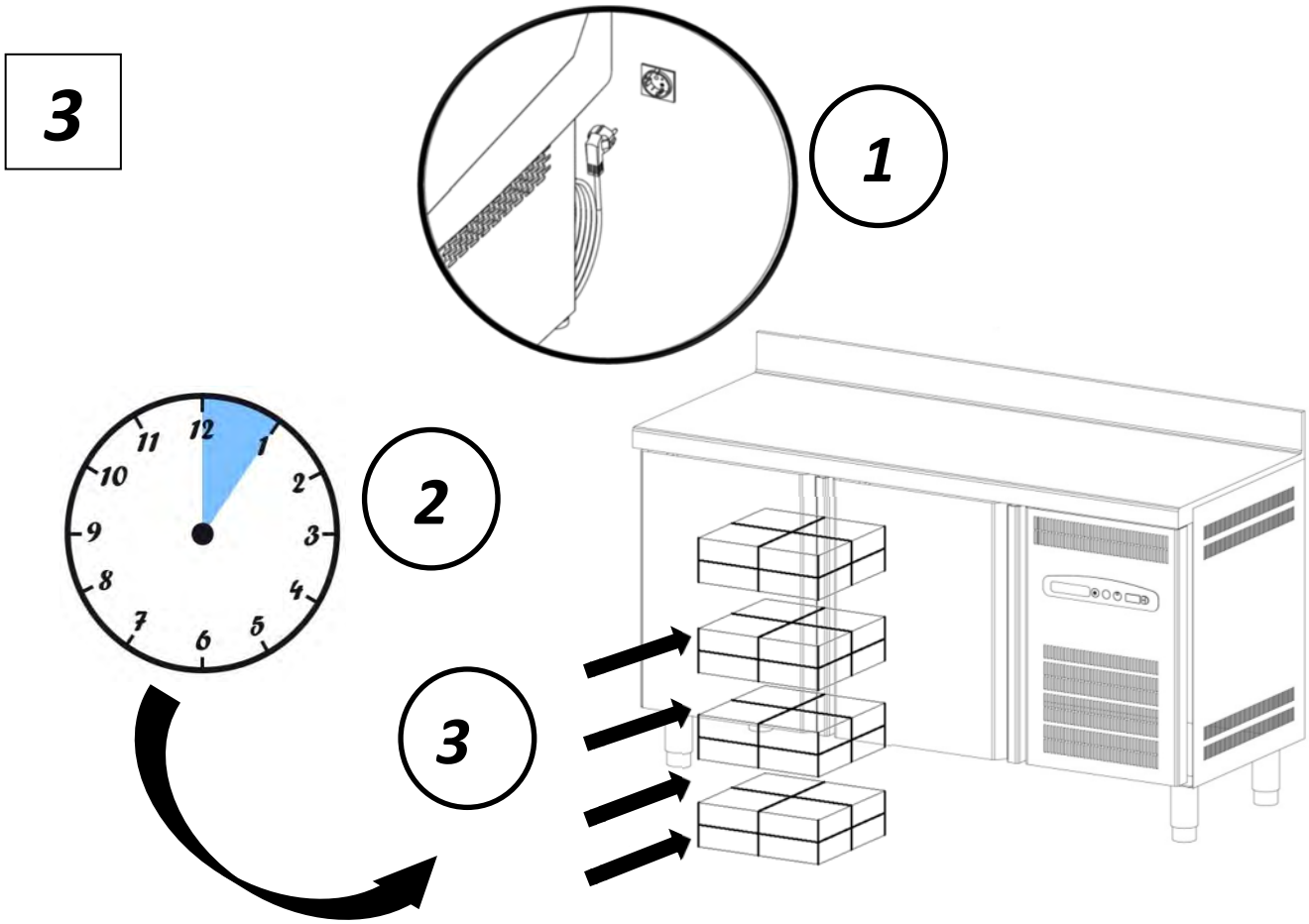


1



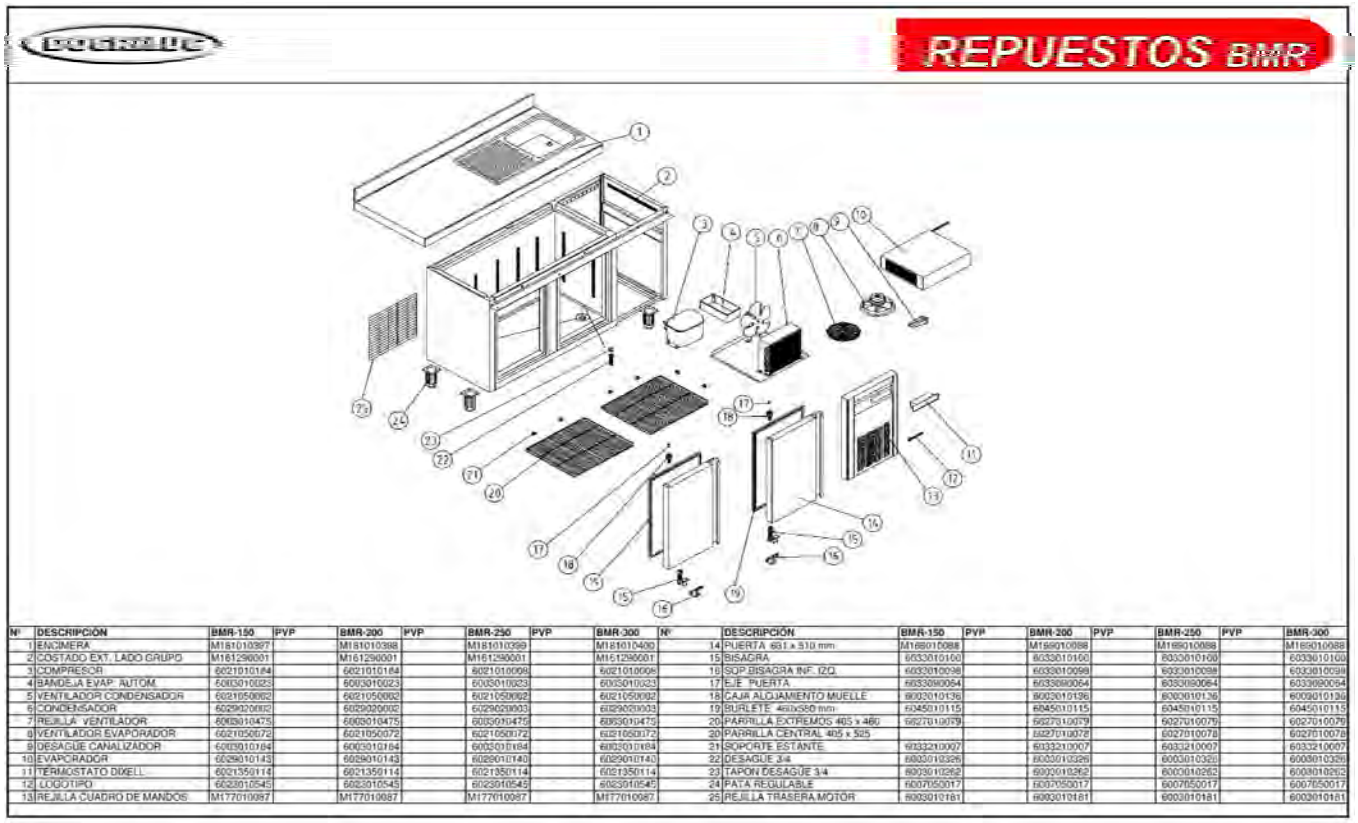
2



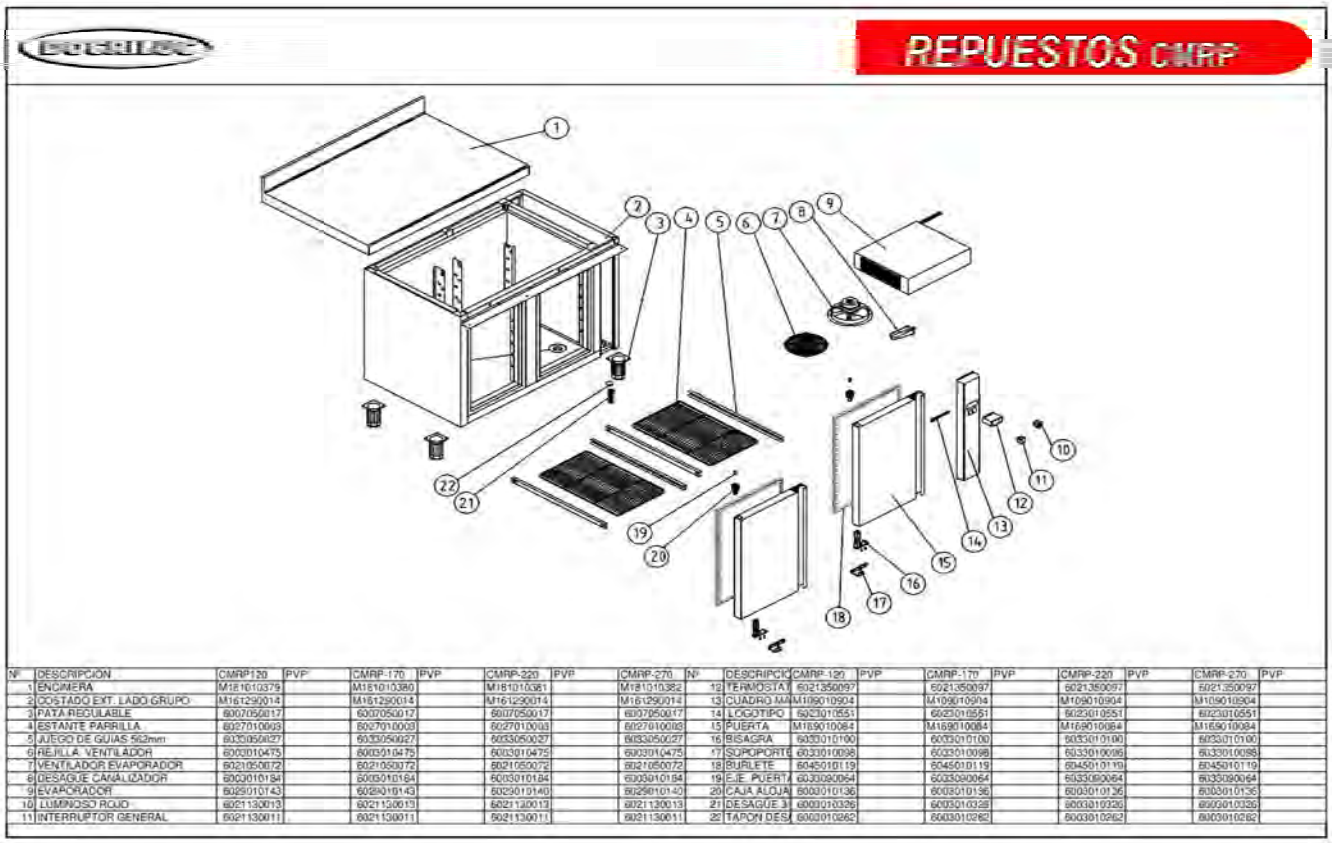


Deje funcionando la vitrina 1 hora sin producto

■ **PIEZAS DE REPUESTO**



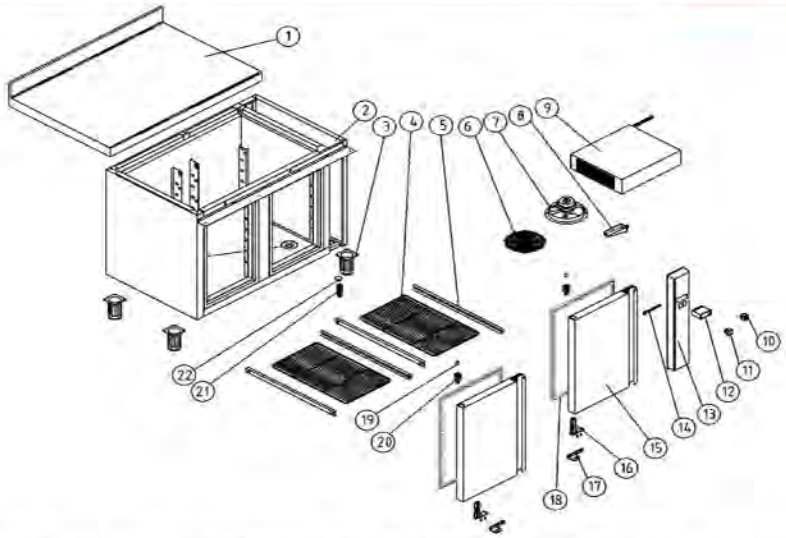
Nº	DESCRIPCIÓN	BMR-150	PVP	BMR-200	PVP	BMR-250	PVP	BMR-300	Nº	DESCRIPCIÓN	BMR-150	PVP	BMR-200	PVP	BMR-250	PVP	BMR-300
1	ENCIMERA	M181010397		M181010398		M181010399		M181010400	14	PUERTA 651 x 510 mm	M169010088		M169010088		M169010088		M169010088
2	COSTADO EXT. LADO GRUPO	M161290001		M161290001		M161290001		M161290001	15	BISAGRA	6033010100		6033010100		6033010100		6033010100
3	COMPRESOR	6021010184		6021010184		6021010098		6021010098	16	SOP.BISAGRA INF. IZQ.	6033010098		6033010098		6033010098		6033010098
4	BANDEJA EVAP. AUTOM.	6003010023		6003010023		6003010023		6003010023	17	EJE PUERTA	6033090064		6033090064		6033090064		6033090064
