REFRIGERACIÓN





REFRIGERACIÓN

La conservación es uno de los procesos básicos en la elaboración de alimentos, tiene como objetivo principal la preservación de sus propiedades físicas y valor nutricional.

JAVAR ofrece una gama extensa de equipos de refrigeración y congelación para la industria de alimentos y bebidas, equipos de fácil manejo, con acabados y materiales que facilitan su limpieza y mantenimiento, certificados a nivel internacional en calidad y ahorro de energía.





CUARTOS FRIOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Cámaras frigoríficas modulares, construidas con paneles de poliuretano de alta densidad y recubiertos por lámina galvanizada; adecuadas para la refrigeración, congelación o las dos a la vez. Nuestros paneles poseen una excelente rigidez estructural y estabilidad dimensional.



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA ELÉCTRICA ^(Kw)	POTENCIA TÉRMICA (BTU/h)	CAPACIDAD DE DEPOSITO (kg)	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)
PME2282121	110 V- 1 Fase	0,37	5600	160	R404A	01/ 701/ 7000
PME2282121C	220 V- 2 Fases	1,87	7400	100	K4U4A	216 X 216 X 228



ABATIDORES DE TEMPERATURA



El abatidor de temperatura, es un elemento indispensable para garantizar la seguridad alimentaria en la conservación de comidas en las cocinas profesionales. Permite enfriar rápidamente los alimentos, para evitar la proliferación bacteriana manteniendo las condiciones organolépticas del producto (texturas, sabor, olor); esto hace posible poder calentar de nuevo un alimento para el servicio incluso días después de su cocción inicial. Dentro de sus múltiples ventajas, está la posibilidad de organizar la producción de grandes cantidades de platos días antes de ser servidos, optimizar el manejo de inventarios porcionados evitando desperdicios, reducir los tiempos de servicio gracias a la posibilidad de almacenar porciones ya listas, mantener intactas las características de la materia prima por tiempos prolongados permitiendo también compras de temporada.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD ABATIMIENTO (+90°C / -18°C)	CAPACIDAD ULTRACONGELACIÓN (+90°C / +4°C)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE BANDEJAS (GN1/1)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
RDM051S		1,2	12	9	85 X 79 X 70	5	93	
RCM081S	220 V- 2 Fases	0.1	O.F.	17	132 X 79 X 80	8	105	Unidad autocontenida
RDM121S		۷,۱	25	1/	180 X 79 X 80	12	130	Unidad adrocomeniad
RDM161S		3,6	36	24	79 X 80 X 195	16	191	
RDMC02T	220 V- 3 Fases	8,1	105	70	120 X 105 X 243	1 Carro de 20	195	Modelo de carro (carro no incluido),
RDMC40T		11,5	150	101	223 X 150 X 135	1 Carro de 40	250	instalación de unidad remota.



RDM051S

RDM081S



RDM121S - RDM161S



RDMC02T - RDMC40T





ABATIDORES MULTIFUNCIÓN - NEO



LAINOX crea NEO, una línea de abatidores que según la necesidad, se convierten en un mantenedor o en un instrumento de cocción. Ahora abatir, cocinar, mantener, descongelar y fermentar son procesos que se pueden realizar usando solo un equipo. Los abatidores multifunción NEO, poseen control de pantalla táctil de fácil manejo.



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD ABATIMIENTO (+90°C / -18°C)	CAPACIDAD ULTRACONGELACIÓN (+90°C / +4°C)	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	CAPACIDAD DE BANDEJAS (GN1/1)	PESO DEL EQUIPO (kg)	OBSERVACIONES
NEOG051	220 V 2 Faces	1,7	12	18	72 X 85 X 79	5	86	
NEOG081	220 V- 2 Fases	2,5	16	25	82 X 132 X 79	8	130	Unidad autocontenida
NEOG121		5	24	36	82 X 180 X 79	12	177	Unidad autoconteniad
NEOG122		7,9	48	72	105 X 180 X 110	24	306	
NEOGC02	220 V- 3 Fases	7,1	105	70	105 X 243 X 120	1 Carro de 20	110	Madala da asera (asera na ingluida)
NEOGC40		13,3	135	210	135 X 243 X 160	1 Carro de 40 1 Carro de 20 (GN2/1)	450	Modelo de carro (carro no incluido), instalación de unidad remota.



