asber

Catálogo Refrigeración

PROFESSIONAL LINE

PRO-ECO LINE

BASIC LINE

MERCHANDISER LINE

SNACK LINE

BAR LINE

ASBER es una marca perteneciente a ONNERA GROUP, corporación especializada en el diseño y fabricación de equipamiento gastronómico y de lavandería industrial para el sector hostelero.

Contamos con más de 1600 profesionales que desarrollan sus actividades en nuestras plantas fabriles, las cuales se encuentran localizadas en Europa (España, Polonia y Turquía), Asia (China) y América (México), y en nuestras oficinas de representación ubicadas en los 5 continentes.

ASBER se integra así al sector hostelero, conformando su catálogo de oferta a partir de los productos que le son suministrados por las plantas fabriles del Grupo, situación que le permite contar con una amplia gama de equipos en tres diferentes familias:

COCCION - REFRIGERACION - LAVADO DE VAJILLA

La capacidad productiva y tecnológica de nuestro Grupo, su presencia internacional y la experiencia recogida “regionalmente” durante años, hacen de ASBER una de las marcas referentes a nivel mundial en la fabricación de equipamiento gastronómico industrial para el sector hostelero.

Fábrica en S.L.P., México

Fábrica en Oñate, España

Fábrica en Polonia

Fábrica en China

Indice General

EQUIPOS VERTICALES: REFRIGERACION Y CONSERVACION DE CONGELADOS

PROFESSIONAL LINE PAG. 6-8

PRO-ECO LINE PAG. 9-10

BASIC LINE PAG. 11

MERCHANDISER LINE PAG. 12-13

EQUIPOS HORIZONTALES: PREPARACION DE ALIMENTOS

PROFESSIONAL LINE - PREPARACION ENSALADAS PAG. 14-15

PROFESSIONAL LINE - PREPARACION PIZZA PAG. 16

SNACK LINE - PREPARACION SANDWICHES PAG. 17

EQUIPOS HORIZONTALES: REFRIGERACION Y CONSERVACION DE CONGELADOS

PROFESSIONAL LINE - MESAS DE TRABAJO PAG. 18

SNACK LINE - MESAS DE TRABAJO PAG. 19

PROFESSIONAL LINE - BASES REFRIGERADAS PARA EQUIPOS DE COCCION PAG. 20

VITRINAS REFRIGERADAS: TAPAS, SUSHI

SNACK LINE PAG. 21

EQUIPOS PARA BAR

BAR LINE - CONTRABARRAS PAG. 22-23

BAR LINE - BOTELLEROS PAG. 24

BAR LINE - DISPENSADORES DE CERVEZA PAG. 25

REFRIGERADORES
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Acepta bandejas panaderas de 18" x 26" (450 x 650 mm.).
- Iluminación interior con luz incandescente (modelos con puertas sólidas) y con luz de leds (modelos con puerta de cristal).
- Puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

ARR-23

ARR-49

ARR-23-1G

ARR-49-2G

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARR-23	142211007400	702 x 790 x 1910	1	3	23	1/4	5.6	115
ARR-49	142212007400	1402 x 790 x 1910	2	6	49	1/3	6.9	115
ARR-23-1G	142211017413	702 x 790 x 1910	1	3	23	1/4	5.8	115
ARR-49-2G	142211207413	1402 x 790 x 1910	2	6	49	1/3	7.2	115

CONSERVADORES DE CONGELADOS
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas en acero inoxidable con escalón.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Acepta bandejas panaderas de 18" x 26" (450 x 650 mm.).
- Iluminación interior con luz incandescente (modelos con puertas sólidas) y con luz de leds (modelo con puerta de cristal).
- Puerta de cristal con marco de aluminio y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.

ARF-23

ARF-49

ARF-23-1G

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARF-23	142221007400	702 x 790 x 1910	1	3	23	3/4	8.5	115
ARF-49	142222007400	1402 x 790 x 1910	2	6	49	1	12.9	115
ARF-23-1G	142212007413	702 x 790 x 1910	1	3	23	3/4	8.5	115

DOBLE TEMPERATURA
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Compartimiento Refrigeración: contrapuerta embutida en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Compartimiento Congelación: contrapuerta en acero inoxidable con escalón.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Controles electrónicos de temperatura y de deshielo, con visores digitales indicadores, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento de conservación de congelados.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC en compartimiento de refrigeración y gas ecológico R-404 A, sin CFC en compartimiento para congelados).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresores herméticos con condensadores ventilados, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento para congelados.
- Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico, independientes, uno para el compartimiento de refrigeración y otro para el compartimiento para congelados.
- Cubierta del evaporador en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura (compartimiento de refrigeración) y en acero inoxidable (compartimiento de conservación de congelados).
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
- Compartimiento de refrigeración: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Compartimiento para congelados: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Acepta bandejas panaderas de 18" x 26" (450 x 650 mm.).
- Iluminación interior con luz incandescente.

