

arilex

COOKING EQUIPMENT



**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA VITRINAS
REFRIGERADAS
MANUAL FOR REFRIGERATED SHOWCASES
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR VITRINES
RÉFRIGÉRÉES**

ÍNDICE (ES)

| | |
|---|---|
| 1.- Instalación y puesta en marcha..... | 1 |
| 2.- Funcionamiento 1..... | 1 |
| 3.- Funcionamiento 2..... | 3 |
| 4.- Limpieza del aparato..... | 3 |
| 5.- Funcionamiento anormal..... | 4 |
| 6.- Mantenimiento..... | 6 |
| 7.- Diagrama eléctrico..... | 6 |

1. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

Arrancar la protección de plástico que protege los laterales y las tapas correderas y de motor de roces.

Comprobar la toma de corriente; La tensión debe ser de 230 v 50 Hz y la instalación eléctrica debe estar provista de toma de tierra.

Colocar la máquina encima del mostrador y nivelarla. Todas las vitrinas llevan unos pies regulables para nivelar la vitrina.

El lateral del motor debe estar como mínimo a 25 cm de la pared.

Conectar el interruptor de iluminación azul y a continuación el interruptor de puesta en marcha rojo.

2. FUNCIONAMIENTO (1)

Al conectar el interruptor de puesta en marcha, a los pocos minutos de funcionamiento la cuba se enfriará y estará a punto para depositar en ella los alimentos que se deseen exponer.

Todos los expositores refrigerados van provistos de un termostato que regula la temperatura.

Termostato electrónico

El termostato sale de fábrica programado a 2°C

Recomendamos no variar dicha programación.

En caso de tener que programar de nuevo la temperatura seguir los pasos indicados en "TECLA SET" No programar a menos de 1 °C . Este aparato es un refrigerador, no un congelador.

TECLA

PULSANDO ESTA TECLA CONECTAMOS O DECONECTAMOS MOTOR

TECLA SET


PULSANDO LA TECLA SET SE VISUALIZA LA TEMPERATURA DE CONSIGNA DURANTE 5 SEGUNDOS.

DURANTE ESTE TIEMPO SE PUEDE MODIFICAR LA TEMPERATURA CON LAS TECLAS UP Y DOWN. LA TEMPERATURA DE CONSIGNAS MODIFICADA SE MEMORIZARÁ AUTOMÁTICAMENTE DESPUÉS DE 15 SEGUNDOS.

TECLA UP

Incrementa el valor. Si se mantiene pulsada el valor aumenta rápidamente. Si se mantiene pulsada mas 5 segundos activara un desescarhe.

TECLA DOWN

Disminuye el valor . Si se mantiene pulsada el valor disminuye rápidamente.

LED COMPRESOR

Se enciende cuando  ompresor está activado.

LED DEF

Se enciende  cuando está realizando un ciclo de desescarhe.



3. FUNCIONAMIENTO (2)

Se recomiendan los siguientes puntos:

a.- Todas los expositores refrigerados están preparados para poder trabajar sin agua y con agua, para conseguir una mayor uniformidad de frío se aconseja colocar agua en la cuba hasta tocar el fondo de las bandejas unos 3mm. Esto es necesario siempre que la temperatura ambiente sea muy alta.

b.- No colocar el género en las bandejas demasiado caliente, puesto que haría subir la temperatura del resto de las bandejas.

c.- Para una mayor rapidez de refrigeración de los alimentos se recomienda que los productos expuestos no superen el nivel de la cubeta.

d.- Al igual que todas las vitrinas expositoras, por motivos de salubridad e higiene es conveniente efectuar un paro diario de la maquina, retirando las bandejas expuestas al final del día y proceder a limpiar la máquina según el apartado limpieza.

e.- Como en todas las maquinas frigoríficas, es conveniente limpiar las aletas del condensador al empezar la temporada de verano. Ver apartado de mantenimiento.

