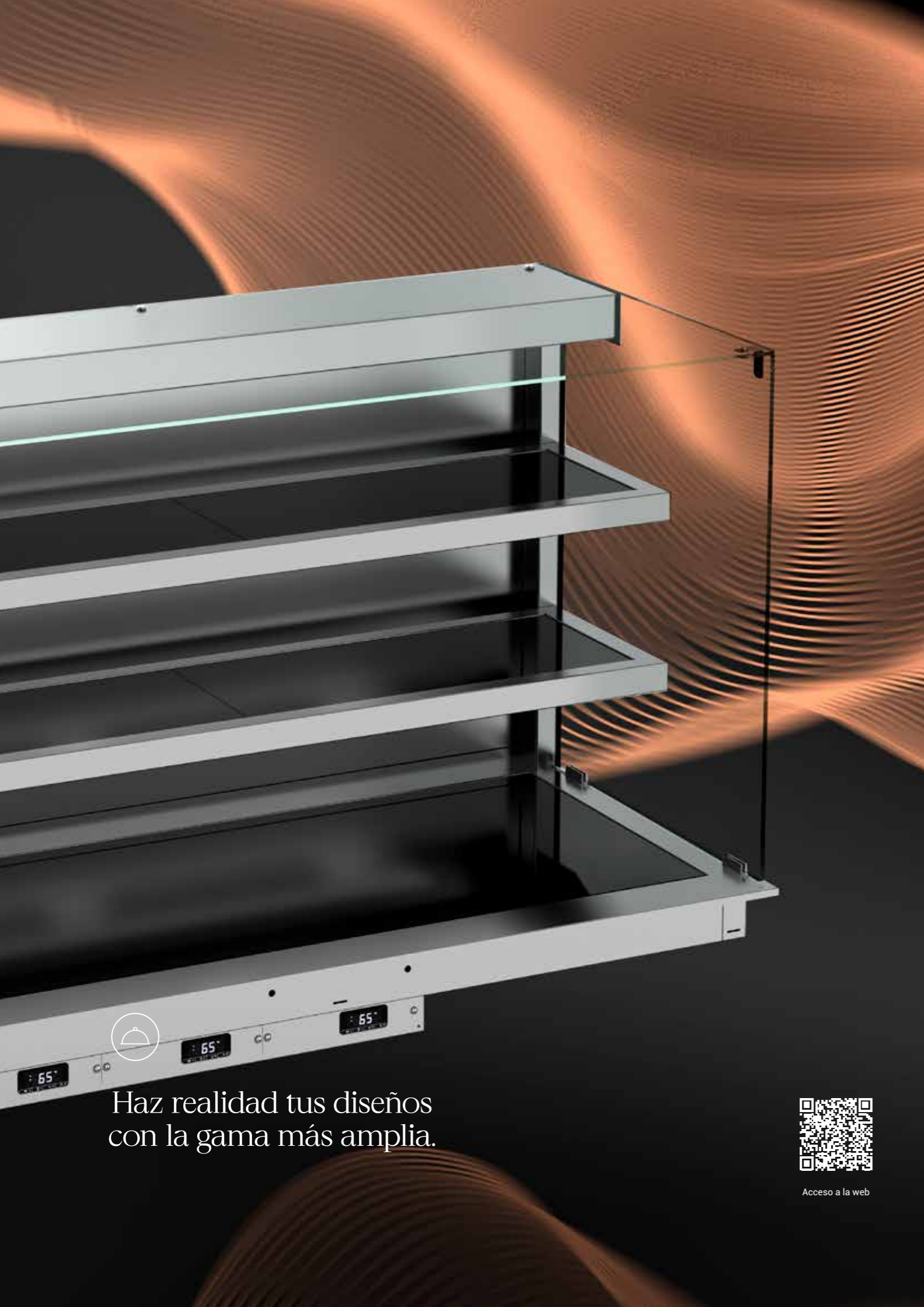




Distribución



Haz realidad tus diseños
con la gama más amplia.



Acceso a la web

Drop-in

Elementos refrigerados	381
Elementos calientes	384
Elementos mixtos frío-calor	388
Pantallas	389
Cristales	390
Vitrinas cúbicas refrigeradas	391
Vitrinas cúbicas calientes	393
Reservas	394
Dispensadores	395
Accesorios	395
Códigos remotos	396

Elementos refrigerados

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.

- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- 220-240V 1N~.

PLACAS Y CUBAS ESTÁTICAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, ensaladas, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración mediante serpentín de cobre expandido localizado en su base y también en los laterales en cuba de altura 160mm para mejorar el rendimiento del sistema.

- Cuba exposición producto fresco con cúpula especialmente diseñada para mantener la temperatura y exponer productos frescos (p. ej. carne, pescado, marisco, etc.) a fin de que éstos sean seleccionados por un comensal y preparados por un chef en estaciones de tipo show-cooking.
- Temperaturas de trabajo: -10°C/ +5°C (cuba altura 160 mm: 0°C/ +8°C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
PLACA 1 NIVEL												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Incluido	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1115x610x476	1090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1440x610x476	1415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1765x610x476	1740x585	-	5	305	4	Incluido	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2090x610x476	2065x585	-	6	330	4	Incluido	-
PLACA 2 NIVELES												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1115x610x546	1090x585	-	3	215	4	Incluido	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1440x610x546	1415x585	-	4	225	4	Incluido	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1765x610x546	1740x585	-	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 80mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1115x610x521	1090x585	80	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1440x610x521	1415x585	80	4	225	4	Incluido	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1765x610x521	1740x585	80	5	305	4	Incluido	-
CUBA ALTURA 160mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1115x610x632	1090x585	160	3	215	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1440x610x632	1415x585	160	4	220	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1765x610x632	1740x585	160	5	305	4	Incluido	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2090x610x632	2065x585	160	6	310	4	Incluido	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Incluido	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

PLACA BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente refrigerado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración de la placa mediante serpentín de cobre expandido localizado en su base.
- Temperaturas de trabajo: -25°C/ -10°C.



FPBCF-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
	FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Incluido	-
	FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Incluido	-
	FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Incluido	-
	FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Incluido	-
	FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA VENTILADA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, yogures, entrantes fríos presentados en platos, ramequines o GN1/1-100mm etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilado que crea un caudal de aire frío constante, generado por los ventiladores del módulo de evaporación que permiten una mayor rapidez en alcanzar la temperatura de trabajo así como una mejor distribución del frío en la cuba.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Temperaturas de trabajo: 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€	
	FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Incluido	-
	FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Incluido	-
	FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Incluido	-
	FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Incluido	-
	FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Incluido	-



Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

- Especialmente diseñada para la exposición y mantenimiento de alimentos congelados, especialmente helados envasados o a granel, asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- No está diseñada para mantener producto congelado durante un periodo de tiempo más allá de un servicio de comidas estándar (duración máxima de 3 a 4 horas)
- Temperaturas de trabajo: -20°C/ -14°C.



DDCF6-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD 360X165	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Incluido	-
 ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVAPORCIONADOR					-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

CUBA Y CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. frutas, postres, entrantes fríos presentados en platos o ramequines) o bebidas frías presentadas sobre hielo (p. ej. botellas, latas, zumos, refrescos, etc.) durante el servicio.

- DDCI-120-4 y CHMP-450: Tres (3) tiras LED RGB en el fondo de la cuba para conseguir una iluminación homogénea. Mando radio frecuencia para control de efectos, selección de color y luminosidad.
- Champanera con una superficie de apoyo de 4 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.






DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
CUBA NEUTRA DE HIELO CON LUZ											
 DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1440x610x348	1415x585	120	4	60	-	-	-
CUBA NEUTRA DE HIELO											
CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
CNH6-80-3	-	-	19047625	1115x610x122	1090x585	80	3	-	-	-	-
 CNH6-80-4	-	-	19047626	1440x610x122	1415x585	80	4	-	-	-	-
CNH6-80-5	-	-	19047627	1765x610x122	1740x585	80	5	-	-	-	-
CNH6-80-6	-	-	19047628	2090x610x122	2065x585	80	6	-	-	-	-
CHAMPAGNERA NEUTRA DE HIELO CON LUZ											
 CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

TEPPANYAKI HELADOS

- Especialmente diseñada para realizar preparaciones en vivo y servir postres fríos (rollos de helado, crepes, sorbetes, cócteles, chocolate, etc.) a la vista del comensal.
- Temperaturas de trabajo: -35°C/ -20°C.



DDTPY6-2

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	PROFUNDIDAD DE CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 DDTYP6-2	R290	50	19106277	790x610x634	765x585	30	2	695	4	Incluido	-

Elementos calientes

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aristas internas redondeadas en las cubas para facilitar su limpieza y asegurar una higiene máxima.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Pantalla con luz y calor disponible como accesorio para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

PLACA CALIENTE

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicón adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.

Placa vitrocerámica

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



PV6-4



PV6-4-W


	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1115x610x147	1090x585	3	1355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1440x610x147	1415x585	4	1805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1765x610x147	1740x585	5	2255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2090x610x147	2065x585	6	2710

Placa cristal templado

- Cristal templado resistente de 6 mm de espesor.
- No recomendado para depositar recipientes a temperaturas superiores a 180°C.



DDHTP6-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	COLOR	POTENCIA (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Negro	905
	DDHTP6-3	19105743	1115x610x147	1090x585	3	Negro	1355
	DDHTP6-4	19105744	1440x610x147	1415x585	4	Negro	1805
	DDHTP6-5	19105745	1765x610x147	1740x585	5	Negro	2255
	DDHTP6-6	19105746	2090x610x147	2065x585	6	Negro	2710

Placa vitrocerámica sin marco

- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Encastre enrasado a nivel de la encimera, maximizando la limpieza y la continuidad estética.



PVE11-4

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1300x530x137	1312x536	4	1805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1625x530x137	1631x536	5	2255
	PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1950x530x137	1956x536	6	2710

PLACA VITROCERÁMICA SHOWCOOKING

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos calientes, presentados en platos, tras su preparación en un mueble show-cooking, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.



DDHC3-4



DDHC3-4-W

	CERÁMICO NEGRO			CERÁMICO BLANCO			DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD PLATOS Ø250 mm	POTENCIA (W)
	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€				
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x295x147	765x282	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1115x295x147	1090x282	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1440x295x147	1415x282	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1750x295x147	1740x282	5	1130

PLACA EXPOSITORA PAELLAS

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes presentados en paelleras, asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor.
- Incluye una pantalla con luz y calor mediante lámparas halógenas, para mejorar el mantenimiento de temperatura y aumentar el tiempo de conservación en la superficie del alimento.



PVEP- R-530


MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	COLOR	POTENCIA (W)	€	
	PVEP-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Negro	935	-

PLACA CALIENTE BAJO ENCIMERA

- Especialmente diseñada para ser instalada bajo una encimera, asegurando el mantenimiento del producto previamente calentado a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



PBCC-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€	
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1355	-
	PBCC-4	19078509	1261x590x147	4	1805	-
	PBCC-5	19078510	1586x590x147	5	2255	-
	PBCC-6	19078511	1911x590x147	6	2710	-

CUBA BAÑO MARIA


- Adecuado para recipientes GN 1/1, o sus subdivisiones, con una profundidad máxima de 150 mm.

Baño maría seco estático

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.).
- Sistema de calor estático mediante batería de resistencias en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



DDHS6-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€	
	DDHS6-3	19105718	1115x610x348	1090x585	3	1805	-
	DDHS6-4	19105719	1440x610x348	1415x585	4	2405	-
	DDHS6-5	19105720	1765x610x348	1740x585	5	3030	-

Baño maría seco ventilado

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor ventilado mediante baterías de resistencias con un ventilador que crea un circuito de aire caliente dentro de la cuba permitiendo una puesta en régimen rápida de temperatura.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



DDHV7-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	€	
	DDHV7-3	19105721	1115x720x348	1090x690	3	1250	-
	DDHV7-4	19105722	1440x720x348	1415x690	4	1250	-
	DDHV7-5	19105723	1765x720x348	1740x690	5	2050	-
	DDHV7-6	19105724	2090x720x348	2065x690	6	2050	-


Baño maría agua

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. sopa, estofado, pasta, arroz, salsas, carnes, pescados, etc.) presentados en recipientes GN profundos asegurando el manteniendo del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.

- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- CBMMA6-1: Llenado de la cuba manual con baldes, sin grifo.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



CBMAA6-4

	LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL				DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
	-	-	-	-	CBMMA6-1	19051982	1010	-	465x610x302	440x585	1
	CBMAA6-1	19051980	1025	-	CBMA6-1	19043193	1010	-	515x610x302	490x585	1
	CBMAA6-2	19047656	1525	-	CBMA6-2	19043194	1510	-	790x610x302	765x585	2
	CBMAA6-3	19047657	2025	-	CBMA6-3	19043195	2005	-	1115x610x302	1090x585	3
	CBMAA6-4	19047658	2525	-	CBMA6-4	19043196	2510	-	1440x610x302	1415x585	4
	CBMAA6-5	19047659	3045	-	CBMA6-5	19043197	3030	-	1765x610x302	1740x585	5
	CBMAA6-6	19047660	3570	-	CBMA6-6	19047649	3555	-	2090x610x302	2065x585	6

CUBA BAÑO MARIA SALSAS


- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir salsas calientes en estaciones de tipo show-cooking.
- Adecuado para recipientes GN 1/6 con una profundidad máxima de 100mm.

Baño maría seco estático

- Sistema de calor estático mediante una resistencia en el fondo de la cuba.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C.



CBMS16-4


MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	POTENCIA (W)	€	
	CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
	CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1210	-

Baño maría agua

- Calentamiento del agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- El sistema baño maría agua consigue la mejor uniformidad en la distribución de calor sobre la superficie de las cubetas.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



CBMAA16-4

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/6	TIPO LLENADO AGUA	POTENCIA (W)	€
 CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manual grifo	810	-
CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manual grifo	810	-
CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automático	820	-
CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automático	820	-



TRINCHANTE

- Especialmente diseñado para mantener, exponer, trinchar y servir alimentos calientes (p. ej. carne asada, roast beef, jamón, pavo, etc.) en estaciones de tipo show-cooking, asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Fuentes de calor en la parte inferior (base con cuba baño maría agua) y superior (lámpara calor cerámico halógena infrarroja) del trinchant.
- Base para colocar el producto de acero inoxidable, con rejilla perforada, fácil de limpiar.
- Llenado automático: control automático de nivel para el llenado de la cuba.
- Llenado manual: Llenado de la cuba mediante un grifo de paso de 1/2".
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.



