



FRIGOMAT

Desde la unidad de Hostelería / Refrigeración
respaldamos el desarrollo de producto de
nuestros proveedores y continuamos mejorando
la excelencia en el servicio como garantía de
éxito.



A partir del próximo FEB/2012, aplicaremos un

incremento del 3% en tarifa

Nuestro compromiso, continuar ofreciendo la
mejor competencia profesional del mercado.

frigicoll

MAQUINARÍA DE HELADERÍA - Macchinaria heladería

FRIGOMAT

CALENTADOR DE MEZCLAS PASTEURIZADORES DE CREMAS Y CHOCOLATE	700
PASTEURIZADORES ELECTRÓNICOS BAÑO MARIA	702
MANTECADORAS HORIZONTALES	704
MANTECADORAS VERTICALES	706
MONTADORAS DE NATA	708
MÁQUINAS DE HELADO EXPRESSO Modelos de mostrador Modelos de pie	710
MÁQUINA COMBINADA CALENTADORA DE MEZCLAS + MANTECADORA	714

Calentador de mezclas Mix 8 Pasteurizadores de cremas y chocolate

Características generales

Calentador de mezclas Mix 8

- ▶ Cuba monobloque en acero.
- ▶ Agitador excéntrico.
- ▶ Calentamiento indirecto a través de glicol.
- ▶ Calentamiento hasta 90 °C.

Pasteurizadores de cremas y chocolate

- ▶ Calentamiento indirecto a través de circuito de glicol intermedio (tipo baño maría).
- ▶ Sistema electrónico de control de ciclos, con 4 programas.

- ▶ Grifo de descarga con lavado independiente.
- ▶ Ruedas pivotantes.
- ▶ Agitador de acero completamente desmontable.
- ▶ Función antihielo automático.

Características técnicas

Modelo		Mix 8	Chef 12 LCD W/A	Petit Chef LCD W/A	Le Chef LCD W/A
Alimentación	V./Hz.	230/I/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	430	400	550	650
Fondo	mm.	560	890	750	850
Alto	mm.	330	1.240	1.330	1.330
Potencia	Kw.	2,2	6,3	4	6,7
Refrigerante		–	–	R - 404	R - 404
Producción	Kg.	20/hora	12/ciclo*	30/ciclo	55/ciclo
Capacidad cuba	Kg.	3-8	3-12	15/30	30/55
Condensación		–	Agua/Aire	Agua/Aire	Agua/Aire
Peso	Kg.	35	130	190	250

*Duración de ciclo 50 minutos

Calentador de mezclas Mix 8

Pasteurizadores de cremas y chocolate

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
Mix 8	3.787,00
Chef 12 LCD W	12.501,00
Chef 12 LCD A	13.043,00
Petit Chef LCD W	20.970,00
Petit Chef LCD A	22.342,00
Le Chef LCD W	25.927,00
Le Chef LCD A	27.193,00

W: condensación por agua
 A: condensación por aire

Accesorios	P.V.
	Euros
Condensador remoto Le Chef	2.851,00
Condensador remoto Petit Chef	2.234,00
Sonda electrónica control ciclo chocolate Le Chef y Petit Chef	420,00



Mod. MIX 8



Mod. Chef



Mod. Petit Chef



Mod. Le Chef

Pasteurizadores electrónicos baño maría

Características generales

- ▶ Cuatro teclas de selección rápida:
 - Ciclo automático de alta pasteurización (85°C).
 - Ciclo automático de baja pasteurización (65°C).
 - Ciclo automático de conservación/maduración (+4°C).
 - Ciclo semiautomático con regulación de las temperaturas y de los tiempos de pausa.
- ▶ Menú "recetas" interactivo con 16 diferentes programas para heladería y pastelería: los ingredientes son requeridos automáticamente durante el ciclo.
- ▶ Función "modificación recetas".
- ▶ Función "creación recetas" para personalizar hasta 30 nuevas recetas.
- ▶ Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.
- ▶ Tratamiento de mezclas con calentamiento indirecto con glicol, que permite introducir la temperatura de cocción hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- ▶ Función antihielo automática.
- ▶ Cuba monobloque en acero.
- ▶ Agitador de acero con acoplamiento rápido, completamente desmontable.
- ▶ Control de precisión de la temperatura en la cuba a través de sonda en contacto directo con el producto.
- ▶ Grifo descarga con lavado independiente, que permite la limpieza entre ciclos de mezclas diversas.
- ▶ Gama MEC: Equipada con mandos electromecánicos