4. LIMPIEZA DEL APARATO

Para limpiar las vitrinas proceder de la siguiente forma:

1.- Limpieza Cuba

1.1.- Es aconsejable parar la maquina.

1.2.- Retirar las puertas correderas de plástico levantándolas

1.3.- Retirar las bandejas y si tienen alimentos guardarlos en un armario o cámara frigorífica.

1.4.- Proceder a limpiar la cubeta con un poco de agua y algún producto de limpieza o desinfección, aclarar con agua y si lo desea colocar agua hasta tocar el fondo de las bandejas.

2.- Limpieza Perfiles y cristal

2.1.- Para limpiar los perfiles y cristales emplear un trapo mojado o con un poco de limpia cristales, pero nunca deben utilizarse productos abrasivos, como disolventes, polvos u otros que podrían rayar la maquina.

2.2.- Sacar la bandeja del evaporador y limpiarla.

5. FUNCIONAMIENTO ANORMAL

Antes de llamar al servicio técnico recomendamos comprueben los siguientes puntos:

a.- La maquina y el led no funcionan.

Comprobar que la clavija está bien conectada y que le llega corriente a la máquina, esto puede observarse a través de los interruptores luminosos y por el display en el termostato electrónico.

b.- El compresor para antes de llegar a la temperatura de consigna

Los modelos con termostato electrónico, llevan incorporado un salvamotor automático, que actúa en casos anómalos que podrían romper el compresor.

b.1.- Si la vitrina no para en una hora se produce un paro automático de 5 minutos para descanso del compresor.

b.2.- Entre conexión y desconexión del termostato hay obligada una parada de 5 minutos, para estabilizar presiones, de esta forma el compresor durará mucho más tiempo.

c.- Los alimentos se hielan o están demasiado fríos.

c.1.- Subir la temperatura del termostato

c.2.- Si hay formación de hielo, es conveniente parar la máquina, hasta que el hielo se deshaga, puesto que si sigue funcionando tardará mucho mas en deshacerse o bien hacer un desescarche y recoger el agua sobrante si fuese necesario.

d.- La máquina no enfría suficiente.

d.1.- Bajar la temperatura en el termostato electrónico.

d.2.- Comprobar que el ventilador funciona, si el ventilador no arranca con el compresor, desconectar el interruptor del motor y llamar al mecánico, la rotura del ventilador puede romper el grupo frigorífico.

d.3.- Salida de aire muy caliente; parar el compresor por el interruptor durante 1/2 hora y volver a conectar.

Comprobar que ningún objeto está cerrando la entrada o salida de aire (rejilla de ventilación tapa motor, fondo del motor o lateral del motor) estas tres entradas deben estar libres y limpias de polvo.

e.- Se forman vahos en los cristales

e.1.- Se ha colocado género demasiado caliente, en alguna bandeja, debería retirarse la bandeja caliente y esperar a que se enfríe, o bien abra las puertas correderas para que el vaho acumulado desaparezca lo antes posible.

Recuerde que la introducción de género caliente puede perjudicar al resto de los productos.

f.- Funcionamiento anormal del termostato electrónico

f.1.- En el display aparece E1 o –E1

Esta indicación es que la sonda está rota o bien se ha programado fuera de rango. La vitrina con este error sigue en funcionamiento con una secuencia automática de 6 minutos de funcionamiento y 4 de paro.

f.2.- En el display aparece la indicación EPr

Posible anomalía en la memoria. Presionar la tecla SET y apagar y encender el termostato.

f.3.- En el display aparece la indicación Err

Error total en la memoria, sustituir el termostato.

6. MANTENIMIENTO

Limpeza del condensador: Debe realizarla un instalador autorizado.