TRCBMA6-1

TRCBMA6-2

LLENADO AUTOMÁTICO				LLENADO MANUAL				DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1
MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€	MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (W)	€			
 TRCBMAA6-1	19079250	1300	-	TRCBMA6-1	19079228	1285	-	515x610x1005	490x585	1
 TRCBMAA6-2	19079251	2575	-	TRCBMA6-2	19079229	2560	-	790x610x1005	765x585	2

OLLA SOPERA

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos líquidos calientes (p. ej. sopa, caldo, estofado, etc.) asegurando el mantenimiento del producto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Sistema de calor baño maría mediante una resistencia circular que envuelve la cuba. No se requiere desagüe.
- Potenciómetro para regular la temperatura de la resistencia al nivel deseado



OS1-10

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (W)	€
 OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

Elementos mixtos frío-calor

Características generales





- Especialmente diseñada para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos y calientes sobre una misma superficie.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.
- Sistema de refrigeración de la placa estática mediante serpentín de cobre expansionado localizado en su base.
- Aislamiento con lana de roca permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de calor.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Temporización mínima programada para el paso de utilización de calor al frío o viceversa, para una correcta utilización del equipo.
- Placa mixta vitrocerámica: placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico resistente de 4 mm de espesor de color blanco.
- Placa mixta acero inoxidable: superficie de la placa completamente plana en acero inoxidable.
- Temperaturas de trabajo:
 - En modo calor: +30°C/ +100°C.
 - En modo frío: -8 °C/ +5 °C (en condiciones de clase climática 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODELO	CÓDIGO	GAS	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA								
 FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
 FPRV6-3-W	19092275	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluido	-
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE								
 FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Incluido	-
 FPRSS6-3	19092279	R-290	1115x610x478	1090x585	3	1490	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Pantallas

Características generales

- Especialmente diseñada para mejorar la higiene de los alimentos expuestos durante el servicio, gracias a su función anti-olientos.
- Fabricada en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta, en tubo redondo de Ø 51 mm o rectangular de 60 x 30 mm.

- Incluye mordazas para el anclaje fácil de cristales tipo ICC tanto curvos como rectos a una o dos caras.
- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera de Los elementos mediante pletinas roscadas.



Pantallas con iluminación, calor halógeno o cerámico

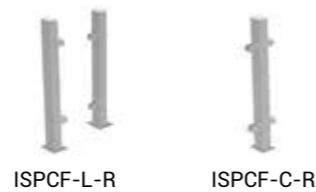
- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pantallas con iluminación: iluminación mediante LED de alta luminosidad. A instalar sobre elementos técnicos neutros o refrigerados.

- Pantallas con calor halógeno: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas, integradas extremo a extremo.
- Pantallas calor cerámico: Iluminación y calor mediante lámparas halógenas protegidas y elementos cerámicos alternados. Los elementos cerámicos proveen un calor más intenso y concentrado.

CAPACIDAD GN 1/1	ALTURA (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	POTENCIA (W)	FORMA CRISTAL			SOPORTE						
				Redondo	Rectangular		Redondo	Rectangular					
				MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
PANTALLAS NEUTRAS													
1 Nivel	426			DDFN	19106278	-	ISPCCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-	
2 Niveles	676						ISPCCS-R-2	19071966					
PANTALLA CON ILUMINACIÓN													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1370	1200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1695	1500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2020	1500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
PANTALLA CON CALOR CERÁMICO													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1050	1050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1370	1450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1695	1850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2020	1850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

Soportes para cristales de protección verticales

- Especialmente diseñada como elemento de protección de los clientes en show-cooking o zonas de exposición con servicio asistido.
- Los cristales frontales de protección IDFG no están incluidos y deben pedirse por separado.

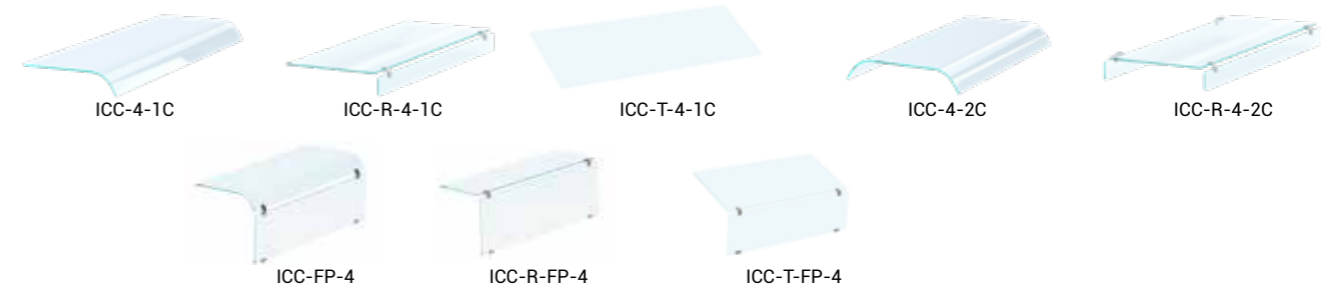


MODELO	SOPORTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Conjunto de dos (2) soportes laterales	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) soporte central	-

Cristales

Características generales

- Cristales templados.
- Su instalación protege a los alimentos expuestos de los alientos y al comensal de los vahos.
- La sujeción se realiza fácilmente mediante sistema de mordazas incluidas en la pantalla.



CAPACIDAD GN 1/1	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
CRISTAL FRONTAL												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1975x520x6	-
CRISTAL CENTRAL												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1975x585x123	-	-	-	-	-
CRISTAL FRONTAL CERRADO												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1975x486x525	-

Cristales de protección verticales para soportes neutros

- Cristal especialmente diseñado para proteger al comensal de un contacto no deseado.
- Cristal frontal recto templado a incorporar en los soportes para cristales frontales de protección.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1975x395x6	6	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos fríos (p. ej. postres, frutas, yogures, entrantes fríos presentados en platos o ramequines, etc.) y bebidas frías (p. ej. botellas o latas altas, etc.) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante servicios de duración prolongada, hasta 24 horas.
- Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, permitiendo un importante ahorro de energía al reducir las pérdidas de frío.

- Termostato electrónico, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la cuba ventilada y encender al iluminación de la vitrina.
- Sistema de desescarche automático minimizando la carga de trabajo del compresor y, por tanto, generando ahorros energéticos.
- Tira de LED en la parte superior de la vitrina.
- 220-240V 1N~.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS CON CUBA VENTILADA

- Cuba refrigerada ventilada con base ajustable para presentar cubetas de distintas alturas. Nivel de exposición liso y zona de drenaje ligeramente inclinada.
- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como accesorio.
- Estantes de cristal templado fácilmente extraíbles y regulables en altura.
- Cortina textil: los alimentos previamente refrigerados se mantienen fríos por una duración limitada de 3-4 horas cuando la vitrina esté abierta en lado cliente.

- Clapets frontales: de plástico para acceder al alimento de cada estante.
- Cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Panel de control con termostato digital, protegido por el perímetro de la estructura, evitando rozaduras o golpes en los elementos de uso diario.
- Clase climática: 3M2 en modelos con cortina textil (CT) y 3M1 en modelos con clapets (CP) y cerrada (CL).
- Temperaturas de trabajo: +4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Lado cliente: CORTINA (CT)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Incluido	-
DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Incluido	-
DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Incluido	-
DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Incluido	-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Incluido	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)									
DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Incluido	-
DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Incluido	-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.