AR-49-DT

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
AR-49 -DT	142222017400	1402 x 790 x 1910	2	6	49	Ref. 1/4 Cong. 3/4	Ref. 5.6 Cong. 8.5	115

REFRIGERADORES

PRO-ECO LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC, excepto modelo ARR-72-PE, el cual incluye gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno (excepto modelo ARR-72-CL, el cual incluye 6 ruedas).
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz incandescente.
- Puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

ARR-23-PE

ARR-37-PE

ARR-72-PE

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARR-17-PE	142223107400	685 x 675 x 1981	1	3	17	1/4	5.6	115
ARR-23-PE	142223407400	685 x 812 x 1981	1	3	23	1/4	5.6	115
ARR-37-PE	142223207400	1105 x 812 x 1981	2	6	37	1/3	6.6	115
ARR-49-PE	142223507400	1371 x 812 x 1981	2	6	49	1/3	6.9	115
ARR-72-PE	142238007400	2060 x 812 x 1981	3	9	72	1/2+	12.2	115
ARR-17-1G-PE	142223607400	685 x 675 x 1981	1	3	17	1/4	5.8	115
ARR-23-1G-PE	142223707400	685 x 812 x 1981	1	3	23	1/4	5.8	115
ARR-37-2G-PE	142223807400	1105 x 812 x 1981	2	6	37	1/3	7.2	115
ARR-49-2G-PE	142223907400	1371 x 812 x 1981	2	6	49	1/3	7.2	115
ARR-72-3G-PE	142230107400	2060 x 812 x 1981	3	9	72	1/2+	12.5	115

CONSERVADORES DE CONGELADOS
PRO-ECO LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno (excepto modelo ARR-72-CL, el cual incluye 6 ruedas).
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz incandescente.
- Puertas de cristal con marco de aluminio y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.

ARF-23-PE

ARF-37-PE

ARF-49-PE

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARF-17-PE	142223117400	685 x 675 x 1981 mm	1	3	17	3/4	8.8	115
ARF-23-PE	142241007400	685 x 812 x 1981 mm	1	3	23	3/4	8.5	115
ARF-37-PE	142242007400	1105 x 812 x 1981 mm	2	6	37	1	12.9	115
ARF-49-PE	142243007400	1371 x 812 x 1981 mm	2	6	49	1	12.9	115
ARF-72-PE*	142244007400	2060 x 812 x 1981 mm	3	9	72	2 de 3/4	2 de 8.5	115

*Equipo con dos unidades condensadoras con tomacorrientes independientes.

REFRIGERADORES

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

CONSERVADORES DE CONGELADOS

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.

ARR-17-1G-BL

ARR-37-2G-BL

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARR-17-1G-BL	142226207400	685 x 675 x 1981	1	4	17	1/4	5.8	115
ARR-37-2G-BL	142226107400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1/3	7.2	115
ARF-17-1G-BL	142226307400	685 x 675 x 1981	1	4	17	3/4	8.8	115
ARF-37-2G-BL	142226407400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1	12.9	115

REFRIGERADORES
MERCHANDISER LINE

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
- Piso interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico inteligente de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC, excepto modelo ARMD-72, el cual incluye gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en ABS de alta resistencia al impacto, capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas de alambrón pintado, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

- **Modelos "SD":** Puertas corredizas de cristal con marco plástico y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón, incluyen dispositivo automático de cierre.