Características técnicas

Modelo		PEB 30 W/A MEC	PEB 60 W MEC
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	400	400
Fondo	mm.	850	1.050
Alto	mm.	1.080	1.080
Potencia	Kw.	3,5/3,7	7,2
Producción por ciclo	Kg.	30	60
Capacidad cuba	Kg.	15-30	20-60
Condensación		Agua/Aire	Agua
Peso	Kg.	130	200

Modelo		PEB 30 LCD W/A	PEB 60 LCD	PEB 2 x 60 LCD	PEB 130 LCD
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	400	400	800	530
Fondo	mm.	850	1.050	1.050	1.050
Alto	mm.	1.100	1.100	1.100	1.100
Potencia	Kw.	3,5/3,7	7,2	11,6	11,5
Producción por ciclo	Kg.	30	60	90-110	130
Capacidad cuba	Kg.	15-30	20-60	2 x 20-60	40-130
Condensación		Agua/Aire	Agua	Agua	Agua
Peso	Kg.	130	200	330	240

Pasteurizadores electrónicos baño maría

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
PEB 30 W MEC	10.629,00
PEB 30 A MEC	11.267,00
PEB 60 W MEC	14.362,00
PEB 30 W LCD	12.022,00
PEB 30 A LCD	12.661,00
PEB 60 W LCD	18.597,00
PEB 60 + 60 W LCD	28.183,00
PEB 130 W LCD	24.651,00

W: condensación por agua

A: condensación por aire

Accesorios	P.V.
	Euros
Emulsionador PEB 60 y PEB 130	1.394,00
Emulsionador PEB 2 x 60	2.787,00

Para los modelos PEB60, PEB 60+60 y PEB 130 condensados por aire consultar precio.



Mod. PEB LCD

Mantecadoras horizontales

Características generales

- ▶ Posibilidad de enfriar mezclas calientes hasta 85 °C (lo que permite combinarlas con un pequeño calentador de mezclas tipo MIX 8).
- ▶ Control electrónico para ciclos automáticos.
- ▶ Control electrónico de la consistencia del helado.
- ▶ Ruedas pivotantes.
- ▶ Paneles en acero inoxidable.
- ▶ Modelo T5 de sobremesa.
- ▶ Agitador de acero con espátulas rascadoras.
- ▶ Panel de control electrónico con indicador luminoso.

Características técnicas

Modelo		T5 S	T4 S W/A	Titan 3S W/A	Titan 2 W/A	Titan 1 W/A
Alimentación	V./Hz.	230/I/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	440	440	520	520	520
Fondo	mm.	820	810	860	860 / 1080	1090 / 1310
Alto	mm.	690	1.260	1.420	1.420	1.420
Potencia	Kw.	1,8	2,7/2,9	3,6/3,8	4,5/4,9	8/8,4
Refrigerante		R - 404	R - 404	R - 404	R - 404	R - 404
Producción	Kg./h.	15	25	35	60	90
Capacidad cuba	Kg.	1-3	2-4	2-7	3-10	4-15
Condensación		Aire	Agua/Aire	Agua/Aire	Agua/Aire	Agua/Aire
Peso	Kg.	124	170	255	320	345

Modelo		Titan 35 W/A LCD	Titan 45 W LCD	Titan 60 W LCD	Titan 75 W LCD	Titan 100 W LCD
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	550	550	600	600	600
Fondo	mm.	1.000	1.000	1.000	1.000	1.100
Alto	mm.	1.430	1.430	1.430	1.430	1.430
Potencia	Kw.	4/4,4	5	5,8	7,2	8,2
Refrigerante		-	-	-	-	-
Producción	Kg./h.	35	45	60	75	100
Capacidad cuba	Kg.	2-6	2,5-8	3-10	3,5-13	4-16
Condensación		Agua/Aire	Agua	Agua	Agua	Agua
Peso	Kg.	250/260	290	310	340	370