Lado cliente: CERRADA (CL)

MODELO	CÓDIGO	GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO	€
3 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)									
DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50	790x720x1488	765x690	2	410	Incluido	-
DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	470	Incluido	-
DDRVC7-H-CL-3-4	19106287	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	650	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	470	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-3-4	19106294	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	650	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Incluido	-
2 NIVELES LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)									
DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50	1115x720x1276	1090x690	3	390	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50	1440x720x1276	1415x690	4	550	Incluido	-
DDRVC7-S-CL-2-5	19106304	R290	50	1765x720x1276	1740x690	5	675	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

VITRINAS CÚBICAS REFRIGERADAS VENTILADAS INDEPENDIENTES

- Sistema de refrigeración ventilado mediante ventiladores electrónicos y evaporadores de gran superficie.
- Cubeta evaporación, con sistema inteligente de evaporación del agua de desescarche, como dotación estándar.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Clapets frontales de plástico para acceder al alimento de cada estante.

- Estantes de acero inoxidable, sin posibilidad de regulación en altura.
- Modelos DDRVCO: base abierta, que pueden instalarse sobre cualquier placa/cuba refrigerada estática mediante herrajes suministrados.
- Modelos DDRVCC: base lisa aislada, para poder instalarse como elemento independiente sobre cualquier superficie lisa.
- Clase climática: 3M1.
- Temperaturas de trabajo: +2°C/ +10°C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE ABIERTA			BASE LISA AISLADA			GAS	HZ	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	POTENCIA (W)	GRUPO FRÍO
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€						
DDRVC06-S-CP-3	19106305	-	DDRVC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50	1106x600x1188	3	910	Incluido
DDRVC06-S-CP-4	19106306	-	DDRVC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Incluido
DDRVC06-S-CP-5	19106307	-	DDRVC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1280	Incluido

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Especialmente diseñada para mantener, exponer y servir alimentos calientes (p. ej. entrantes calientes, sándwiches, pizza, etc. presentados en platos o recipientes GN 1/1 poco profundos) asegurando el mantenimiento del producto expuesto a las temperaturas óptimas durante el tiempo de servicio.
- Estructura fabricada en acero inoxidable con acabado satinado.
- Placa y estantes lisos en cristal vitrocerámico resistente negro de 4 mm de espesor.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicón en la parte inferior de la placa y de los estantes (excepto modelo lado cliente cerrado).
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y el estante(s) vitrocerámico(s).

- Dos (2) o (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en el/los estante(s) vitrocerámico(s), de forma separada.
- Puertas correderas en la parte posterior para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Lado cliente cerrada: cristal frontal templado con fijación mediante soportes mordaza de aluminio anodizado que permite abatir el cristal para su limpieza.
- Estructura con una superficie de apoyo de 13 mm de espesor para su encastre sobre la encimera, favoreciendo la limpieza y la estética.
- Temperaturas de trabajo: +30°C/ +100°C en modelos con lado cliente abierto y +30°C/+80°C en modelos con lado cliente cerrado.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	€	
3 NIVELES									
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS									
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
LADO SERVICIO: MURAL									
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1115x720x952	1090x690	3	Abierta	3620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1440x720x952	1415x690	4	Abierta	4970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1765x720x952	1740x690	5	Abierta	6320	-
2 NIVELES									
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS									
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1115x720x742	1090x690	3	Cerrada	1965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1440x720x742	1415x690	4	Cerrada	2710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1765x720x742	1740x690	5	Cerrada	3465	-

Reservas

Características generales

- Especialmente diseñadas para su encastre bajo encimera como reservas para el mantenimiento de productos refrigerados o calientes.
- Fabricadas en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Reservas refrigeradas:
 - Con puertas batientes o cajones, para albergar cubetas o parrillas GN 2/1 o GN 1/1.
 - Evaporador con tiro de aire forzado y burlete magnético extraíble, para facilitar su limpieza y maximizar la higiene.

- Sistema de evaporación automático del agua de desescarche como accesorio.
- Temperaturas de trabajo: +0°C/ +6°C.
- Reservas calientes:
 - Con puertas correderas y calefacción interior por aire forzado.
 - Temperaturas de trabajo: +30°C/ +90°C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODELO	GAS REFRIGERANTE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
RESERVA REFRIGERADA										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1370x676x450	GN 2/1	1	-	150	4	Incluido	-
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Incluido	-
DDRC5-12 D	R290	19105785	1145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Incluido	-
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Incluido	-
DDRC5-12 H	R290	19105787	1145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Incluido	-
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Incluido	-
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Incluido	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Incluido	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Incluido	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Incluido	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Incluido	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Incluido	-

Consultar versiones remotas al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	POTENCIA (W)	€
RESERVA CALIENTE				
TMH4-712 SE	19105725	1196x685x450	1450	-
TMH4-714 SE	19105726	1395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1596x685x450	1450	-
TMH4-718 SE	19105728	1796x685x450	2470	-
TMH4-720 SE	19105729	1996x685x450	2470	-
TMH6-712 SE	19105730	1196x685x610	1450	-
TMH6-714 SE	19105731	1396x685x610	1450	-
TMH6-716 SE	19105732	1596x685x610	2470	-
TMH6-718 SE	19105733	1796x685x610	2470	-
TMH6-720 SE	19105734	1996x685x610	2870	-
ACCESORIOS COMUNES				
KPSR	19056083	Conjunto de 4 patas (altura 150mm)		-

Dispensadores

Características generales

- Especialmente diseñados para almacenar y servir platos neutros y calientes y cestas de vajilla.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Sistema especial de resortes que mantienen los platos y cestas a un nivel constante.
- Fáciles de colocar y extraer.



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIÁMETRO ENCASTRE (mm)	Ø PLATOS (mm)	CAPACIDAD PLATOS	CARGA MÁXIMA (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS NEUTROS									
IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 a 280	40/45	45	-	-
IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 a 340	40/45	45	-	-
DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES									
IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 a 280	40/45	45	480	-
IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 a 340	40/45	45	480	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DISPENSADOR	Ø PLATOS (mm)	€
TAPA PARA DISPENSADOR DE PLATOS					
ITDP-28	19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 a 280	-
ITDP-34	19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 a 340	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES DE ENCASTRE (mm)	CESTAS (mm)	CAPACIDAD CESTAS (ALTURA 110 mm)	CARGA MÁXIMA (KG)	€
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA							
IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-

Accesorios



MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT CUBETA DE EVAPORACIÓN DEL AGUA DE DESESCARCHE						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Frio estático y reservas frías	100	-
EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Cubas ventiladas, vitrinas cerradas (CL) y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	-
CUBETA DE DESBORDE DEL AGUA DE DESESCARCHE						
OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de alto)	Todos los elementos refrigerados drop-in		-
ÚTIL PARA LEVANTAR ELEMENTOS TÉCNICOS						
PAL-DROPIN		19046641	-	Todos los elementos drop-in		-
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

Códigos remotos

Placas y cubas estáticas

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA 1 NIVEL				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
PLACA 2 NIVELES				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
CUBA ALTURA 80mm				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
CUBA ALTURA 160mm				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
CUBA EXPOSICIÓN PRODUCTO FRESCO				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

Placa bajo encimera

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

Cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

Cuba mantenimiento de congelados

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

Elementos mixtos frío-calor

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
PLACA MIXTA VITROCERÁMICA BLANCA				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
PLACA MIXTA ACERO INOXIDABLE				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas con cuba ventilada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
Lado cliente: CORTINA TÉXIL (CT)				
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)				
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-
Lado cliente: CLAPETS (CP)				
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
LADO SERVICIO: MURAL (W)				
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN 1/1	€
Lado cliente: CERRADA (CL)				
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)				
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)				
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

Reserva refrigerada

MODELO	CÓDIGO	HZ	CAPACIDAD GN	Nº DE PUERTAS	Nº DE CAJONES	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1		-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2		-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1		2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1		4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2		-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3		-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1		4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1		6	-



Self Service

Self Suite	397
— Dispensadores	399
— Elementos neutros	401
— Muebles refrigerados	403
— Muebles calientes	405
— Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas	
3 niveles	407
— Vitrinas cúbicas calientes.....	408
Pantallas con estante y cristal	
protector vertical.....	409
Pantallas y cristales	409
Accesorios	410
Opciones.....	412



Flexibilidad para adaptarnos
a tu espacio con ergonomía.