5	VENTILADOR CONDENSADOR	6021050002		6021050002		6021050002		6021050002	18	CAJA ALOJAMIENTO MUELLE	6003010136		6003010136		6003010136		6003010136
6	CONDENSADOR	6029020002		6029020002		6029020003		6029020003	19	BURLETE 4x8x560 mm	6045010115		6045010115		6045010115		6045010115
7	REJILLA VENTILADOR	6003010475		6003010475		6003010475		6003010475	20	PARRILLA EXTREMOS 465 x 480	6027010079		6027010079		6027010079		6027010079
8	VENTILADOR EVAPORADOR	6021050072		6021050072		6021050072		6021050072	20	PARRILLA CENTRAL 465 x 525			6027010078		6027010078		6027010078
9	DESAGUE CANALIZADOR	6003010184		6003010184		6003010184		6003010184	21	SOPORTE ESTANTE	6033210007		6033210007		6033210007		6033210007
10	EVAPORADOR	6029010143		6029010143		6029010140		6029010140	22	DESAGUE 3/4	6003010326		6003010326		6003010326		6003010326
11	TERMOSTATO DIXELL	6021350114		6021350114		6021350114		6021350114	23	TAPON DESAGUE 3/4	6003010262		6003010262		6003010262		6003010262
12	LOGOTIPO	6023010545		6023010545		6023010545		6023010545	24	PATA REGULABLE	6007050017		6007050017		6007050017		6007050017
13	REJILLA CUADRO DE MANDOS	M177010087		M177010087		M177010087		M177010087	25	REJILLA TRASERA MOTOR	6003010181		6003010181		6003010181		6003010181



Nº	DESCRIPCION	CMRP120	PVP	CMRP-170	PVP	CMRP-220	PVP	CMRP-270	Nº	DESCRIPCIÓN	CMRP-120	PVP	CMRP-170	PVP	CMRP-220	PVP	CMRP-270	PVP
1	ENCIMERA	M181010379		M181010380		M181010381		M181010382	12	TERMOSTATO	6021350097		6021350097		6021350097		6021350097	
2	COSTADO EXT. LADO GRUPO	M161290014		M161290014		M161290014		M161290014	13	CUADRO MAN	M109010904		M109010904		M109010904		M109010904	
3	PATA REGULABLE	6007050017		6007050017		6007050017		6007050017	14	LOGOTIPO	6023010551		6023010551		6023010551		6023010551	
4	ESTANTE PARRILLA	6027010003		6027010003		6027010003		6027010003	15	PUERTA	M169010084		M169010084		M169010084		M169010084	
5	JUEGO DE GUIAS 562mm	6033050027		6033050027		6033050027		6033050027	16	BISAGRA	6033010100		6033010100		6033010100		6033010100	
6	REJILLA VENTILADOR	6003010475		6003010475		6003010475		6003010475	17	SOPORTE	6033010098		6033010098		6033010098		6033010098	
7	VENTILADOR EVAPORADOR	6021050072		6021050072		6021050072		6021050072	18	BURLETE	6045010119		6045010119		6045010119		6045010119	
8	DESAGUE CANALIZADOR	6003010184		6003010184		6003010184		6003010184	19	EJE PUERTA	6033090064		6033090064		6033090064		6033090064	
9	EVAPORADOR	6029010143		6029010143		6029010140		6029010140	20	CAJA ALOJA	6003010136		6003010136		6003010136		6003010136	
10	LUMINOSO ROJO	6021130013		6021130013		6021130013		6021130013	21	DESAGUE 3/	6003010326		6003010326		6003010326		6003010326	
11	INTERRUPTOR GENERAL	6021130011		6021130011		6021130011		6021130011	22	TAPON DES	6003010262		6003010262		6003010262		6003010262	