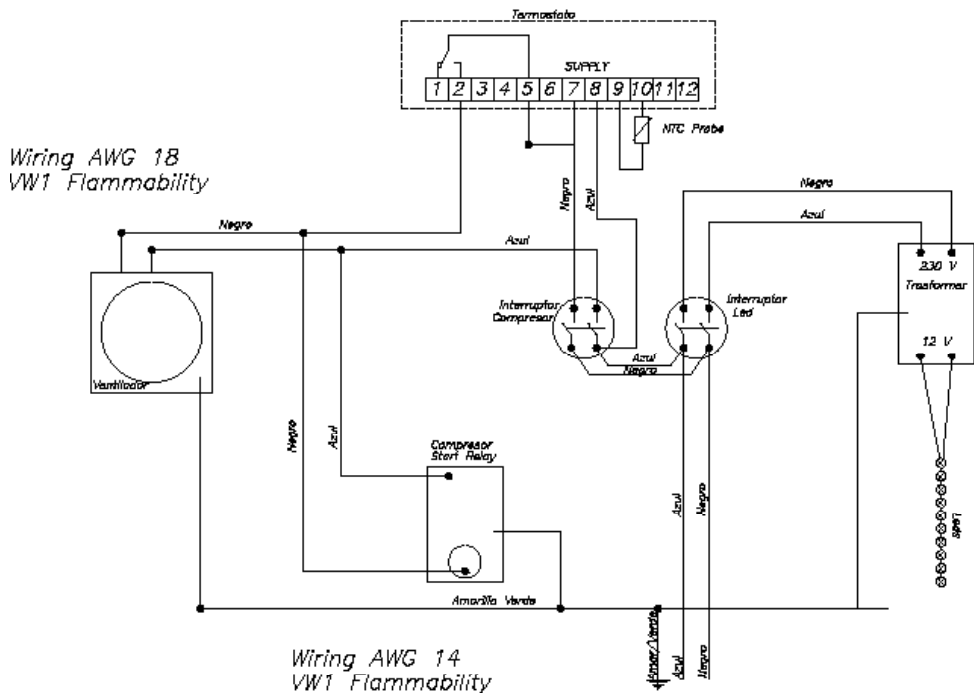
a.1.- Recuerde que para limpiar las aletas del condensador debe desconectarse de la corriente la vitrina puesto que se accede a la parte eléctrica.

Con un pincel o bien con un spray proceder a limpiar las aletas del condensador.

7. DIAGRAMA ELECTRICO

Diagrama electrico

Vitrina refrigerada 230V. 50 Hz



| Modelo | Tipo Exposición | Temperatura (°C) | Peso (Kg) | Potencia (CV) | Voltaje (V) | Dimensiones (AxFxH) mm. |
|---------------|------------------------|-------------------------|------------------|----------------------|--------------------|--------------------------------|
| 4VTG | 4 GN1/3-40 | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTG | 6 GN1/3-40 | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTG | 8 GN1/3-40 | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |
| 4VTL | Placa Lisa | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTL | Placa Lisa | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTL | Placa Lisa | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |

INDEX (EN)

| | |
|---|-----------|
| 1.- Installation and start-up..... | 9 |
| 2.- Operation 1..... | 9 |
| 3.- Operation 2..... | 11 |
| 4.- Cleaning the appliance..... | 11 |
| 5.- Abnormal operation..... | 12 |
| 6.- Maintenance..... | 14 |
| 7.- Electrical diagram..... | 14 |

1. INSTALLATION AND START-UP

Tear the plastic protection that protects the sides and the sliding and the motor.

Check the power outlet; The voltage must be 230 v 50 Hz and the electrical installation must be provided with an earth connection.

Place the machine on the counter and level it. All the showcases have adjustable feet to level them.

Switch on the blue lighting switch and then the red start switch.

2. OPERATION 1

When the start switch is turned on, after a few minutes of operation, the tank will cool down and be ready to deposit the that food you want to expose.

All refrigerated displays are equipped with a thermostat that regulates the temperature.

Electronic thermostat

The thermostat leaves the factory programmed at 2°C

We recommend not to modify this programming.