Acceso a la web

Dispensadores

Características generales

- Dispensadores especialmente diseñados para almacenar y distribuir bandejas de autoservicio, cubiertos, pan y/o vasos
- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Dispensadores sobre base.
- Encimera a 400 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos. Cuatro (4) lados decorados.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.



MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
BASE DISPENSADORA DE BANDEJAS									
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Columnas	160	-	-	-	-
	SS-147	18001484	1450x780x400	4 Columnas	320	-	-	-	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS Y CUBIERTOS SOBRE BASE									
	D-R-313	18003180	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm	160	150	-	Rectangular	-
	D-R-613	18003190	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm	320	300	-	Rectangular	-
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN SOBRE BASE									
	D-R-313/2	18003191	798x780x1514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Rectangular	-
	D-R-613/2	18003192	1450x780x1514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Rectangular	-
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE BASE									
	DV-R-6	18003193	798x780x1569	6 niveles de vasos	-	-	-	324/360	Rectangular
	DV-R-62	18003196	1450x780x1569	2x6 niveles de vasos	-	-	-	648/720	Rectangular
DISPENSADOR DE BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS SOBRE BASE									
	DVCP-R-6	18003199	1450x780x1569	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm + 6 niveles de vasos	160	150	120	324/360	Rectangular

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD CUBIERTOS	CAPACIDAD PANECILLOS	CAPACIDAD VASOS (Ø80 mm // Ø75mm)	SOPORTE	€
DISPENSADOR DE CUBIERTOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Rectangular
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Rectangular
DISPENSADOR DE PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Rectangular
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Rectangular
DISPENSADOR DE CUBIERTOS Y PAN SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Rectangular
DISPENSADOR DE VASOS SOBRE ELEMENTO NEUTRO								
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveles de vasos	-	-	216/240	Rectangular

Elementos neutros

Características generales

- Fabricados en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.

- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD GN 1/1	€
MUEBLE NEUTRO					
SM-450	18001494	450x850x900	Cerrado sin reserva neutra	-	-
SM-2	18001495	950x850x900	Vano / Reserva neutra	2	-
SM-3	18001496	1375x850x900	Vano / Reserva neutra	3	-
SM-4	18001497	1600x850x900	Vano / Reserva neutra	4	-
SM-5	18001498	1985x850x900	Vano / Reserva neutra	5	-
SM-6	18001499	2335x850x900	Vano / Reserva neutra	6	-
SM-3-P	18001500	1375x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	3	-
SM-4-P	18001501	1600x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	4	-
SM-5-P	18001502	1985x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	5	-
SM-6-P	18001503	2335x850x900	Reserva neutra con 2 puertas correderas y 1 estante opcional	6	-
MUEBLE DE ÁNGULO					
SA-I-90	18001504	1141x1141x900	Ángulo interno de 90°. Vano / Reserva neutra	-	-
SA-I-45	18001505	850x850x900	Ángulo interno de 45°. Vano / Reserva neutra	-	-
SA-E-90	18001506	935x935x900	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	-
SA-E-45	18001507	850x850x900	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
MUEBLE DE CAJA REGISTRADORA				
SMC-12-D	18001514	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la derecha	-
SMC-12-I	18001516	1375x850x900	Mueble de caja registradora con brazo a la izquierda	-
SMC-6-D	18001519	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la derecha)	-
SMC-6-I	18001520	605x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (caja a la izquierda)	-
SMC-8-F	18001521	800x850x900	Mueble de caja registradora sin brazos (cara al público)	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ELEMENTO DE FACHADA				
F-5	18001720	550x215x900	Elemento Fachada = 550 mm	-

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD PLATOS (Ø280MM)	CAPACIDAD VASOS (Ø80/Ø75MM)	CARGA MAX (KG)	POTENCIA (W)	€
DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE								
DAN-95	18001508	950x850x900	2 columnas de platos - neutros	80-90	-	45 por columna	-	-
DAC-95	18001509	950x850x900	2 columnas de platos - calientes	80-90	-	45 por columna	960	-
DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA A NIVEL CONSTANTE								
DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 cestas de vasos	-	200 // 265	120	-	-

Muebles refrigerados



Características generales

- Muebles refrigerados especialmente diseñados para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.

- Sistema de refrigeración del mueble frío estático mediante serpentín de cobre expansionado localizado en la base de la cuba.
- Sistema de refrigeración del mueble frío ventilado con caudal de aire frío constante, generado por ventiladores en el módulo de evaporación.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSCSP-CR-4

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON PLACA REFRIGERADA ESTÁTICA											
DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1375x850x900	-	3	Vano / Reserva neutra	215	4	Incluido	-
DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1600x850x900	-	4	Vano / Reserva neutra	225	4	Incluido	-
 DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1985x850x900	-	5	Vano / Reserva neutra	305	4	Incluido	-
DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2335x850x900	-	6	Vano / Reserva neutra	330	4	Incluido	-
DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1375x850x900	-	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	380	4	Incluido	-
DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1600x850x900	-	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	390	4	Incluido	-
 DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1985x850x900	-	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	575	4	Incluido	-
DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2335x850x900	-	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	600	4	Incluido	-







FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
MUEBLE CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA											
FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1375x850x900	35- 82-120	3	Vano / Reserva neutra	375	4	Incluido	-
FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1600x850x900	35- 82-120	4	Vano / Reserva neutra	380	4	Incluido	-
 FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1985x850x900	35- 82-120	5	Vano / Reserva neutra	485	4	Incluido	-
FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2335x850x900	35- 82-120	6	Vano / Reserva neutra	510	4	Incluido	-
FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1375x850x900	35- 82-120	3	Reserva refrigerada 1 GN2/1	525	4	Incluido	-
FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1600x850x900	35- 82-120	4	Reserva refrigerada 1 GN2/1	530	4	Incluido	-
 FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1985x850x900	35- 82-120	5	Reserva refrigerada 2 GN2/1	695	4	Incluido	-
FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2335x850x900	35- 82-120	6	Reserva refrigerada 2 GN2/1	720	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA ESTÁTICA											
FSCR-3	R290	50/60	18004684	1265x875x900	80	3	-	215	4	Incluido	-
FSCR-4	R290	50/60	18004685	1590x875x900	80	4	-	225	4	Incluido	-
 FSCR-5	R290	50/60	18004686	1975x875x900	80	5	-	305	4	Incluido	-
FSCR-6	R290	50/60	18004687	2325x875x900	80	6	-	330	4	Incluido	-
MUEBLE ISLA CON CUBA REFRIGERADA VENTILADA											
FSCV-3	R290	50/60	18004688	1265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Incluido	-
FSCV-4	R290	50/60	18004689	1590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Incluido	-
 FSCV-5	R290	50	18004690	1975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Incluido	-
FSCV-6	R290	50	18004691	2325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Incluido	-

Muebles calientes

Características generales

- Muebles calientes especialmente diseñados para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento de los muebles con placa vitrocerámica mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la placa.