ARM-17

ARMD-37

ARMD-49

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ARM-10	144010109400	915 x 561 x 1372	2	6	9.4	1/5	5	115
ARM-17	144010101400	685 x 675 x 1825	1	4	16.8	1/4	6	115
ARMD-23	144010102400	685 x 812 x 1981	1	4	23	1/4	6	115
ARMD-37	144010104400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1/3	8	115
ARMD-49	144010105400	1371 x 812 x 1981	2	8	49	1/3	8	115
ARMD-72	144010111400	2060 x 812 x 1981	3	12	72	1/2+	12.6	115
ARMD-35-SD	144010207400	1105 x 812 x 1981	2	8	35	1/3	8	115
ARMD-47-SD	144010208400	1371 x 812 x 1981	2	8	47	1/3	8	115

CONSERVADORES DE CONGELADOS
MERCHANDISER LINE

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero pre-pintada en color blanco.
- Piso interior en acero inoxidable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electrónico inteligente de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Equipos montados sobre patas de alta tecnología, fabricadas en polipropileno de alta resistencia.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas de alambrón pintado, ajustables en altura.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Puertas de cristal con marco plástico y panel triple de cristal templado + low-e con gas argón.

AFM-17

AFMD-37

AFMD-72

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
AFM-17	144012101400	685 x 675 x 1825	1	4	16.8	3/4	8.5	115
AFMD-23	144012102400	685 x 812 x 1981	1	4	23	3/4	8.5	115
AFMD-37	144012104400	1105 x 812 x 1981	2	8	37	1	12.9	115
AFMD-49	144012202400	1371 x 812 x 1981	2	8	49	1	12.9	115
AFMD-72*	144012112400	2060 x 812 x 1981	2	12	72	2 de 1	2 de 10.5	115

*Equipo con dos unidades condensadoras con tomacorrientes independientes.

MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACION - ENSALADAS
PROFESSIONAL LINE

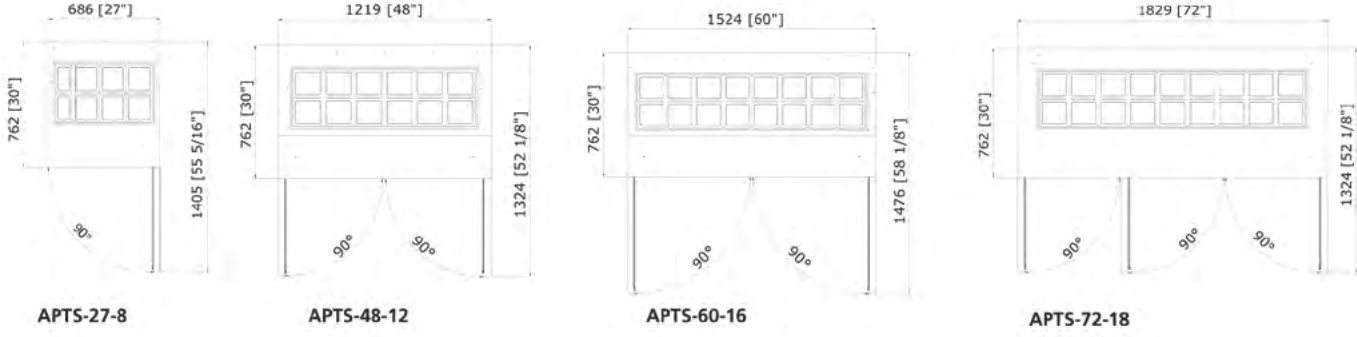
- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
  En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
  En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

Modelos "W":
- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior, cubierta, zona de insertos, caperuza y tapa de caperuza en acero inoxidable.

APTS-27-8

APTS-48-12

APTS-60-16



APTS-27-8 **APTS-48-12** **APTS-60-16** **APTS-72-18**

		DIMENSIONES	CAPACIDAD				CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APTS-27-8	141511007400	685 X 762 X 1153	1	1	6 de 1/6 2 de 1/9	6.1	1/6	2.7	115
APTS-48-12	141512007400	1219 x 762 x 1153	2	2	12 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115
APTS-60-16	141513007400	1524 x 762 x 1153	2	2	16 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115
APTS-72-18	141514007400	1828 X 762 X 1153	3	3	18 de 1/6	18.2	1/3	6.2	115
APTS-48-12 W	141512008400	1219 x 762 x 1153	2	2	12 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115
APTS-60-16 W	141513008400	1524 x 762 x 1153	2	2	16 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115

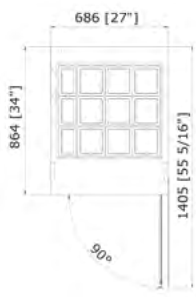
MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACION - MEGA TOP
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
  En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
  En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