In case of having to program the temperature again follow the steps indicated in "KEY SET" Do not program at less than 1 °C. This appliance is a refrigerator, not a freezer.

KEY 

PRESS THIS KEY TO CONNECT OR DECONNECT ENGINE

SET KEY

PRESS THE SET KEY TO DISPLAY THE SET TEMPERATURE FOR 5 SECONDS.

DURING THIS TIME YOU CAN MODIFY THE TEMPERATURE WITH THE UP AND DOWN KEYS. THE MODIFIED TEMPERATURE WILL BE STORED AUTOMATICALLY AFTER 15 SECONDS.

UP KEY 

Increase the value. If you hold it the value increases rapidly. If it is held down for more than 5 seconds, it will activate the defrost.

DOWN KEY 

Decrease the value. If you hold it the value decreases rapidly.

COMPRESSOR LED 

It lights on when the compressor is activated.

LED DEF 

It lights on when you are performing a defrost cycle.



3. OPERATION 2

The following points are recommended:

- a.-** All refrigerated displays are prepared in order to work without water and water, to achieve a greater uniformity of cold it is advisable to place water in the tank until it reaches the bottom of the trays about 3mm. This is necessary as long as the ambient temperature is very high.
- b.-** Do not place the food too hot in the trays, since it would raise the temperature of the rest of the trays.
- c.-** For a faster refrigeration of the food it is recommended that the exposed products do not exceed the level of the tray.
- d.-** Like all display cabinets, for reasons of health and hygiene it is advisable to make a daily stoppage of the machine, removing the trays exposed at the end of the day and proceed to clean the machine according to the cleaning section.
- e.-** As in all refrigeration machines, it is convenient to clean the condenser fins at the beginning of the summer season. See maintenance section.

4. CLEANING THE APPLIANCE

To clean the showcases, proceed as follows:

1.- Cleaning the tray

- 1.1.-** It is advisable to stop the machine.
- 1.2.-** Remove the sliding plastic doors by lifting them
- 1.3.-** Remove the trays and if they have food keep them in a refrigerated cabinet or cold room.
- 1.4.-** Proceed to clean the tray with water and some cleaning or disinfecting products, rinse with water and if you want, place water until it touches the bottom of the trays.

2.- Cleaning the profiles and glass

2.1.- To clean the profiles and glasses, use a wet cloth or a glass cleaner, but never use abrasive products, such as solvents, powders or other products that could scratch the machine.

2.2.- Remove the evaporator tray and clean it.

5. ABNORMAL OPERATION

Before calling the technical service, we recommend checking the following points:

a.- The machine and the LED do not work.

Check that the plug is properly connected and that power is flowing to the machine, this can be observed through the light switches and the display on the electronic thermostat.

b.- The compressor stops before reaching the set temperature

The models with electronic thermostat, have built-in an automatic motor-saving, which acts in anomalous cases that could break the compressor.

b.1.- If the showcase does not stop in one hour there is an automatic stop of 5 minutes for the compressor to rest.

b.2.- Between switching on and off the thermostat, a 5 minute stop is necessary to stabilize pressures, so the compressor will last much longer.

c.- Foods are frozen or too cold.

c.1.- Increase the temperature of the thermostat

c.2.- If there is ice formation, it is convenient to stop the machine, until the ice falls, since if it continues to work it will take much longer to get rid of it or do a defrost and collect the excess water if necessary.

d.- The machine does not cool enough.

d.1.- Lower the temperature in the electronic thermostat.

d.2.- Check that the fan works, if the fan does not start with the compressor, disconnect the motor switch and call the mechanic, the breaking of the fan can break the refrigeration unit.

d.3.- Very hot air outlet; Stop the compressor by the switch for 1/2 hour and reconnect.

Check that no object is closing the air inlet or outlet (ventilation grille engine cover, engine bottom or engine side) these three entries must be free and clean of dust.

e.- Vapor is formed in the crystals

e.1.- Genre has been placed too hot, in a tray, the hot tray should be removed and wait for it to cool, or open the sliding doors so that the accumulated vapor disappears as soon as possible.