SV-SR-4

- Sistema de calor del mueble baño maría agua mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Sistema de calor del mueble baño maría seco mediante resistencias con ventiladores que crean un circuito de aire caliente dentro de la cuba.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA							
SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Vano / Reserva neutra	905	-
SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1375x850x900	3	Vano / Reserva neutra	1355	-
SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1600x850x900	4	Vano / Reserva neutra	1805	-
SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1985x850x900	5	Vano / Reserva neutra	2255	-
SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2335x850x900	6	Vano / Reserva neutra	2710	-
SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1375x850x900	3	Reserva caliente	2805	-
SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1600x850x900	4	Reserva caliente	3255	-
SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1985x850x900	5	Reserva caliente	4275	-
SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2335x850x900	6	Reserva caliente	5710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PROFUNDIDAD CUBA (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA AGUA								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Vano / Reserva neutra	1510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1375x850x900	190	3	Vano / Reserva neutra	2005	-
SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1600x850x900	190	4	Vano / Reserva neutra	2510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1985x850x900	190	5	Vano / Reserva neutra	3030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2335x850x900	190	6	Vano / Reserva neutra	3555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1375x850x900	190	3	Reserva caliente	2905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1600x850x900	190	4	Reserva caliente	3360	-
SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1985x850x900	190	5	Reserva caliente	4480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2335x850x900	190	6	Reserva caliente	5245	-
MUEBLE CALIENTE BAÑO MARÍA CALOR SECO								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1375x850x900	234	3	Vano / Reserva neutra	1250	-
DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1600x850x900	234	4	Vano / Reserva neutra	1250	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1985x850x900	234	5	Vano / Reserva neutra	2050	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2335x850x900	234	6	Vano / Reserva neutra	2050	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1375x850x900	234	3	Reserva caliente	2100	-
DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1600x850x900	234	4	Reserva caliente	2100	-
DSHV-CR-5	230V 1N 50/60	18007744	1985x850x900	234	5	Reserva caliente	3500	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2335x850x900	234	6	Reserva caliente	3740	-
MUEBLE ISLA CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA								
SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1265x875x900	-	3	-	1355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1590x875x900	-	4	-	1805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1975x850x900	-	5	-	2255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2325x875x900	-	6	-	2710	-

Vitrinas cúbicas refrigeradas ventiladas 3 niveles

Características generales

- Vitrinas refrigeradas especialmente diseñadas para mantener, exponer y distribuir alimentos fríos durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de refrigeración de la vitrina ventilada generado por ventiladores del módulo de evaporación situado en la parte inferior de la vitrina.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Estantes en cristal templado de 8 mm de espesor.
- Puertas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto.
- Termostato electrónico, con visor digital.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio suministrados desmontados.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

Lado cliente: CORTINA TÉXIL (CT)

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Cortina textil	970	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Cortina textil	1200	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1120	3M2	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1350	3M2	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Cortina textil	665	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Cortina textil	1200	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	810	3M2	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Cortina textil	1350	3M2	Incluido	-

Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO CLIENTE	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRIO	€
LADO SERVICIO: PUERTAS BATIENTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1375x850x1722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1600x850x1722	4	Vano / Reserva	Clapets	1200	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1375x850x1722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1120	3M1	Incluido	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1600x850x1722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1350	3M1	Incluido	-
LADO SERVICIO: PUERTAS CORREDERAS (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1375x850x1710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1600x850x1710	4	Vano / Reserva	Clapets	1200	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1375x850x1710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	810	3M1	Incluido	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1600x850x1710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1350	3M1	Incluido	-

Vitrinas cúbicas calientes

Características generales

- Vitrinas calientes especialmente diseñadas para mantener, exponer y servir alimentos calientes durante el servicio.
- Armazón del mueble fabricado en acero inoxidable, con una estructura sólida y robusta.
- Encimera a 900 mm de altura, en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor con acabado satinado.
- Correbandejas a 800 mm de altura, compuesto por tres (3) tubos de acero inoxidable de sección redonda de Ø 30 mm.
- Junta de silicona entre las encimeras de los muebles para asegurar una unión precisa y estanca.
- Paneles de fibra de densidad media (MDF) hidrófugos.
- Decoración de la fachada con panel laminado a escoger entre 16 colores vitaminados básicos.
- Decoración de la fachada a 150 mm del suelo.
- Sistema de calentamiento la vitrina vitrocerámica mediante resistencias de silicona en la parte inferior de la placa y de los estantes.
- Puertas correderas en la parte posterior de la vitrina para el fácil acceso a la reposición de producto. Abierta en el lado del cliente.
- Pantallas de luz y calor mediante halógenos situadas sobre la placa y los estantes vitrocerámicos.
- Trés (3) termostatos electrónicos independientes, con visor digital, para regular la temperatura al nivel deseado en la placa y en los estantes vitrocerámicos, de forma separada.
- Componentes electrónicos accesibles en un único punto, de fácil acceso.
- Caja de registro conteniendo todas las conexiones eléctricas. Proporciona un acceso centralizado a todos los elementos técnicos alimentados eléctricamente.
- Los zócalos, las decoraciones finales de línea o cualquier otro accesorio deben ser solicitados separadamente y son suministrados desmontados.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	RESERVA	LADO SERVICIO	POTENCIA (W)	€
MUEBLE CON VITRINA CÚBICA VITROCERÁMICA								
DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1375x850x1717	3	Vano / Reserva neutra	Abierta	3620	-
DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1600x850x1717	4	Vano / Reserva neutra	Abierta	4970	-
DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1925x850x1717	5	Vano / Reserva neutra	Abierta	6320	-
DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1375x850x1717	3	Reserva caliente	Abierta	5070	-
DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1600x850x1717	4	Reserva caliente	Abierta	6420	-
DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1925x850x1717	5	Reserva caliente	Abierta	8790	-

Pantallas con estante y cristal protector vertical

Características Generales

- Pantallas especialmente diseñadas para mejorar la higiene de los productos y para garantizar la protección del comensal.
- Estante de acero inoxidable.
- Soportes verticales fabricados en acero inoxidable, en tubo rectangular.

- Distancia de 35 mm entre el soporte y la pantalla para facilitar las operaciones de limpieza.

- Los soportes se instalan fácilmente sobre la encimera mediante pletinas roscadas.

- Fácil sujeción de cristales a la pantalla mediante sistema de mordazas incluidas.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD GN 1/1	FUNCIÓN	TIPO	SOPORTE	POTENCIA (W)	€
PANTALLA NEUTRA CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-3	-	19106269	1089x540x446	3	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-4	-	19106270	1414x540x446	4	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-5	-	19106271	1739x540x446	5	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
DSFS-R-6	-	19106272	2064x540x446	6	Neutra	Estante inox	Rectangular	-	-
PANTALLA ILUMINACIÓN CON ESTANTE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Iluminación	Estante inox	Rectangular	15	-
DSFLS-R-3	50/60	19106254	1089x540x446	3	Iluminación	Estante inox	Rectangular	25	-
DSFLS-R-4	50/60	19106255	1414x540x446	4	Iluminación	Estante inox	Rectangular	35	-
DSFLS-R-5	50/60	19106256	1739x540x446	5	Iluminación	Estante inox	Rectangular	45	-
DSFLS-R-6	50/60	19106257	2064x540x446	6	Iluminación	Estante inox	Rectangular	55	-
PANTALLA CALOR HALÓGENO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	600	-
DSFHS-R-3	50/60	19106259	1089x540x446	3	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	900	-
DSFHS-R-4	50/60	19106260	1414x540x446	4	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1200	-
DSFHS-R-5	50/60	19106261	1739x540x446	5	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
DSFHS-R-6	50/60	19106262	2064x540x446	6	Luz y calor	Estante inox	Rectangular	1500	-
PANTALLA CALOR CERÁMICO CON ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE Y CRISTAL DE PROTECCIÓN FRONTAL									
DSFCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	650	-
DSFCS-R-3	50/60	19106264	1089x540x446	3	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1050	-
DSFCS-R-4	50/60	19106265	1414x540x446	4	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1450	-
DSFCS-R-5	50/60	19106266	1739x540x446	5	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1850	-
DSFCS-R-6	50/60	19106267	2064x540x446	6	Luz y calor cerámico	Estante inox	Rectangular	1850	-

Pantallas y cristales

Consultar opciones de pantallas y cristales en la sección del Drop in.