REFRIGERADORES Y CONGELADORES



Refrigeradores y congeladores verticales KOOL - IT que garantizan una perfecta conservación de los alimentos, materias primas, productos de pastelería, panadería y helados. Ofrecemos diferentes capacidades de almacenamiento que permiten optimizar el espacio de trabajo; acabado interior y exterior en acero inoxidable 304.

EQUIPO	MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (It)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS		DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
	KBSR1		0.05	580		R134A	1	3	68 X 79 X 210	123
refrigeración	KBSR2		0,25	1266	0°C / +4°C	KISAA	2	6	137 X 79 X 210	167
	KBSR3	110 V- 1 Fase	0,47	1850		R404A	3	9	206 X 79 X 210	230
	KBSF1	110 v- 11use	0,25	580		R134A	1	3	68 X 79 X 210	128
CONGELACIÓN	KBSF2	1	0,56	1266	-15°C / -23°C	D4044	2	6	137 X 79 X 210	182
	KBSF3		0,75	1850		R404A	3	9	206 X 79 X 210	254

KBSR1 / KBSF1



KBSR2 / KBSF2



KBSR3 / KBSF3









REFRIGERADORES Y CONGELADORES



Los modelos de la serie IKON, están elaborados y diseñados para satisfacer la demanda de la industria alimentaría, de una manera más asequible; acabado interior en acero inoxidable 304, exterior en acero inoxidable 430 y 202.

KB27R / KB27F KB27RG



KB54R / KB54F KB54RG



KB81R / KB81F









EQUIPO	MODELO	TENSIÓN	POTENCIA	CAPACIDAD	RANGO DE	GAS	NUMERO DE	NUMERO DE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm)	PESO DEL
EQUIFO	MODELO	(Volt/Fase)	(Kw)	(lt)	TEMPERATURA	REFRIGERANTE	PUERTAS	PARRILLAS	(ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	EQUIPO (kg)
	KB27R *		0,27	650		D124A	1	3	68 X 83 X 209	139
refrigeración	KB54R*		0,37	1380	0°C / +4°C	R134A	2	6	137 X 83 X 209	222
	KB81R	110 \/ 1 E	0,55	2030		R404A	3	9	206 X 83 X 209	271
	KB27F	110 V- 1 Fase	0,46	650		R134A	1	3	68 X 83 X 209	149
CONGELACIÓN	KB54F		0,75	1380	-15°C / -23°C	R404A	2	6	137 X 83 X 209	227
	KB81F		0,93	2030		K4U4A	3	9	206 X 83 X 209	284

^{*} Equipo con opción de puertas de vidrio (KB27RG - KB54RG)



MESAS REFRIGERADAS



Equipos certificados internacionalmente gracias a su calidad en fabricación y desempeño, al mismo tiempo proporcionan una superficie de trabajo para optimizar el espacio en la cocina. Acabado interior y exterior en acero inoxidable.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KUCR271			200			1	73 X 86 X 93	65
KUCR362		0,14	270				96 X 86 X 93	78
KUCR482	110 V- 1 Fase		370	0°C / +7°C	R134A	2	126 X 86 X 93	88
KUCR602		0,24	470				157 X 86 X 93	104
KUCR723		0,24	570			3	187 X 86 X 93	122

KUCR271 KUCR362 KUCR482 KUCR602 KUCR723

Certificaciones:



MESAS REFRIGERADAS



Equipos con diferentes medidas y capacidades, que garantizan la perfecta conservación de los alimentos y materias primas. Facilitan la operación en restaurantes, hoteles y cocinas profesionales gracias a la superficie superior que permite desempañarse como un mesón de apoyo.