Remember that the introduction of hot gender can harm the rest of the products.

f.- Abnormal functioning of the electronic thermostat

f.1.- E1 or -E1 appears on the display

This indication is that the probe is broken or has been programmed out of range. The display case with this error is still operational with an automatic sequence of 6 minutes of operation and 4 of stoppage.

f.2.- The EPr indication appears on the display

Possible anomaly in the memory. Press the SET key and turn the thermostat off and on.

f.3.- The Err indication appears on the display

Total error in the memory, replace the thermostat.

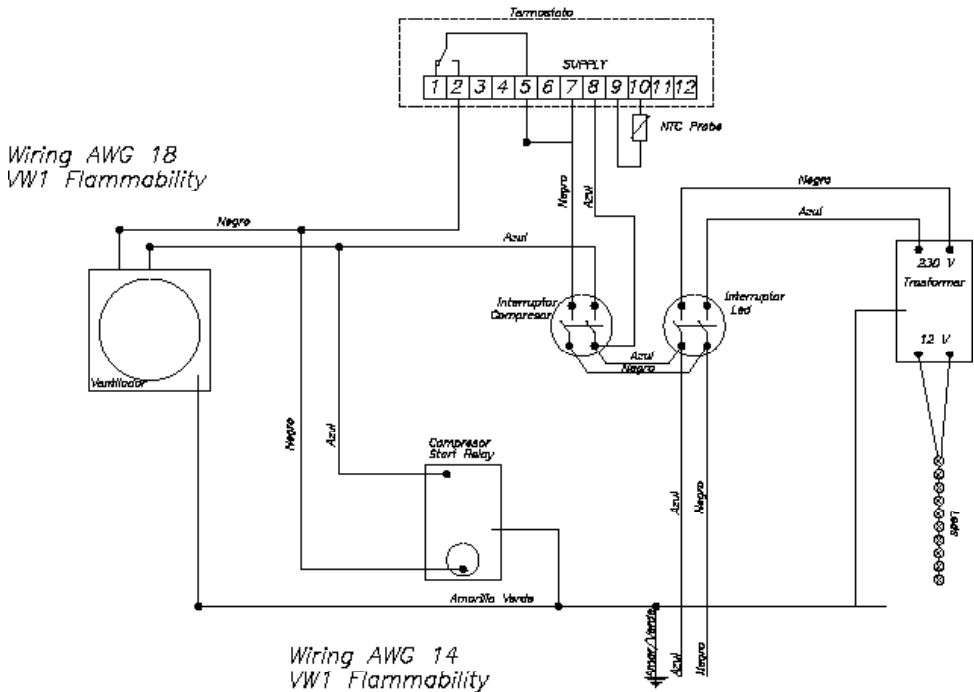
6. MAINTENANCE

Cleaning the condenser: It must be done by an authorized installer.

a.1.- Remember that in order to clean the fins of the condenser, the showcase must be disconnected from the current since the electrical part is accessed.

With a brush or a spray proceed to clean the fins of the condenser.

7. ELECTRICAL DIAGRAM



| Model | Exposition | Temperature (°C) | Weight (Kg) | Power (CV) | Tension (V) | Dimensions (AxFxH) mm. |
|--------------|-------------------|-----------------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 4VTG | 4 GN1/3-40 | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTG | 6 GN1/3-40 | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTG | 8 GN1/3-40 | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |
| 4VTL | Flat surface | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTL | Flat surface | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTL | Flat surface | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |

INDEX (FR)

| | |
|--|-----------|
| 1.- Installation et mise en marche..... | 17 |
| 2.- Fonctionnement 1..... | 17 |
| 3.- Fonctionnement 1..... | 19 |
| 4.- Nettoyage de l'appareil..... | 19 |
| 5.- Fonctionnement anormal..... | 20 |
| 6.- Entretien..... | 22 |
| 7.- Diagramme électrique..... | 22 |

1. INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

Retirer la protection en plastique qui protège les côtés, portes coulissantes et le moteur de frictions.