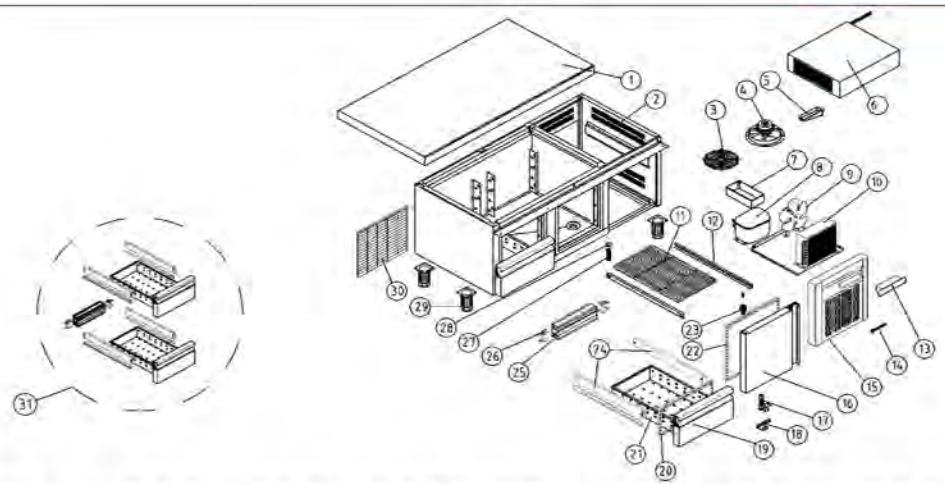
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

REPUESTOS BRG



Nº	DESCRIPCIÓN	BRG 120	PVP	BRG-170	PVP	MRGP-220	PVP	BRG-2	Nº	DESCRIPCIÓ	BRGP-120	PVP	BRGP-170	PVP	BRGP-220	PVP	BRGP-270	PVP
1	ENCIMERA	M181010378		M181010380		M181010381		M1810	13	TERMOSTAT	6021350097		6021350097		6021350097		6021350097	
2	COSTADO EXT. LADO GRUPO	M161290014		M161290014		M161290014		M1612	13	CUADRO MA	M169010904		M169010904		M169010904		M169010904	
3	PATA REGULABLE	6007050017		6007050017		6007050017		6E+09	14	LOGOTIPO	6023010551		6023010551		6023010551		6023010551	
4	ESTANTE PARRILLA	6027010003		6027010003		6027010003		6E+09	15	PUERTA	M169010084		M169010084		M169010084		M169010084	
5	JUEGO DE GUIAS 562mm	6033050027		6033050027		6033050027		6E+09	16	BISAGRA	6030010100		6030010100		6030010100		6030010100	
6	REJILLA VENTILADOR	6003010475		6003010475		6003010475		6E+09	17	SOPOPORTE	6030010098		6030010098		6030010098		6030010098	
7	VENTILADOR EVAPORADOR	6021050072		6021050072		6021050072		6E+09	18	BURLETE	6045010119		6045010119		6045010119		6045010119	
8	DESAGÜE CANALIZADOR	6003010184		6003010184		6003010184		6E+09	19	EJE PUERT	6030090064		6030090064		6030090064		6030090064	
9	EVAPORADOR	6029010143		6029010143		6029010140		6E+09	20	CAJA ALOJA	6003010136		6003010136		6003010136		6003010136	
10	LUMINOSO ROJO	6021130013		6021130013		6021130013		6E+09	21	DESAGUE 3/4	6003010326		6003010326		6003010326		6003010326	
11	INTERRUPTOR GENERAL	6021130011		6021130011		6021130011		6E+09	22	TAPON DESA	6003010262		6003010262		6003010262		6003010262	