Accesorios



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

Accesorios para elementos neutros

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	€
ACCESORIOS MUEBLES NEUTROS				
ESN-2	19037886	644x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-2	-
ESN-3	19037883	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3	-
ESN-4	19037884	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4	-
ESN-5	19037885	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5	-
ESN-6	19042746	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6	-
ESN-3-P	19070426	1068x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-3-P	-
ESN-4-P	19070427	1294x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-4-P	-
ESN-5-P	19070428	1679x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-5-P	-
ESN-6-P	19070429	2029x670	Estante intermedio regulable en altura para SM-6-P	-

ACCESORIOS MUEBLES EN ÁNGULO

ES-I-45	19037895	578x530	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-45	-
ES-I-90	19037894	1162x591	Estante intermedio regulable en altura para SA-I-90	-

ACCESORIOS MUEBLES DE CAJA REGISTRADORA

CJL-1	19046593	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-16, SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
CJL-2	19046594	311x401x111	Cajón con cerradura para SMC-12-D, SMC-12-I	-

ACCESORIOS DISPENSADORES DE PLATOS

ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Tapa para dispensadores de platos con Ø 280 mm	-
---------	----------	----------	--	---

Accesorios para elementos refrigerados

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
ACCESORIOS PARA MUEBLES, ISLAS Y VITRINAS REFRIGERADOS					
ESF-3	19046585	534x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
ESF-4	19046586	759x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
ESF-5/6	19046587	1144x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 o 6 GN 1/1	-	-
SP-70	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-
CUBETAS DE EVAPORACIÓN					
EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Frio estático, cubetas ventiladas y vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrinas con cortina téxtil (CT) o clapets (CP) de 4 GN 1/1	900	-



EV-KIT-450

Accesorios para elementos calientes

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA (HZ)	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
CARROS CALIENTES						
ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 puerta con capacidad para 6 guías GN 2/1.	850	-
ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 cajones con capacidad para 3 cubetas GN 1/1.	850	-
ACCESORIOS MUEBLES CALIENTES						
ESC-2	-	19046588	412x670	Estante intermedio regulable en altura para 2 GN 1/1	-	-
ESC-3	-	19046589	837x670	Estante intermedio regulable en altura para 3 GN 1/1	-	-
ESC-4	-	19046590	1062x670	Estante intermedio regulable en altura para 4 GN 1/1	-	-
ESC-5	-	19046591	1447x670	Estante intermedio regulable en altura para 5 GN 1/1	-	-
ESC-6	-	19046592	1797x670	Estante intermedio regulable en altura para 6 GN 1/1	-	-
SP-70	-	19043113	680x250x170	Estante portaplatos para islas	-	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€	MODELO	CÓDIGO	APLICA A	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Base dispensadora 798 mm	-	Z-2GN-LW	19046612	Mueble 950 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Base dispensadora 1450 mm	-	Z-2GN-L2W	19046613	Mueble 950 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-	Z-3GN	19046614	Mueble 1375 mm	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-	Z-3GN-LW	19046615	Mueble 1375 mm	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-	Z-3GN-L2W	19046616	Mueble 1375 mm	-
Z-SA-I-90	19046630	Ángulo interno de 90°. Vano	-	Z-4GN	19046617	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-I-45	19046631	Ángulo interno de 45°. Vano	-	Z-4GN-LW	19046618	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-E-90	19046632	Ángulo externo de 90°. Sin reserva neutra	-	Z-4GN-L2W	19046619	Mueble 1600 mm	-
Z-SA-E-45	19046633	Ángulo externo de 45°. Sin reserva neutra	-	Z-5GN	19046620	Mueble 1985 mm	-
Z-F-5	19046608	F-5	-	Z-5GN-LW	19046621	Mueble 1985 mm	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-	Z-5GN-L2W	19046622	Mueble 1985 mm	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN	19046623	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-	Z-6GN-LW	19046624	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-	Z-6GN-L2W	19046625	Mueble 2335 mm	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-	Z-3GN-ISL	19046626	Mueble isla 1265 mm	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-	Z-4GN-ISL	19046627	Mueble isla 1590 mm	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-5GN-ISL	19046628	Mueble isla 1975 mm	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-	Z-6GN-ISL	19046629	Mueble isla 2325 mm	-
Z-2GN	19046611	Mueble 950 mm	-				

MODELO	DESCRIPCIÓN
-	Zócalo en el lado del cliente del elemento.
LW	Zócalo en el lado del cliente y en un (1) lateral del elemento.
L2W	Zócalo en el lado del cliente y en dos (2) laterales del elemento.
ISL	Zócalo en los cuatro (4) lados del elemento.
LWS	Zócalo en el lado cliente y en un (1) lateral estrecho.

MODELO	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DESCRIPCIÓN	POTENCIA (W)	€
KIT TERMÓMETRO DIGITAL PARA COLOCACIÓN EN LAS PANTALLAS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interruptor	1	-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Termómetro frío	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Termómetro frío + interruptor	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Termómetro caliente	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Termómetro caliente + interruptor	1	-

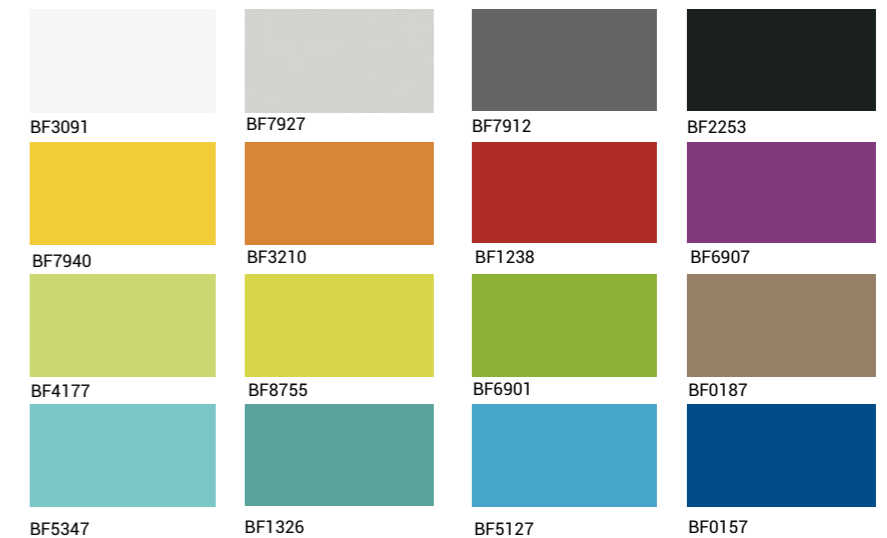
MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
DECORACIÓN FINAL DE LÍNEA			
DBFLI	19080942	Decoración color básico fin de línea izquierdo	-
DBFLD	19080943	Decoración color básico fin de línea derecho	-

Opciones

Decoración de fachadas

- ODF0020_BF Fachada decorada con papel laminado en color. A escoger entre 16 colores vitaminados básicos:

- BF3091 Cristal blanco
- BF7927 Folkestone
- BF7912 Tempestad
- BF2253 Diamante negro
- BF7940 Espectro amarillo
- BF3210 Levante
- BF1238 Carnaval
- BF6907 Amarena
- BF4177 Lima
- BF8755 Limón
- BF6901 Verde vibrante
- BF0187 Cachemira
- BF5347 Maui
- BF1326 Capri
- BF5127 Mónaco
- BF0157 Tahiti



Ruedas

- OBF0011+OBF0012 Ruedas pivotantes silenciosas de acero inoxidable, de 125 mm de diámetro.
- OBF0011 Rueda pivotante con freno.
- OBF0012 Rueda pivotante sin freno.



