

FRUCOSOL MC500 . mínimo espacio



■ Consumo	700 w
■ Capacidad	110 L
■ Temperatura de trabajo	75°C
■ Voltaje	230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica
■ Peso neto	60 Kg
■ Dimensiones	75 L x 48 An x 79 Al cm
■ Dimensiones internas	55,5 L x 34 An x 58 Al cm

■ Consumption	700 w
■ Capacity	110 L
■ Working temperature	75°C
■ Voltage	230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase
■ Net weight	60 Kg
■ Dimensions	75 L x 48 D x 79 H cm
■ Internal dimensions	55,5 L x 34 D x 58 H cm

■ Consommation	700 w
■ Capacité	110 L
■ Température de fonctionnement	75°C
■ Alimentation	230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé
■ Poids net	60 Kg
■ Dimensions	75 L x 48 P x 79 H cm
■ Dimensions intérieures	55,5 L x 34 P x 58 H cm

FRUCOSOL MC1000 . máximo rendimiento



■ Consumo	1400 w
■ Capacidad	280 L
■ Temperatura de trabajo	75°C
■ Voltaje	230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica
■ Peso neto	108 Kg
■ Dimensiones	97 L x 65 An x 98 Al cm
■ Dimensiones internas	82 L x 51 An x 68 Al cm

■ Consumption	1400 w
■ Capacity	280 L
■ Working temperature	75°C
■ Voltage	230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase
■ Net weight	108 Kg
■ Dimensions	97 L x 65 D x 98 H cm
■ Internal dimensions	82 L x 51 D x 68 H cm

■ Consommation	1400 w
■ Capacité	280 L
■ Température de fonctionnement	75°C
■ Alimentation	230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé
■ Poids net	108 Kg
■ Dimensions	97 L x 65 P x 98 H cm
■ Dimensions intérieures	82 L x 51 P x 68 H cm

FRUCOSOL MC2000 . máxima capacidad



■ Consumo	1400 w
■ Capacidad	420 L
■ Temperatura de trabajo	75°C
■ Voltaje	230 -110v/ 50-60 Hz.Monofásica
■ Peso neto	131 Kg
■ Dimensiones	129 L x 66 An x 104 Al cm
■ Dimensiones internas	115 L x 51 An x 72,5 Al cm

■ Consumption	1400 w
■ Capacity	420 L
■ Working temperature	75°C
■ Voltage	230 -110v/ 50-60 Hz.Single phase
■ Net weight	131 Kg
■ Dimensions	129 L x 66 D x 104 H cm
■ Internal dimensions	115 L x 51 D x 72,5 H cm

■ Consommation	1400 w
■ Capacité	420 L
■ Température de fonctionnement	75°C
■ Alimentation	230 -110v/ 50-60 Hz.Monophasé
■ Poids net	131 Kg
■ Dimensions	129 L x 66 P x 104 H cm
■ Dimensions intérieures	115 L x 51 P x 72,5 H cm

. Los utensilios de cocina, filtros, bandejas...etc, quedarán libres de grasa; y su **VIDA ÚTIL SERÁ MAYOR** gracias a la eliminación de productos químicos en las tareas de limpieza.

. **ELIMINARÁ EL RIESGO DE INCENDIOS** y mantendrá un ambiente más saludable y limpio.

. **HIGIENE Y DESINFECCIÓN** gracias al sistema de lavado constante a temperatura de 75°C; ayudando a cumplir las normativas de higiene.

. Tecnología que garantiza un **BAJO CONSUMO DE AGUA, ENERGÍA Y DETERGENTE**; colaborando con el desarrollo sostenible.

. Recomendada para : **HOSPITALES, HOTELES, RESTAURANTES, PANADERÍAS, GERIÁTRICOS, CENTROS ESCOLARES, ESTACIONES DE SERVICIO, COMEDORES DE EMPRESA, COLECTIVIDADES, SALONES DE EVENTOS...ETC**

. The kitchen tools, filters and trays won't have grease anymore, and its **LIFE WILL BE LONGER** thanks to the elimination of chemical products from the cleaning tasks.

. You will **FINISH WITH THE RISK OF FIRES**, and the environment will be healthier and cleaner.

. **HYGIENE AND DISINFECTION** thanks to the continuous washing process with temperatures of 75°C, according to the hygiene rules.

. Technology that guarantees a **LOW CONSUMPTION OF WATER, ENERGY AND DETERGENT**, helping in this way to take care of environment.

. Recommended for: **HOSPITALS, BUSINESS' KITCHEN, BAKERIES, COLLEGES, PETROL STATIONS, HOSTELS, HOTELS...ETC.**

. Les ustensiles de cuisine, filtres et plateaux, etc, ne garderont aucune trace de gras; et, grâce à l'élimination de produits chimiques lors du nettoyage, **LEUR DUREE DE VIE SERA PROLONGÉE.**

. **VOUS ÉLIMINEREZ LE RISQUE D'INCENDIES** et conserverez un environnement plus sain et propre.

. **HYGIÈNE ET DÉSINFECTION** grâce au système de lavage constant à une température de 75°C; selon les normes d'hygiène

. Technologie qui garantit une **FAIBLE CONSOMMATION D'EAU, D'ÉNERGIE ET DE DETERGENT**; en aidant à la protection de l'environnement.

. Recommandées pour: **HÔPITAUX, RESTAURANTS, HÔTELS, BOULANGERIES, SERVICES GÉRIATRIQUES, CENTRES SCOLAIRES, STATIONS SERVICE, RESTAURANTS D'ENTREPRISE, COLLECTIVITÉS, FOIRES-EXPO...ETC.**



EQUIPOS ESPECIALIZADOS DEL ATLANTICO SA de CV

PASEO LOMAS DE ROSALES 307, COL. LOMAS DE ROSALES, TAMPICO, TAM. C.P. 89100

TELS. (833) 227 1150, 116 5410

WEB: www.eatlantico.com

EMAIL: marte.alvarez@atlantico.com

del.atlantico@atlantico.com

ACERO
INOX.

Fabricada en acero inoxidable

Made in stainless steel

Fabriqué en acier inoxydable

MINI.

Reducidas dimensiones

Small dimensions

Petites dimensions

BIO
+
ECO

Biodegradable y ecológico

Ecological and biodegradable

Biodégradable et écologique

Ahorro

Ahorro

Save

Économies

Elimina bacterias e impurezas

Elimina bacterias e impurezas

Removes bacteria and impurities

Élimine les bactéries et impuretés



frucosol



Maquinaria de Hostelería. Hotel & Restaurant Equipment. Equipment de l'Hotelier

Máquinas Desengrasantes
Decarbonisers
Décarboniser