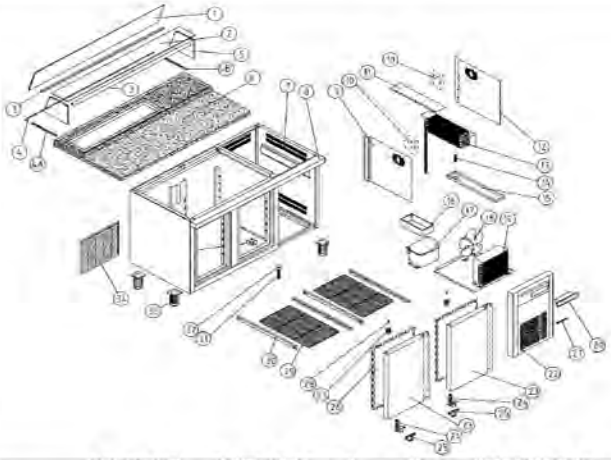
REPUESTOS BCR



Nº	DESCRIPCIÓN	BCR-135	PVP	BCR-180	PVP	BCR-220	PVP	BCR-2	Nº	DESCRIPCIÓN	BCR-135	PVP	BCR-180	PVP	BCR-220	PVP	BCR-270	PVP
1	ENCIMERA	M181010372		M181010373		M181010476		M1810	17	BISAGRA	6030010100		6030010100		6030010100		6030010100	
2	**COSTADO EXT. LADO GRUPO**	**M161290004**		**M161290004**		**M161290004**		**M1612**	18	**SOPORTE BISAGRA**	**6030010098**		6030010098		6030010098		6030010098	
3	REJILLA VENTILADOR	6003010475		6003010475		6003010475		6E+09	19	FRENTE CAJON 1/3	M169120091		M169120091		M169120091		M169120091	
4	VENTILADOR EVAPORADOR	6021050072		6021050072		6021050072		6E+09	20	BURLETE 1/3	6045010121		6045010121		6045010121		6045010121	
5	DESAGÜE CANALIZADOR	6003010184		6003010184		6003010184		6E+09	21	CUERPO CAJON 1/3	M169050516		M169050516		M169050516		M169050516	
6	EVAPORADOR	6029010143		6029010143		6029010140		6E+09	22	BURLETE 460x370 mm	6045010120		6045010120		6045010120		6045010120	
7	BANDEJA EVAP. AUTOM.	6003010023		6003010023		6003010023		6E+09	23	CAJA ALOJAMIENTO EJE	6003010136		6003010136		6003010136		6003010136	
8	COMPRESOR	6021010184		6021010184		6021010088		6E+09	24	JUEGO DE GUIAS FULTERER	6029050042		6029050042		6029050042		6029050042	
9	VENTILADOR CONDENSADOR	6021050002		6021050002		6021050002		6E+09	25	FRONTI. ENTRE CAJONES	M161130007		M161130007		M161130007		M161130007	
10	CONDENSADOR	6029020002		6029020002		6029020003		6E+09	26	FIJACION FRONTI	6003010011		6003010011		6003010011		6003010011	
11	ESTANTE PARRILLA	6027010003		6027010003		6027010003		6E+09	27	DESAGUE 3/4	6003010326		6003010326		6003010326		6003010326	
12	JUEGO DE GUIAS	6033050027		6033050027		6033050027		6E+09	28	TAPON DESAGUE 3/4	6003010262		6003010262		6003010262		6003010262	
13	TERMOSTATO DIXELL	6021350108		6021350108		6021350108		6E+09	29	PATA REGULABLE	6007050079		6007050079		6007050079		6007050079	
14	LOGOTIPO	6023010545		6023010545		6023010545		6E+09	30	REJILLA TRASERA MOTOR	6003010181		6003010181		6003010181		6003010181	
15	REJILLA CUADRO DE MANDOS	M177010085		M177010085		M177010085		M1770	31	KIT COMPLETO 1/3-1/3	M169120152		M169120152		M169120152		M169120152	
16	PUERTA 419x435 mm	M169010085		M169010085		M169010085		M1690	32									