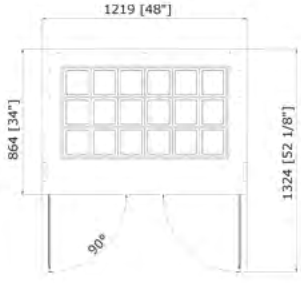
APTM-48-18

APTM-60-24

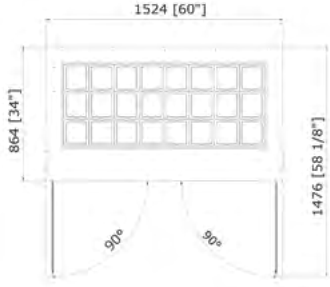
APTM-72-30



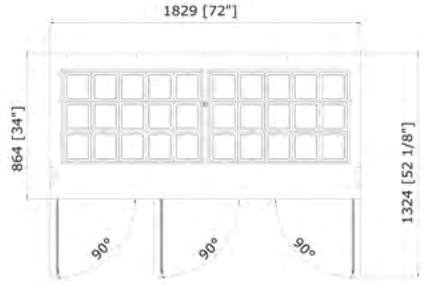
APTM-27-12



APTM-48-18



APTM-60-24



APTM-72-30

		DIMENSIONES	CAPACIDAD				CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APTM-27-12	141515007400	685 X 864 X 1285	1	1	9 de 1/6 3 de 1/9	6.1	1/6	2.7	115
APTM-48-18	141516007400	1219 X 864 X 1285	2	2	18 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115
APTM-60-24	141517007400	1524 X 864 X 1285	2	2	24 de 1/6	15.0	1/3	6.2	115
APTM-72-30	141518007400	1828 X 864 X 1285	3	3	30 de 1/6	18.2	1/3	6.2	115

MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACION - PIZZAS
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas (excepto modelos "PE") y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
- En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación APTP-46/APTP-67: insertos GN-1/3, en policarbonato transparente NSF, de 6" de profundidad.
- Dotación APTP-48-PE/APTP-60-PE/APTP-72/PE: insertos GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 19" (APTP-46/APTP-67) ó de 18" (APTP-48-PE/APTP-60-PE/APTP-72/PE) de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.
- Modelos APTP-46/APTP-67: aceptan bandejas panaderas de 18" x 26" (450 x 650 mm.).

APTP-48-PE

APTP-67

APTP-72-PE

		DIMENSIONES	CAPACIDAD				CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APTP-46	141378917400	1168 X 815 X 1271	1	2	6 de 1/3	13.9	1/4	5.4	115
APTP-67	141378907400	1702 X 815 X 1271	2	4	9 de 1/3	23.6	1/3	6.7	115
APTP-48-PE	141368007400	1219 X 762 X 1385	2	2	7 de 1/4	11.8	1/4	4.9	115
APTP-60-PE	141378007400	1524 X 762 X 1385	2	2	8 de 1/4	15	1/3	6.2	115
APTP-72-PE	141388007400	1828 X 762 X 1385	3	3	10 de 1/4	18.2	1/3	6.2	115

MESA REFRIGERADA DE PREPARACION - SANDWICHES

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Tapa de zona de insertos en acero inoxidable, abatible y desmontable.
- Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo:
- En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
- En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipo montado sobre 4 patas, regulables en altura.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas GN-1/1 cubiertas de epoxy, ajustables en altura por medio de guías en acero inoxidable.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/3 y GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

TOPPING REFRIGERADO SOBRE MOSTRADOR

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Inicio de plegado de marco superior con acabado "pulido espejo".
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre.
- Sistema de refrigeración estática por debajo y por los lados de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Temperatura de trabajo: 0 a 8 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Equipo montado sobre 4 patas de goma, no regulables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad. Cada inserto incluye su tapa con alojamiento para cuchara.

ASPT-37

ATC-4

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Insertos	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ASPT-37	141513007010	930 X 705 X 1000	6 de 1/3 2 de 1/4	2	13.2	1/4	4.9	115
ATC-4	144522100400	715 x 434 x 306	4 de 1/6	0	N/A	1/4	2.3	115

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad
-
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Equipos de Refrigeración:
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Temperatura de trabajo: 0 a 8 °C, en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos para Conservación de Congelados:
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
- Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C, en ambiente externo de 32 °C.