Vérifier la prise de courant ; la tension doit être de 230 v 50 Hz et l'installation électrique doit être équipée d'une prise de terre.

Placer la machine sur le comptoir et la niveler. Toutes les vitrines ont des pieds réglables pour niveler la vitrine.

Allumer l'interrupteur d'éclairage bleu et ensuite l'interrupteur de mise en marche rouge.

2. FONCTIONNEMENT 1

En allumant l'interrupteur de mise en marche, la cuve se refroidira après quelques minutes de fonctionnement, et sera prête pour y déposer les aliments que vous souhaitez exposer.

Tous les présentoirs réfrigérés sont équipés d'un thermostat qui régule la température.

Thermostat électronique

Le thermostat sort de l'usine programmé à 2°C

Nous recommandons de ne pas modifier cette programmation.

Si vous devez à nouveau programmer la température, suivre les étapes indiquées sur « TOUCHE SET » Ne pas programmer à moins de 1 °C .

Cet appareil est un réfrigérateur, non un congélateur.

TOUCHE 

EN APPUYANT SUR CETTE TOUCHE NOUS ALLUMONS OU ÉTEIGNONS LE MOTEUR

TOUCHE SET

EN APPUYANT SUR LA TOUCHE SET LA TEMPÉRATURE RÉGLÉE S'AFFICHE PENDANT 5 SECONDES.

PENDANT CE TEMPS, LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE MODIFIÉE AVEC LES TOUCHES UP ET DOWN .

LA TEMPÉRATURE RÉGLÉE MODIFIÉE SERA AUTOMATIQUEMENT ENREGISTRÉE APRÈS 15 SECONDES.

TOUCHE UP 

Augmente la valeur. En la maintenant appuyée la valeur augmente rapidement. En la maintenant appuyée plus de 5 secondes le dégivrage s'activera

TOUCHE DOWN 

Diminue la valeur. En la maintenant appuyée la valeur diminue rapidement.

LED COMPRESSEUR 

S'allume lorsque le compresseur est activé.

LED DEF 

S'allume lorsqu'un cycle de dégivrage est effectué.



3. FONCTIONNEMENT 2

Les points suivants sont recommandés :

a.- Tous les présentoirs réfrigérés sont préparés pour pouvoir fonctionner avec et sans eau. Pour obtenir une meilleure uniformité du froid, il est conseillé de mettre de l'eau dans la cuve jusqu'à atteindre le fond des bacs, environ 3 mm. Cela est nécessaire lorsque la température ambiante est très élevée.

b.- Ne pas le faire sur les bacs trop chauds, car cela ferait monter la température des autres bacs.

c.- Pour un refroidissement plus rapide des aliments, il est recommandé que les produits exposés ne dépassent pas le niveau de la cuvette.

d.- Comme pour toutes les vitrines d'exposition, pour des raisons de santé et d'hygiène, il convient de débrancher la machine une fois par jour, en retirant les bacs exposés à la fin de la journée et de procéder au nettoyage de la machine conformément à la section nettoyage.

e.- Comme pour toutes la machine réfrigérées, il convient de nettoyer les ailettes du condenseur au début de la saison d'été. Voir section d'entretien.

4. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour nettoyez les vitrines, procédez de la manière suivante :

1.- Nettoyage cuve

1.1.- Il est conseillé d'éteindre la machine.

1.2.- Retirer les portes coulissantes en plastique en les soulevant

1.3.- Retirer les bacs et s'il y a des aliments, les garder dans un placard ou chambre froide.

1.4.- Procéder au nettoyage de la cuvette avec un peu d'eau et un peu de produit de nettoyage ou de désinfection, rincer avec de l'eau et, si vous le souhaitez, mettre de l'eau jusqu'à atteindre le fond des bacs.