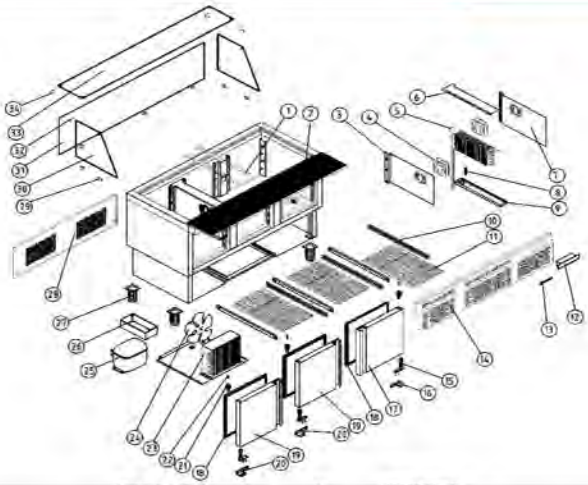
esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

REPUESTOS MFG70



Nº	DESCRIPCION	DESCRIPTION	MFG70-135	PVP	MFG70-160	PVP		Nº	DESCRI	DESCRIPTION	MFG70-135	PVP	MFG70-160	PVP
1	CRISTAL FRONTAL CUPULA	CUPOLA FRONT GLASS	6035050134		6036050135			17	COMPR	COMPRESSOR	6021010087		6021010142	
2	CRISTAL SUPERIOR CUPULA 1/6	UPPER GLASS CUPOLA 1/6	6035050138		6035050136			18	VENTIL	CONDENSER FAN	6021050002		6021050002	
3	PERFIL UNION CRISTAL	GLASS FRAME JOINT	M107130011		M107130012			19	CONDE	CONDENSER	6029020002		6029020003	
4	PERFIL TRASERO "U" APOYO CRIS	REAR "U" SUPPORT FRAME GLASS	M107130017		M107130018			20	TERMO	THERMOSTAT	6021350108		6021350108	
4-A	PERFIL IZQ. APOYO CRISTAL 1/6	LEFT SUPPORT FRAME GLASS 1/6	M107130015		M107130015			21	LOGOT	LOGOTYPE STICKER	6023010551		6023010551	
4-B	PERFIL DCH.APOYO CRISTAL 1/6	RIGHT SUPPORT FRAME GLASS 1/6	M107130016		M107130016			22	REJILL	CONTROL PANEL GRILLE	M177010087		M177010087	
5	COSTADOS CUPULA 1/6	CUPOLA SIDE 1/6	6039010081		6039010081			23	PUERT	INOX. DOOR 435x631 mm	M169010084		M169010084	
6	ENCIMERA DE GRANITO 1/6	GRANITE WORKTOP 1/6	6031010125		6031010123			24	BISAGR	HINGE	6033010100		6033010100	
7	COSTADO EXTERIOR LADO GRUPO	EXTERNAL MOTOR SIDE	M161290002		M161290002			25	SOPOR	LOWER LEFT HINGE SUPPORT	6033010098		6033010098	
8	DECORATIVO MESA PIZZAS GN 1/1	COUNTER PIZZADECORATIVE GN 1/1	M109010647		M109010648			26	BURLE	SEAL 385x580 mm	6045010119		6045010119	
9	COSTADO IZQ.EVAP.	LEFT SIDE EVAPORATOR						27	CAJA A	HINGE PIN SUPPORT	6003010136		6003010136	
10	VENTILADOR EVAPORADOR	EVAPORATOR FAN	6021050006		6021050006			28	EJE PU	SPLINDE DOOR	6033090064		6033090064	
11	TAPA EVAPORADOR	TO COVER EVAPORATOR	M109050244		M109050244			29	PARRIL	LAMINATED SHELF 530x325 GN 1/1	6027010003		6027010003	
12	COSTADO DERECHO EVAP.	RIGHT SIDE EVAPORATOR						30	JUEGO	SET OF SHELF SLIDES "U" 562mm	6033050027		6033050027	
13	EVAPORADOR	EVAPORATOR	6029010125		6029010125			31	DESAG	DRAIN PIPE 3/4	6003010326		6003010326	
14	DESAGUE 1/3	DRAIN PIPE 1/2.	6043050004		6043050004			32	TAPON	DRAIN CAP 3/4	6003010262		6003010262	
15	BANDEJA GOTEO	EVAPORATOR TRAY	M109050247		M109050247			33	PATA R	ADJUSTABLE FEET	6007050017		6007050017	
16	BANDEJA EVAPORACION AUTOM.	AUTOMATIC EVAP.TRAY.	6003010023		6003010023			34	REJILL	REAR VENTILATION GRILLE	6003010181		6003010181	