- **Nota: posibilidad de incluir lambrin/copete en acero inoxidable (referencias LRSS. Por mayor información, consultar sección "Accesorios/Opcionales" en la Lista de Precios de Refrigeración de Asber), removible, de 100 mm. de altura, tanto en modelos AUTR como en modelos AUTF, convirtiendo los mismos en Mesas de Trabajo: Refrigeradas - Conservadoras de Congelados.**

AUTR / AUTF-48

AUTR / AUTF-60

AUTR-72

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
AUTR-27	141311007400	685 X 762 X 914	1	1	6.1	1/6	2.7	115
AUTR-48	141312007400	1219 X 762 X 914	2	2	11.8	1/4	4.9	115
AUTR-60	141313007400	1524 X 762 X 914	2	2	15.0	1/3	6.2	115
AUTR-72	141314007400	1878 X 762 X 914	3	6	18.2	1/3	6.2	115
AUTF-27	141321007400	685 X 762 X 914	1	1	6.1	3/4	8.2	115
AUTF-48	141322007400	1219 X 762 X 914	2	2	11.8	3/4	8.5	115
AUTF-60	141323007400	1524 X 762 X 914	2	2	15.0	3/4	8.5	115

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Respaldo/Peto de encimera en acero inoxidable, de 100 mm. de altura.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Equipos montados sobre 4 patas, regulables en altura.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.

- Equipos de Refrigeración:
  Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
  Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C, en ambiente externo de 32 °C.

- Equipos para Conservación de Congelados:
  Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-404 A, sin CFC).
  Temperatura de trabajo: -18 a -22 °C, en ambiente externo de 32 °C.

ASTR / ASTF-60

ASTR / ASTF-79

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ASTR-60	141111107410	1496 X 600 X 946	2	2	9	1/4	4.9	115
ASTR-79	141111207410	2021 X 600 X 946	3	3	13.9	1/4	4.9	115
ASTF-60	141111107412	1496 X 600 X 946	2	2	9	3/4	8.2	115
ASTF-79	141121207412	2021 X 600 X 946	3	3	13.9	3/4	8.2	115

BASES DE CHEF REFRIGERADAS
PROFESSIONAL LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Cubierta calibre 18 con borde perimetral anti-derrame, aislada en poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Contrapuertas lisas en acero inoxidable.
- Cajones GN-1/1 fabricados en acero inoxidable, perforados, auto-portantes sobre guías correderas.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C, en ambiente externo de 32 °C.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado, de 50 mm. de espesor y 40 kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Unidad condensadora con compresor hermético.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Cubierta de evaporador en acero inoxidable.
- Equipos montados sobre 4 ó 6 ruedas, de las cuales las 2 ó 3 frontales llevan freno.

- **Importante: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef deberán incluir patas, las cuales deberán ser suministradas por parte del fabricante. El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef debe ser de 4". El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Asber para sus Mesas Bajas Refrigeradas Gastronorm/Bases de Chef.**

ACBR-88

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Cajones	Ruedas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ACBR-53	141111300400	1350 X 780 X 610	2	4	9	1/4	5.2	115
ACBR-75	141112300400	1900 X 780 X 610	3	6	12.71	1/3	6.9	115
ACBR-88	141112400400	2240 X 780 X 610	4	6	19.42	1/3	6.9	115

VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR
SNACK LINE

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Perfil frontal en aluminio anodizado.
- Bandeja interior en acero Inoxidable con capacidad para recibir insertos Gastronorm (GN).
- Laterales en metacrilato.
- Cubierta de cristal curvo, templado, fabricado en una sola pieza.
- Puertas corredizas de cristal templado.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre ubicado debajo de la bandeja interior (todos los modelos).
- Evaporador de tubo de cobre cromado ubicado en la parte superior de la cámara (ACTC-55-SL y ACTC-69-SL).
- Refrigeración estática.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo (modelos ACTC-55 y ACTC-69): 2 a 8 °C en ambiente externo de 30 °C.
- Temperatura de trabajo (modelos ACTC-55-SL y ACTC-69-SL): 0 a 5 °C en ambiente externo de 30 °C.
- Deshielo automático.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Dotación: insertos GN-1/3, en acero inoxidable, de 1,6" de profundidad.