Mantecadoras horizontales

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
T 5 S A	9.511,00
T 4 S W	15.564,00
T 4 S A	15.947,00
TITAN 3 S W	22.916,00
TITAN 3 S A	23.799,00
TITAN 2 W	30.928,00
TITAN 2 A	32.438,00
TITAN 1 W	36.002,00
TITAN 1 A	37.790,00
TITAN 35 W LCD	26.544,00
TITAN 35 A LCD	27.694,00
TITAN 45 W LCD	31.332,00
TITAN 60 W LCD	34.875,00
TITAN 75 W LCD	38.630,00
TITAN 100 W LCD	41.588,00

W: condensación por agua
 A: condensación por aire

Modelo	P.V.
	Euros
Condensador remoto TITAN 3 S	2.234,00
Condensador remoto TITAN 2, TITAN 45 LCD, TITAN 60 LCD	2.851,00
Condensador remoto TITAN 100 LCD	3.681,00



Mod. Titan 35

Mantecadoras verticales

Características generales

G5 y G10

- ▶ Led de alarma para tomas a temperatura no correcta (G10).
- ▶ Grifo de extracción agua de limpieza.
- ▶ Agitador con paletas rascadoras sustituibles.
- ▶ Recetario incluido (G10).
- ▶ Magneto de seguridad en la tapa.
- ▶ Cilindro monobloque de acero.

GX4

- ▶ 4 grupos de producción con cilindros verticales independientes
- ▶ Ciclos de mantecación con programación del tiempo de trabajo
- ▶ Función "vitrina", que permite mantener el producto a una temperatura correcta, listo para el consumo
- ▶ Máquina extremadamente funcional, sencilla de utilizar, limpiar y mantener

Vibegel

- ▶ Cilindro de mantecación vertical
- ▶ Ciclo de mantecación con programación del valor de consistencia seleccionable entre 6 diferentes niveles preprogramados
- ▶ Mantenimiento automático de la consistencia de final de ciclo
- ▶ Capacidad productiva flexible
- ▶ Extracción de alta velocidad con inversión de rotación

Características técnicas

Modelo		G5 A	G10 A	G20 A	G30 W/A
Alimentación	V./Hz.	230/II/50	230/II/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	430	480	405	405
Fondo	mm.	470	490	690	690
Alto	mm.	320	340	1.080	1.080
Potencia	Kw.	0,7	1	2,6	3,4/3,6
Refrigerante		R - 404	R - 404	-	-
Producción	Kg./h.	5	10	20	30
Capacidad cuba	Kg.	1,7	2,5	4-4,5	5-6,5
Condensación		Aire	Aire	Aire	Agua/Aire
Peso	Kg.	46,8	55	125	130

Modelo		G60 A/W	GX4 A	VIBE GEL W/A
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	530	1.315	470
Fondo	mm.	870	715	910/1.150
Alto	mm.	1.220	960	1.440
Potencia	Kw.	4,4/4,6	4	4,2/4,6
Refrigerante		-	-	R - 404
Producción	Kg./h.	60	40	40
Capacidad cuba	Kg.	8-12	10 L	3-7
Condensación		Agua/Aire	Aire	Agua/Aire
Peso	Kg.	210	300	260/270

Mantecadoras verticales

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
G5 A	3.309,00
G10 A	4.277,00
G20 A	8.245,00
G30 A/W	10.629,00
G60 A/W	13.725,00
VIBE GEL W	21.533,00
VIBE GEL A	22.150,00
G4X	19.150,00

W: condensación por agua

A: condensación por aire



Mod. G5



Mod. G10



Mod. GX4 + decoración (1) + Tienda (2) + mesa (3) + Vidrio protección (4) + Porta conos (5)

Montadoras de nata

Características generales

- ▶ Distribuidor totalmente enfriado para una higiene perfecta.
- ▶ Bomba con alto rendimiento en acero.
- ▶ Todas las partes en contacto con la nata se desmontan manualmente (sin herramientas).
- ▶ Mínimo volumen de ocupación de espacio.
- ▶ Práctico e higiénico para la preparación de semi fríos.
- ▶ Distribución temporizada para la Kream 3 y 9/6.
- ▶ Diseño simpático y atractivo.
- ▶ Cubeta extraíble para la Kream 2,5 (opcional para Kream 3).
- ▶ Dos cubetas extraíbles de serie de 9 y 6 litros para Kream 9/6.