2.- Nettoyage des profils et des vitres

2.1.- Pour nettoyer les profils et les vitres, utiliser un chiffon mouillé ou avec un peu de lave-vitres, mais ne jamais utiliser de produits abrasifs, comme les solvants, poudres ou autres produits qui pourraient rayer la machine.

2.2.- Retirer le plateau de l'évaporateur et le nettoyer.

5. FONCTIONNEMENT ANORMAL

Avant de contacter le service technique, nous recommandons de vérifier les points suivants :

a.- La machine et le led ne fonctionnent pas. Vérifier que la prise est correctement branchée et que le courant passe bien. Vous pouvez le vérifier à l'aide des interrupteurs lumineux luminosos et l'affichage du thermostat électronique.

b.- Le compresseur s'arrête avant d'atteindre la température enregistrée. Les modèles avec un thermostat électronique, sont équipés d'un protège-moteur automatique, qui fonctionne en cas d'anomalies qui pourraient endommager le compresseur.

b.1.- Si la vitrine ne s'arrête pas dans l'heure qui suit, un arrêt automatique de 5 minutes se produit, pour mettre le compresseur en repos.

b.2.- Entre la marche et l'arrêt du thermostat, un arrêt de 5 minutes est nécessaire, pour stabiliser les pressions, et le compresseur durera ainsi plus longtemps.

c.- Les aliments congèlent ou sont trop froids.

c.1.- Augmenter la température du thermostat

c.2.- S'il y a une formation de glace, il convient de débrancher la machine jusqu'à ce que la glace fonde, car si vous ne la débranchez pas, cela vous prendra plus de temps pour vous en débarrasser ou faire un dégivrage et récupérer l'excès d'eau si nécessaire.

d.- La machine ne refroidit pas assez.

d.1.- Baisser la température du thermostat électronique.

d.2.- Vérifier que le ventilateur fonctionne, si le ventilateur ne démarre pas avec le compresseur, débrancher l'interrupteur du moteur et appeler le mécanicien, la panne du ventilateur peut endommager le groupe de réfrigération.

d.3.- Sortie d'air très chaud ; débrancher le compresseur avec l'interrupteur pendant 1/2 heure et branchez-le à nouveau. Vérifier qu'aucun objet bouche l'entrée ou la sortie d'air (grille de ventilation, couvercle moteur, fond ou côté du moteur). ces trois entrées doivent être libres et sans poussière.

e.- Il y a de la buée sur les vitres.

e.1.- Des aliments trop chauds ont été mis, sur un plateau, le plateau trop chaud devrait être retiré et attendre qu'il refroidisse, ou ouvrez les portes coulissantes pour que la buée accumulée disparaisse le plus vite possible. Rappelez-vous que la mise en place d'aliments chauds peut porter préjudice aux autres produits.

f.- Fonctionnement anormal du thermostat électronique

f.1.- E1 ou -E1 apparaît sur l'écran, cela indique que la sonde est cassée ou qu'elle a été programmée au-dessus de la marge. Avec cette erreur, la vitrine continue à fonctionner avec une séquence automatique de 6 minutes de fonctionnement et 4 minutes d'arrêt.

f.2.- EPr apparaît sur l'écran. Possible anomalie dans la mémoire. Appuyer sur la touche SET et éteindre et allumer le thermostat.

f.3.- Err apparaît sur l'écran. Erreur totale dans la mémoire, remplacer le thermostat.