ACTC-55 / ACTC-55-SL

ACTC-69 / ACTC-69-SL

		DIMENSIONES	CAPACIDAD	CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Insertos Gastronom 1/3	HP	Amps.	Volts
ACTC-55	144111600400	1386 X 405 X 254	6	1/6	2.3	115
ACTC-69	144111601400	1737 X 405 X 254	8	1/6	2.3	115
ACTC-55 SL	144111602400	1386 X 405 X 254	6	1/6	2.3	115
ACTC-69-SL	144111603400	1737 X 405 X 254	8	1/6	2.3	115

REFRIGERADORES DE CONTRABARRA
BAR LINE

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta en vinil color negro, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior en equipos con "puertas sólidas": un tubo de luz fluorescente por equipo.
- Iluminación interior en equipos con "puertas de cristal": un tubo de luz fluorescente por puerta.
- Termómetro analógico interior.
- Modelos "G": puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.
- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: posibilidad de "realizar en campo" el cambio de puertas sólidas por puertas de cristal, adaptando los equipos a cualquier necesidad.

ABBC-58/ABBC-58-G

ABBC-68/ABBC-68-G

ABBC-94/ABBC-94-G

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Latas 12 oz.	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ABBC-23	141711000400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.5	115
ABBC-58	141712000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.2	115
ABBC-68	141717000400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.2	115
ABBC-94	141718000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.5	115
ABBC-23-G	141742007400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-G	141736000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-G	141737000400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-G	141738000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115

REFRIGERADORES DE CONTRABARRA
BAR LINE

- Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Iluminación interior en equipos con "puertas sólidas": un tubo de luz fluorescente por equipo.
- Iluminación interior en equipos con "puertas de cristal": un tubo de luz fluorescente por puerta.
- Termómetro analógico interior.
- Modelos "SG": puertas de cristal con marco de aluminio y panel doble de cristal templado + low-e con gas argón.

- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: posibilidad de "realizar en campo" el cambio de puertas sólidas por puertas de cristal, adaptando los equipos a cualquier necesidad.

ABBC-58-S/ABBC-58-SG

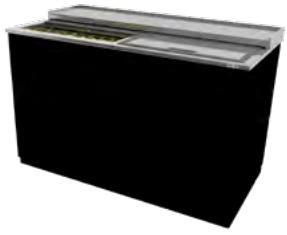
ABBC-68-S/ABBC-68-SG

ABBC-94-S/ABBC-94-SG

		DIMENSIONES	CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Latas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ABBC-23-S	141711002400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-S	141739002400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-S	141717002400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-S	141718000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115
ABBC-23-SG	141751000400	617 X 771 X 1018	1	260	8.9	1/6	2.7	115
ABBC-58-SG	141750000400	1511 X 710 X 939	2	640	14.6	1/3	6.6	115
ABBC-68-SG	141737001400	1765 X 710 X 939	2	800	26.3	1/3	6.6	115
ABBC-94-SG	141753000400	2427 X 710 X 939	3	1160	26.4	1/3	6.9	115

BOTELLEROS REFRIGERADOS
BAR LINE

- Equipos en Vinyl Negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Equipos en Acero Inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera en acero inoxidable.
- Puertas corredizas en acero inoxidable, removibles para facilitar la limpieza.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Parrillas divisoras recubiertas con pintura electroestática.
- Destapador de botellas, removible, con colector de fichas.



ADBC-50

ADBC-65-S

ADBC-94

		DIMENSIONES	CAPACIDAD		CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
ADBC-50	141739007400	1283 X 673 X 848	2	14.40	1/4	5.9	115
ADBC-65	141746007400	1664 X 673 X 848	2	20.85	1/3	6.2	115
ADBC-80	141748007400	2032 X 673 X 848	3	25.65	1/3	6.5	115
ADBC-94	141741007400	2427 X 673 X 848	3	30.10	1/3	6.8	115
ADBC-50-S	141739027400	1283 X 673 X 848	2	14.40	1/4	5.9	115
ADBC-65-S	141746027400	1664 X 673 X 848	2	20.85	1/3	6.2	115
ADBC-80-S	141748027400	2032 X 673 X 848	3	25.65	1/3	6.5	115
ADBC-94-S	141741027400	2427 X 673 X 848	3	30.10	1/3	6.8	115