REPUESTOS MFK



Nº	DESCRIPCION	DESCRIPTION	MFK-140	PVP		Nº	DESCRIPCION	DESCRIPTION	MFK-14	PVP
1	PERFIL DIVISORIO	DIVIDING FRAME	M109010041	8 €		18	BURLETE 385x370	SEAL 385x370	6E+09	12 €
2	ENCIMERA POLIETILENO 1361x300	POLYETHILENE WORKTOP 1361x300x20 mm	6031050008	230 €		19	PUERTA APERTURA IZQ	OPENING LEFT DOOR	M16901	96 €
3	COSTADO IZQUIERDO EVAP.	LEFT SIDE EVAPORATOR	M109050253	34 €		20	SOPORTE BISAGRA INFERIOR IZQUIERDO.	LOWER LEFT HINGE SUPPORT	6E+09	5 €
4	VENTILADOR EVAPORADOR	EVAPORATOR FAN	6021050006	20 €		21	CAJA ALOJAMIENTO EJE	HINGE PIN SUPPORT	6E+09	1 €
5	**EVAPORADOR**	**EVAPORATOR**	**6029010113**	**87 €**		**22**	**EJE PUERTA**	**SPLINDE DOOR**	**6E+09**	**3 €**
6	TAPA EVAPORADOR	TO COVER EVAPORATOR	M109050250	15 €		23	CONDENSADOR	CONDENSER	6E+09	75 €
7	COSTADO DERECHO EVAP.	RIGHT SIDE EVAPORATOR	M109050254	34 €		24	VENTILADOR CONDENSADOR	CONDENSER FAN	6E+09	35 €
8	DESAGUE 1/2"	DRAIN PIPE 1/2"	6043050004	3 €		25	COMPRESOR	COMPRESSOR	6E+09	255 €
9	BANDEJA GOTEO	EVAPORATOR TRAY	M109050015	8 €		26	BANDEJA EVAPORACION AUTOMATICA	AUTOMATIC EVAPORATION TRAY	6E+09	6 €
10	JUEGO DE GUIAS 562mm.	SET OF SHELF SLIDES	6033050027	25 €		27	PATA REGULABLE	ADJUSTABLE FEET	6E+09	21 €
11	ESTANTE PARRILLA 530x325	LAMINATED SHELF	6027010003	22 €		28	REJILLA TRASERA MOTOR	REAR VENTILATION GRILLE	M1090	60 €
12	TERMOSTATO DIXELL	THERMOSTAT DIXELL	6021350108	190 €		29	PORTA REPISAS CROMADO	SUPPORT GLASS CHROMEPLATED	6E+09	8 €
13	LOGOTIPO	LOGOTYPE STICKER	6023010545	8 €		30	COSTADOS CUPULA 350x418x6 mm	CUPOLA SIDE 350x418x6 mm	6E+09	35 €
14	REJILLA CUADRO DE MANDOS	CONTROL PANEL GRILLE	M109010921	100 €		31	CRISTAL FRENTE CUPULA 1342x350x6 mm	CUPOLA FRONT GLASS 1342x350x6 mm	6E+09	
15	BISAGRA	HINGE	6033010100	12 €		32	ESCUADRA FIJACIÓN 2 CRISTALES	FRAMING SQUARE 2 GLASS	6E+09	6 €
16	SOPORTE BISAGRA INFERIOR DE	LOWER RIGHT HINGE SUPPORT	6033010099	5 €		33	CRISTAL SUP. CUPULA 1354x250x6 mm	UPPER GLASS CUPOLA 1354x250x6 mm	6E+09	
17	PUERTA APERTURA DCH.	RIGHT OPENING DOOR	M169010103	96 €		34	ESCUADRA FIJACIÓN 3 CRISTALES	FRAMING SQUARE 3 GLASS	6E+09	7 €

esencia de hostelería
HOSDECORA
www.hosdecora.com Tel: 976 255 991