Características técnicas

Modelo		Kream 2,5	Kream 3	Kream 9/6
Alimentación	V./Hz.	230//50-60	230//50-60	230//50
Frente	mm.	230	230	295
Fondo	mm.	560	560	590
Alto	mm.	430	450	520
Potencia	Kw.	0,5	0,5	0,5
Refrigerante		R134a	R134a	R134a
Producción	Kg./h.	50	50	100
Capacidad cuba	lts.	2,5	3	9/6
Condensación		Aire	Aire	Aire
Peso	Kg.	25	25	37

Montadoras de nata

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
Kream 2,5 A	2.681,00
Kream 3 A	3.426,00
Kream 9/6 A	4.416,00



Mod. Kream

Máquinas de helado expreso Modelos de mostrador

Características generales

Kikka

- ▶ Alimentación por gravedad o bomba.
- ▶ Control electrónico consistencia mezcla.
- ▶ Refrigerante ecológico.
- ▶ Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- ▶ N.º conos/h de 75 g
Kikka 1: 150 conos
Kikka 3: 260 conos
- ▶ Tiempo de recuperación inferior a 3 minutos.
- ▶ Estructura metálica con exterior en acero inoxidable.
- ▶ Cubetas de conservación refrigeradas.
- ▶ Erogación con Bomba modelos P.
- ▶ Erogación por gravedad modelos G.

Ketty

- ▶ Cubetas de conservación refrigeradas.
- ▶ Microprocesador electrónico para control de consistencia del helado.
- ▶ Alimentación por gravedad.
- ▶ Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- ▶ Ciclo de maduración automático para helado soft y frozen yogurt

Klass

- ▶ Alimentación por gravedad o bomba y en versión auto pasteurizado.
- ▶ Ciclo de maduración automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de

consistencia.

- ▶ Ciclo de maduración automático "creativo" para sorbetes, granizados y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia.
- ▶ Conservación automática del producto en cuba con función ahorro de energía y regulación de la temperatura.
- ▶ Display para la visualización de la temperatura de la cuba.

Características técnicas

Modelo		Ketty	Kikka 1 p/g	Kikka 3 g	Kikka 3 p
Alimentación	V./Hz.	230/I/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	280	370	440	440
Fondo	mm.	600	725	765	765
Alto	mm.	550	740	760	760
Producción	Kg./h.	6	11	20	20
Potencia	Kw.	0,7	1,5	2,8	2,8
Refrigerante		R - 404	R - 404	R - 404	R - 404
Capacidad cuba	lts.	4	6	2 x 6	2 x 6
Condensación		Aire	Aire/Agua	Aire/Agua	Aire/Agua
Peso	Kg.	45	91	130	130

Modelo		Klass 101 G A / W	Klass 101 P A / W	Klass 101 P A/W YOGURT
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	520	520	520
Fondo	mm.	810	810	810
Alto	mm.	780	780	780
Producción	Kg./h.	20	20	20
Potencia	Kw.	2,1	2,2	2,3
Capacidad cuba	lts.	18	12	12
Condensación		Aire / Agua	Aire / Agua	Aire / Agua

Máquinas de helado expresso

Modelos de mostrador

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
KETTY A	5.724,00
KIKKA 1G A/W	8.904,00
KIKKA 1 P A/W	9.926,00
KIKKA 3 G A/W	14.022,00
KIKKA 3 P A/W	16.299,00
KLASS 101 G A/W	10.235,00
KLASS 101 P A/W	14.160,00
KLASS 101 P A/W YOGURT	14.426,00

W: condensación por agua

A: condensación por aire

Modelo	P.V.
	Euros
Suplemento Kikka1P-1G versión monofásica	234,00
Suplemento Kikka3P-3G versión monofásica	160,00



Mod. Kikka 3

Máquinas de helado expresso Modelos de pie

Características generales

Kikka 330

- ▶ Modelo G: erogación por gravedad.
- ▶ Modelo P: erogación con bomba.
- ▶ Control electrónico de la consistencia de la mezcla.
- ▶ Refrigerante ecológico.
- ▶ Estructura metálica con exterior en acero inoxidable.
- ▶ Agitador de acero con espátulas rascadoras movibles.
- ▶ Cubetas de conservación refrigeradas.