DISPENSADORES DE CERVEZA DE BARRIL
BAR LINE

- Equipos en Vinyl Negro: construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil color negro, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Equipos en Acero Inoxidable: construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo. Construcción interior en lámina de acero.
- Encimera y piso interior en acero inoxidable.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Unidad de condensación con doble sistema de evacuación de aire caliente. Ubicada en el lado izquierdo del equipo, tiene como principal característica el ser extraíble, lo cual facilita el servicio a la misma.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro forzado ubicado en el lateral para permitir el aprovechamiento del 100% de la cámara.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Columnas dispensadoras de cerveza de 3" de diámetro, aisladas, construidas en acero Inoxidable, con manijas para "disparos" integradas, refrigeradas por conducción de aire proveniente del evaporador.
- Acceso al interior de los equipos para instalación opcional de tanques de CO2.
- Temperatura de trabajo: 0 a 5 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Deshielo automático.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Cerraduras en puertas con llave maestra.
- Iluminación interior con tubo de luz fluorescente (uno por equipo).
- Termómetro analógico interior.

- Importante I: los modelos "23" están montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Importante II: los modelos "23" incluyen una guarda en tubo de acero inoxidable en la encimera para contención de vasos y botellas.
- Importante III: la altura de los equipos no incluye la altura de las torres dispensadoras, las cuales son de 35.6 cms.

ADDC-23/ ADDC-23-S

ADDC-58/ADDC-58-S

ADDC-94/ADDC-94-S

		DIMENSIONES	CAPACIDAD		CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Barriles	HP	Amps.	Volts
ADDC-23	141711010400	617 X 771 X 1018	1	1	1/6	2.5	115
ADDC-58	141739010400	1511 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-68	141745010400	1765 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-94	141740010400	2427 X 710 X 939	3	5	1/3	7.2	115
ADDC-23-S	141721010400	1283 X 673 X 848	1	1	1/6	2.5	115
ADDC-58-S	141722010400	1511 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-68-S	141723010400	1765 X 710 X 939	2	3	1/3	6.6	115
ADDC-94-S	141724010400	2427 X 710 X 939	3	5	1/3	7.2	115

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

asber

ASBER
CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Contenido del Presente Documento:

Los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema incluído en el mismo. Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar valores y/o especificaciones.
Por lo dicho, Asber se reserva el derecho de introducir en sus equipos, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.
Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando para ello a Asber.
Los códigos de los artículos están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios:

Los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), unitarios y figuran, según la región, en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.
Sobre los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.
Los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo no incluyen el transporte, maniobras de descarga, manipulación, montaje, instalación o puesta en marcha de los equipos.

Embalaje y Condiciones de Entrega:

En los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se encuentra incluido el embalaje estándar de los equipos, en condición de entrega E.X.W. Planta Industrial de Asber, San Luís Potosí, S.L.P., México. Cualquier otro tipo de embalaje o condición de entrega requerida tendrá un sobrecosto, mismo que deberá ser consultado a Asber.

Plazos:

Los plazos de entrega ofrecidos por parte de Asber son orientativos y están sujetos a las cargas de producción del fabricante.
Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.
El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y/o perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de que Asber lleve a cabo la entrega del bien requerido fuera del plazo ofrecido inicialmente.

Garantía:

Asber garantiza que las partes y componentes de los equipos que integran el presente Catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando el correcto desempeño del bien siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte del fabricante.

Los equipos que integran el presente Catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Asber), garantía que aplica exclusivamente a aquellas "piezas y/o componentes" que su defecto pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía que otorga Asber, gastos de mano de obra y/o de desplazamiento.

La garantía emitida por parte de Asber no aplica al equipo cuando el mismo se haya instalado incorrectamente, cuando haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Asber.

La garantía emitida por parte de Asber no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en la instalación.

La garantía emitida por parte de Asber no cubre posibles perdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo.
La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo.
Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con la plomería, instalación de gas o instalación eléctrica, son responsabilidad del comprador.

Las ampliaciones de la garantía tendrán un cargo independiente, mismo que deberá ser consultado a Asber.

Asber no se hará cargo de la reparación o sustitución de ninguna pieza y/o componente ajeno a sus fabricados.

ASBER RECOMIENDA LEER SU "POLITICA DE GARANTIA".

Modificaciones, Cancelaciones y Devoluciones:

Un pedido se considera aceptado si en un plazo de 24 horas hábiles a partir de su fecha de validación, misma que es realizada por parte de Asber, no se recibe, mediante un escrito, una contraindicación al respecto por parte del comprador.