KUC27 KUC48 KUC60 KUC72







MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KUC27			184			1	70 X 76 X 90	90
KUC48	110 \/ 1 Eggs	0,27	340	0°C / 17°C	R134A	n	122 X 76 X 90	127
KUC60	110 V- 1 Fase	,	439	- 0°C / +7°C	K134A	2	155 X 76 X 90	150
KUC72		0,37	509			3	182 X 76 X 90	172

MESAS DE CONGELACIÓN



Mesas de congelación, que permiten mantener la cadena del frío con facilidad; con una amplia zona para la preparación de los alimentos. Pensadas para una rápida limpieza. Además incluyen soportes metálicos, parrillas y ruedas que permiten mayor movilidad.





MODELO	TENSIÓN	POTENCIA	CAPACIDAD	RANGO DE	GAS	NÚMERO DE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm)	PESO DEL
	(Volt/Fase)	(Kw)	(lt)	TEMPERATURA	REFRIGERANTE	PUERTAS	(ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	EQUIPO (kg)
KUCF271		0,24	200			1	73 X 86 X 93	68
KUCF362	110 \/ 1 E	0,29	270	1000 / 0400	D404A		96 X 86 X 93	84
KUCF482	110 V- 1 Fase	0,27	370	-18°C / -24°C	R404A	2	126 X 86 X 93	94
KUCF602		0,37	472				157 X 86 X 93	112



MESAS DE CONGELACIÓN



Equipos de diferentes medidas y capacidades, que garantizan el almacenamiento y perfecta conservación de los alimentos y materias primas. Tendrá una mesa de congelación duradera y con excelentes acabados.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (It)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NUMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KUC27F		0,37	184	-18°C / 24°C	R404A	1	70 X 76 X 90	95
KUC48F	110 // 1 5		340			2	123 X 76 X 90	137
KUC60F	110 V- 1 Fase	0.46	439				156 X 76 X 90	160
KUC72F		0,46	509			3	182 X 76 X 90	175







MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES



Facilitan la conservación de los productos, cuenta con un espacio que ayuda en la preparación de los productos durante el servicio de comidas. Exhibe de forma agradable los alimentos frescos que el cliente va a consumir. Equipo para ser ubicado en restaurantes y hoteles, tiendas de servicio de comida, colegios y casinos.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	NÚMERO DE AZAFATES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KST271		0,15	200			1	8	73 X 86 X 108	71
KST362		0,13	260				10	92 X 76 X 108	86
KST482	110 V- 1 Fase	0.24	371	0°C / +7°C	D124A		16	126 X 86 X 108	98
KST602	110 V- 1 Fase	0,24	460	0 C / +/ C	R134A	2	16	172 X 86 X 108	118
KSTM362		0,15	270	1			12	96 X 92 X 114	89
KSTM482		0,24	370				18	126 X 92 X 114	106









MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES



Equipos elaborados en acero inoxidable, diseñados para la industria de alimentos. Las mesas de refrigeración, garantizan la conservación de los alimentos con temperatura que va de los 0°C a los +7°C. Además es funcional como mesa de trabajo para espacios pequeños.

KSP29

KSP48

KSP60











MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KSP29		0,27	141			1	65 X 65 X 62	102
KSP48	110 V- 1 Fase	0,37	198	0°C / +7°C	R134A	0	107 X 65 X 62	146
KSP60		0,37	212			Z	143 X 65 X 62	169



BASES CHEF

ldeales para conservar los alimentos en el momento del servicio, lo que facilita el trabajo en la cocina, optimizando tiempo y espacio; están reforzadas en la parte superior para soportar el peso de equipos de cocción.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (It)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KCB53		0.15	277			2	134 X 77 X 64	106
KCB74	110 V- 1 Fase	0,15	405	0°C / +7°C	R134A	4	188 X 77 X 64	137
KCB83		0,27	487			4	211 X 77 X 64	154



BASES CHEF



Cuando la durabilidad y la resistencia son la clave, elije una de estas bases de chef refrigeradas para agregar eficiencia a tu cocina. Gracias a su robusta construcción de acero inoxidable y una variedad de cajones y capacidades para elegir, estas bases de chef hacen frente a los rigores de una cocina comercial.