Klass

- ▶ Alimentación por gravedad o bomba y en versión auto pasteurizado.
- ▶ Ciclo de maduración automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- ▶ Ciclo de maduración automático "creativo" para sorbetes, granizados y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia.
- ▶ Conservación automática del producto en cuba con

función ahorro de energía y regulación de la temperatura.

- ▶ Display para la visualización de la temperatura de la cuba.
- ▶ Modelos SP: Autopasteurizantes

Características técnicas

Modelo		Kikka 330 P/G	Klass 201 P	Klass 202 P	Klass 222 P
		A / W	A / W	A / W	A / W
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	440	450	600	600
Fondo	mm.	765	830	830	830
Alto	mm.	1.430	1.500	1.500	1.500
Producción	Kg./h.	22	32	40	64
Potencia	Kw.	3,1	2,5	4,1	5
Refrigerante		R - 404	-	-	-
Capacidad cuba	lts.	2 x 6	18	2x18	2 x 18
Condensación		Aire/Agua	Aire/Agua	Aire/Agua	Aire/Agua
Peso	Kg.	190	175	242	295

Modelo		Klass 101 SP	Klass 201 SP	Klass 222 SP	Klass 202 KOLOR
		A / W	A / W	A / W	A / W
Alimentación	V./Hz.	400/III/50	400/III/50	400/III/50	400/III/50
Frente	mm.	520	450	600	600
Fondo	mm.	810	830	830	830
Alto	mm.	780	1.500	1.500	1.500
Producción	Kg./h.	20	32	64	40
Potencia	Kw.	2,4	2,7	5	4,1
Capacidad cuba	lts.	12	18	2 x 18	2 x 18
Condensación		Aire / Agua	Aire / Agua	Aire / Agua	Aire / Agua

Máquinas de helado expresso

Modelos de pie

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
Kikka 330 G A/W	15.278,00
Kikka 330 P A/W	17.831,00
Klass 201 P A/W	17.151,00
Klass 202 P A/W	24.895,00
Klass 222 P A/W	28.544,00
Autopasteurizadoras:	
Klass 101 SP A/W	16.927,00
Klass 201 SP A/W	22.022,00
Klass 222 SP A/W	38.279,00
Klass 202 KOLOR A/W	30.534,00

W: condensación por agua
 A: condensación por aire

Modelo	P.V.
	Euros
Suplemento Kikka 330 G /330 P monofásica	617,00



Mod. KLASS YOGURT

Máquina combinada calentadora de mezclas + mantecedora

Características generales

- ▶ Las máquinas combinadas de la serie "Twin" permiten obtener una amplia variedad de productos: helado, sorbete, granizados, crema pastelera, mousse, bavaresa, macedonias, jarabes, pudings, natillas y mucho más, todo en una sola máquina.
- ▶ Tres programas de cocción:
 - Ciclo automático a 85°C.
 - Ciclo semiautomático programable con selección de la temperatura entre 30°C y 105°C.
 - Ciclo para tratamiento de chocolates a baja temperatura.
- ▶ Función "mezclas delicadas" con modulación de temperatura en el glicol por debajo de los 100°C.
- ▶ 4 programas de refrigeración:
 - Ciclo mantecación con programación nivel consistencia.
 - Ciclo mantecación con programación tiempo elaboración.
 - Ciclo granizado con programación nivel consistencia y agitación continua.
 - Ciclo granizado y cremas con programación tiempos y agitación cíclica.
- ▶ **Hervidor:**
 - ▶ Ciclo de cocción con calentamiento indirecto para mezclas y cremas.
 - ▶ Posibilidad de usar por separado la calentadora de mezclas y la mantecedora.
- ▶ Cuba monobloque y agitador autobloqueante, construido en acero con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo.
- ▶ Control de la temperatura mediante una sonda en contacto directo con el producto.
- ▶ **Mantecedora:**
 - ▶ Cilindro de mantecación de expansión directa de eficacia elevada.
 - ▶ Agitador de acero con espátulas rascadoras.
 - ▶ Extracción de alta velocidad con opción "frío en extracción" para una consistencia óptima del producto.