Asber solo acepta cancelaciones bajo las siguientes condiciones:

1. Si la cancelación por parte del comprador se produce antes de que la mercancía salga de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, el fabricante imputará al comprador un cargo de USD 30,00 Dólares Americanos por cada equipo cancelado.

2. Si la cancelación por parte del comprador se produce una vez que la mercancía ha salido de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, el fabricante imputará al comprador un cargo equivalente al 10% del valor de la factura. Si además la mercancía hubiera sido desembalada, el fabricante imputará al comprador, solamente por este concepto, un cargo equivalente al 5% del valor de la factura.

Asber podrá aceptar, excepcionalmente, la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial.
Para ello será obligatorio que el comprador realice, mediante un escrito, la petición de devolución, misma que deberá dirigir a la Dirección Comercial de Asber.
En caso que la Dirección Comercial de Asber acepte la devolución de la mercancía, todos los gastos derivados de dicha devolución deberán ser cubiertos por parte del comprador.
Será condición indispensable para la aceptación de devolución de mercancía que ésta se encuentre en las mismas condiciones que las presentadas al momento de su envío desde la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber.
Cualquier devolución de mercancía aceptada por parte de Asber que no cumpla con los requisitos anteriormente mencionados (excluyendo la mercancía defectuosa atribuible a su fabricación) estará sujeta a un cargo mínimo equivalente al 20% de su valor factura.

Accesorios:

Todos los importes correspondientes a los equipos que integran la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", salvo los que expresamente se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte:

Salvo acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Asber, el bien adquirido viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento que el bien adquirido ha sido liberado desde el andén de carga de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, la transportación, manipulación y maniobras de descarga del bien son responsabilidad exclusiva del comprador.

Pagos:

Los pagos se realizarán por parte del comprador en los plazos definidos en el contrato o en el pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha del bien haya sido aplazado o cancelado por razones no atribuibles a Asber.

ASBER AMÉRICA
FACTORES DE CONVERSIÓN

Longitud y Superficie - Lenght and Area

Unidad	x	Factor	Unidad
cm		0.3937	pulgada
mm		0.0394	pulgada
pulgada		2.54	cm
pulgada		25.4	mm
m		3.2808	pie
pie		0.3048	m
m		1.0936	yarda
yarda		0.9144	m
dm2		15.5	pulgada2
pulgada2		0.0645	dm2

Peso - Weight

Unidad	x	Factor	Unidad
lb		453.6	gr
gr		1/453.6	lb
lb		0.4536	Kg
Kg		2.2045	lb

Volumen - Volume

Unidad	x	Factor	Unidad
galón		3.785	litro
litro		0.2642	gálón
m3		35.31	pie3
pie3		0.0283	m3
pulgada3		16.39	cm3
cm3		0.061	pulgada3
litro		61	pulgada3
pulgada3		0.0164	litro

Temperaturas y calor - Temperatures and heat

°C = (5/9) x (°F - 32)
°F = (9/5) x °C +32
°K = 273 °C

Thermia 1000 Kcal

Presión - Pressure

Unidad	x	Factor	Unidad
Kg/cm2		14.22	lb/pulgada2
lb/pulgada2		0.07	Kg/cm2
Kg/cm2		0.9807	bar
bar		1.020	Kg/cm2
Pa		10 -5	bar
bar		10 5	Pa

Potencia y Trabajo - Power

Unidad	x	Factor	Unidad
Kcal/h		1/860	KW
KW		860	Kcal/h
Kcal/h		4	BTU
BTU		0.25	Kcal/h
cal		4.186	J
J		0.2389	cal
Kcal		1000	cal
Th		1000	Kcal
KW		1.3406	H.P.
H.P.		0.746	KW
KW		1.36	C.V.
C.V.		0.7357	KW

Notas

Especialista en la Distribución de Alimentos y Preparación Estática

asber

PLANTA INDUSTRIAL SAN LUIS POTOSI
Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P. 78395 - San Luís Potosí, S.L.P. - México

OFICINA CIUDAD DE MEXICO
General Mariano Arista N° 54
Col. Argentina Poniente - Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11230 - México, D.F. - México

Tels. Of. México: + 52 (55) 5082 5825 - 40

E-mail: infoamerica@asber.com.mx

www.asberprofessional.com