KCBR48 KCBR60











Intertek

Intertek

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KCBR48	110 V- 1 Fase	1 Fase 0,24	184	0°C / +7°C	R134A	2	127 X 81X 66	73
KCBR60			249			4	157 X 81 X 66	90
KCBR72			314				188 X 81 X 66	105

MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA



Este mueble profesional dispone de espacio para conservar alimentos, viene equipado con una amplia y práctica superficie de trabajo que optimizará el espacio en la pizzería; separe y refrigere los toppings para agilizar el servicio.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD (lt)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	NÚMERO DE AZAFATES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
KPP44		0.27	340	0°C / +7°C	R134A	1	6	65 X 68 X 61	149
KPP67	110 V- 1 Fase	0,37	623			2	9	124 X 68 X 61	197
KPP93		0,56	906				12	184 X 68 X 61	256

KPP44

KPP67

KPP93







Certificaciones:





MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA TIPO ITALIANO

Equipos refrigerados para pizza y pastelería a temperatura normal y de refrigeración. Incluye una encimera de granito y adaptación para vitrinas y azafates GN 1/4.

PZ02EKOC3









MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	POTENCIA (Kw)	RANGO DE TEMPERATURA	GAS REFRIGERANTE	NÚMERO DE PUERTAS	NÚMERO DE CAJONES	NÚMERO DE AZAFATES	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
P202EKOC3	OC3 OC6 220 V - 2 Fases	0,27	0°C / +10°C	R404A	2	3	7	161 X 75 X 156	75
P203EKOC6						6	9	200 X 75 X 156	100

PRODUCTORES DE HIELO EN CUBO



Equipos productores de hielo, capaces de tener una alta producción de hielo cristalino. Recientemente rediseñados para optimizar su uso. Máquinas perfectas para adaptarse a cualquier clase de servicio de alimentos.

MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	PRODUCCIÓN	DEPÓSITO (Kg)	FILTRO	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
ICEU150	220 V- 2 Fases	59 - 84 KG/DÍA	- 34	IFI4C	R404A	62 X 67 X 100	73
ICEU220		80 - 108 KG/DÍA				58 X 79 X 158	136
CIM0520FA		196-254 KG/DIA	160		R134A	58 X 79 X 198	136
ICE1006		360 - 458 KG/DÍA	232		R404A	77 X 79 X 194	182
ICE1406		515 - 668 KG/DÍA	388			79 X 122 X 194	141

CIMO520FA

ICEU150 ICEU22





ICE1006



ICE1406



PRODUCTORES DE HIELO EN ESCARCHA



Opciones prácticas y confiables, para un funcionamiento sin preocupaciones. Cada equipo, ofrece un contenedor de almacenamiento aislado para una máxima conservación del hielo. Construido para restricciones de espacio estrecho y requisitos de baja altura.



MODELO	TENSIÓN (Volt/Fase)	PRODUCCIÓN	DEPÓSITO (Kg)	FILTRO	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERNAS(cm) (ANCHO X PROFUNDO X ALTO)	PESO DEL EQUIPO (kg)
MFI0500	110 V- 1 Fase	182 - 245 KG/DÍA	160	IFI4C	R404A	56 X 79 X 196	154
MFI0800		302 - 408 KG/DÍA	232		R134A	77 X 79 X 196	98
MFI1256	220 V- 2 Fases	383 - 521 KG/DÍA	388		R404A		175





Sede Bogotá: Calle 74 No. 27 B - 32 PBX: +57(1) 437 7575 Sede Barranquilla: Carrera 53 No. 74 - 49 PBX: +57(5) 309 1239

www.javar.com.co