Características técnicas

Modelo		Twin 4A	Twin 4W	Twin 35W	Twin 45W	Twin 60W
Carga por ciclo	Kg.	2-4	2-4	2-7	2,5-8	3-10
Producción horaria*	Kg.	22-30	22-30	35	45	60
Alimentación	V./Hz.	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	Kw.	6,2	6	9	11	12
Condensación		aire	agua	agua	agua	agua
Dimensiones	mm.	440x850x1400	440x850x1400	550x1030x1380	600x1030x1380	600x1030x1380
Peso neto	Kg.	240	240	310	370	380

Modelo		Twin 35 W LCD	Twin 45 W LCD	Twin 60 W LCD	Twin CHEF 35 W LCD	Twin CHEF 45 W LCD	Twin CHEF 60 W LCD
Carga por ciclo	Kg.	2-6	2,5-8	3-10	2-6	2,5-8	3-10
Producción horaria*	Kg.	35	45	60	35	45	60
Alimentación	V./Hz.	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Potencia	Kw.	9	11	12	9	11	12
Condensación		agua	agua	agua	agua	agua	agua
Dimensiones	mm.	550x1030x1380	600x1030x1380	600x1030x1380	550x1030x1380	600x1100x1380	600x1100x1380
Peso neto	Kg.	310	370	380	315	375	385

* Valor mínimo: ciclo completo (cocción + frío). – Valor máximo: ciclo solo frío.

Máquina combinada calentadora de mezclas + mantecadora

Lista de Precios

Modelo	P.V.
	Euros
Twin 4 A	25.065,00
Twin 4 W	24.534,00
Twin 35 W	30.012,00
Twin 45 W	34.236,00
Twin 60 W	37.417,00
Twin 35 W LCD	33.843,00
Twin 45 W LCD	38.173,00
Twin 60 W LCD	40.194,00
Twin CHEF 35 W LCD	36.055,00
Twin CHEF 45 W LCD	40.321,00
Twin CHEF 60 W LCD	43.396,00

W: condensación por agua

A: condensación por aire



Mod. Twin 60 LCD



Mod. Twin CHEF

Condiciones de Venta

1. La entrega de materiales solicitados está sujeta a la recepción de la confirmación de pedido debidamente firmada.
2. El vendedor se reserva el derecho de posponer entregas sin que sea reclamado por daños y perjuicios, salvo indicación especial en el pedido.
3. La entrega de la mercancía se entiende efectuada en el domicilio que el vendedor señala a tal efecto en el pedido, siendo remitido y viajando, en todo caso, por cuenta y riesgo del comprador.
4. Todas las reclamaciones sobre el funcionamiento de las máquinas deberán efectuarse dentro del mes siguiente de la recepción de la mercancía; en caso contrario no se tendrá en cuenta el derecho de reclamación. Las incidencias de transporte deberán reclamarse a la agencia de transporte dentro de las 24 h. posteriores a la recepción de la mercancía por parte del cliente.
5. Para cualquier discrepancia que surgiera del presente documento y por subsiguiente venta, los abajo firmantes se someten expresamente a los Tribunales de Barcelona, con renuncia expresa de cualquier otro fuero que les pudiera corresponder.
6. Frigicoll, S. A. se reserva el derecho de variar los precios admitidos en los pedidos en caso de fluctuaciones de la moneda.
7. Las características y datos técnicos de los modelos citados en este catálogo pueden sufrir variaciones sin previo aviso.
8. No se aceptarán cambios o devoluciones salvo los expresamente autorizados, siendo los portes y gastos a cargo del comprador.
9. Nuestra garantía cubre todo defecto de fabricación por el plazo de un año, siempre y cuando la instalación y el uso del aparato sean los correctos.
La garantía incluye únicamente la reposición de las piezas defectuosas, previa aprobación de nuestro departamento técnico.
10. En los precios citados no se incluyen los impuestos en vigor, que serán a cargo del comprador.
11. Estas condiciones generales de venta se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.