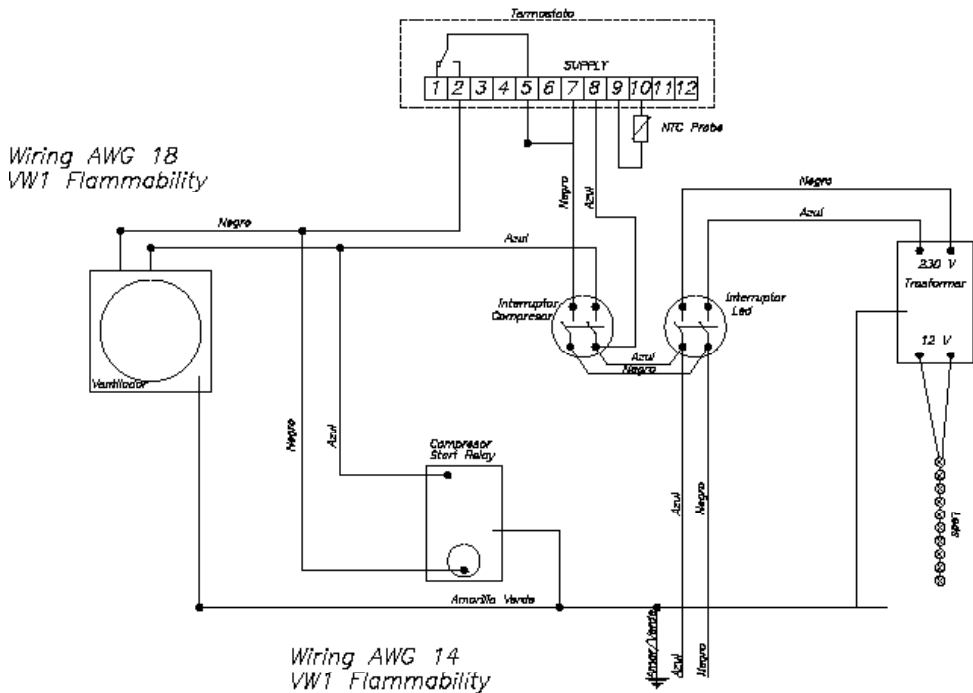
6. ENTRETIEN

Nettoyage du condenseur: Il doit être effectué par un installateur agréé.

a.1.- Rappelez-vous que pour nettoyer les ailettes du condenseur, vous devez débrancher la prise de courant de la vitrine, car on accède à la partie électrique.

Procéder au nettoyage des ailettes du condenseur à l'aide d'un pinceau ou d'un spray.

7. DIAGRAMME ÉLECTRIQUE



| Modèle | Exposition | Température (°C) | Poid (kg) | Puissance (CV) | Tension (V) | Dimensions (AxExH) mm. |
|---------------|-------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 4VTG | 4 GN1/3-40 | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTG | 6 GN1/3-40 | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTG | 8 GN1/3-40 | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |
| 4VTL | Surface plane | 2 - 6 | 24 | 1/6 | 230 | 1104x390x287 |
| 6VTL | Surface plane | 2 - 6 | 34 | 1/6 | 230 | 1456x390x287 |
| 8VTL | Surface plane | 2 - 6 | 40 | 1/6 | 230 | 1808x390x287 |

COOKING EQUIPMENT

ASADORES A GAS
GAS ROASTERS
RÔTISSEURS A GAZ

VITRINAS EXPOSITORAS
SHOWCASE DISPLAY CASES
VITRINES EXPOSANTS

PLANCHAS A GAS
GAS GRIDDLES
PLANCHAS A GAZ

PLANCHAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC GRIDDLES
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

FRYTOPS A GAS
GAS FRYTOPS
FRYTOPS A GAZ

PARRILLAS A GAS
GAS GRILLS
GRILL A GAZ

BARBACOAS A GAS
GAS BARBECUES
BARBECUE A GAZ

COCINAS A GAS
GAS STOVES
FORNEAUX A GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

TOSTADORES ELÉCTRICOS
ELECTRIC TOASTERS
TOASTEURS ÉLECTRIQUES

**arilex**
COOKING EQUIPMENT

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Polígono Industrial El Nevero
06006 Badajoz | Spain

☎ (+34) 935 175 747 ☎ 664 406 011
info@arilex.es

arilex.es