Llenado automático para baño maría

- OBM0010 Llenado automático con detector de nivel para elementos baño maría.

Carros de distribución

Carros neutros	415
— Carros de servicio	415
— Carros con guías	416
— Carros para bandejas autoservicio	417
— Carros portaplatos	418
— Carros de emplatar.....	419
— Carros de transporte.....	420
— Contenedor para desperdicios	420
— Cubos de acero inoxidable.....	420
Carros de mantenimiento de temperatura.....	421
— Carros calientes con control de humedad....	421
— Carros calientes para distribución	422
— Carros refrigerados para distribución	423



Tu cocina
en movimiento.



Acceso a la web

Carros de servicio



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado.
- Estante insonorizado, robusto y sin aristas cortantes, gracias a la embutición y al plegado perimetral especial.

- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.

- Capacidad para soportar 70 kg por estante, con un máximo de 200 kg por carro (datos válidos para cargas repartidas).

- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€	
2 ESTANTES					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x695x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1095x695x975	1000x600	-
3 ESTANTES					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1095x695x975	1000x600	-
4 ESTANTES					
	TS-4-59	19092949	995x595x1270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1095x695x1270	1000x600	-

Accesorios para carros de servicio

- Fabricado en acero inoxidable.
- Fácil de colocar en todos los carros de servicio estándares TS.



TAC

TAG

ANCHO CARRO 595mm			ANCHO CARRO 695mm			DESCRIPCIÓN
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€	
TAG5	19092951	225	TAG6	19097562	-	Soporte para bolsa de basura
TAC5	19092952	131	TAC6	19097563	-	Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable

Carros con guías

Características Generales

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable con acabado satinado.
- Guías fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los

cubetas. Especialmente diseñadas un tope en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de las cubetas durante el transporte.

- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.

Carros GN

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

Carros GN encastrables

- Diseñado especialmente para el encaje de varios carros, cuando éstos no se utilizan, minimizando el espacio de estocaje.

- Cubetas gastronorm no incluidas.
- 75 mm de separación entre guías.

- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TAMAÑO CUBETAS	Nº GUÍAS	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

Carros pastelería

- Bandejas de pastelería no incluidas.
- 85 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

Carros bandejas isotérmicas Euronorm

- Bandejas isotérmicas euronorm no incluidas.
- 140mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1720	20



TTT53-20



TTT53-10

Carros para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de cestas de lavavajillas estándar de 500x500 mm.
- Cestas no incluidas.
- 203 mm de separación entre guías.

CARRO MONTADO			CARRO DESMONTADO			DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS
MODELO	CÓDIGO	€	MODELO	CÓDIGO	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1720	7



TT55-17

Fundas para carros con guías

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES CARROS (mm)	DESCRIPCIÓN	€
PC11-17	19092965	455x640x1700	Funda de PVC para TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1700	Funda de PVC para TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1720	Funda de PVC para TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1720	Funda de PVC para TTT55 (D)-17	-

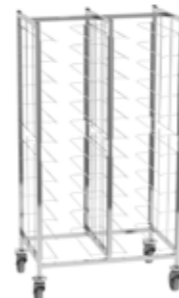


PC55-17

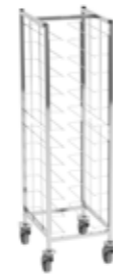
Carros para bandejas autoservicio

Características Generales

- Fabricado en acero inoxidable.
- Carga máxima por nivel de 5 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, dotadas con parachoques de goma.
- Permiten almacenar bandejas de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1, 350 x 270 mm u otras bandejas con dimensiones máximas de 530 x 370 mm.
- 115 mm de separación entre guías.
- **Se suministra montado.**



TTSA2-24



TTSA1-12

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	Nº GUÍAS	€
TTSA1-12	19106210	530x640x1720	12	-
TTSA2-24	19092963	963x640x1720	12 + 12	-

Carros portaplatos

Carros de inoxidable

- Fabricado en acero inoxidable.
- Estructura robusta con tubo de Ø25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	CAPACIDAD PLATOS	Ø MÁXIMO PLATOS (mm)	€
TTD-150	19089283	1125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1125x783x825	Doble	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

Accesorios para carros portaplatos

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCD-150	19092969	Funda de PVC para TTD-150	-
PCD-300	19092970	Funda de PVC para TTD-300	-
TASR	19089285	Varillas separadoras de pilas de platos	-



PCD-150



PCD-300



TASR

Carros en polietileno

- Fabricación en polietileno alimentario resistente al desgaste, no marcante y de lavado sencillo.
- Paredes laterales y posteriores gruesas, protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas. Las diferentes modularidades permiten almacenar platos de diferentes diámetros (de 180 a 320 mm).
- Seis (6) bloques separadores para organización de los platos. 45 a 60 platos en cada columna. Capacidad de 180-480 platos.
- Funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada en dotación estándar.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras, dos (2) con freno.
- Color negro.



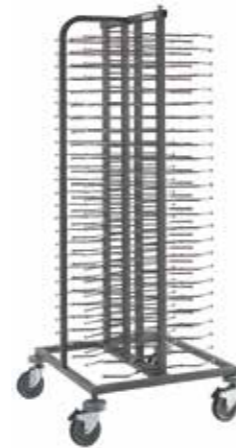
TTDP-710

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
TTDP-710	19095153	1100x710x800	-

Carros de emplatar

Características Generales

- Especialmente diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura robusta totalmente soldada.
- Tubo en la parte media para facilitar el traslado y dotarlo de máxima rigidez.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) con freno, equipadas con paragolpes de goma no marcante.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad máxima: 100 platos.
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Funda de plástico higiénico (PCP-100) que protege y mantiene limpio el carro como accesorio.
- **Se suministra montado.**



TTP-100

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
TTP-100	19089286	754x754x1800	100	-

Fundas para carros de emplatar

- Funda de PVC transparente con 200 micras de espesor.
- Cierre de cremallera.

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PCP-100	19092972	Funda de PVC para TTP-100	-



PCP-100

Portaplatos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Estructura totalmente soldada.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación en la pared.
- Diseño ajustable a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø330 mm.
- Capacidad: 14 platos.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD PLATOS	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

Carros de transporte

Carro reforzado grandes cargas

- Diseñado para el transporte de grandes cargas (hasta 300 kg).
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable
- Cuatro (4) ruedas de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONES ESTANTE (mm)	€
TTLL-610	19089280	1070x663x910	1000x600	-



TTLL-610

Carro para cestas de vajilla

- Diseñado para el estocaje y transporte de cestas de vajilla de 500x500 mm.
- Fabricados íntegramente en acero inoxidable.
- Carga máxima de 80 kg.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø125 mm, dos (2) de ellas con freno.
- Parachoques de goma especial, no marcante, en las cuatro esquinas.
- Cestas no incluidas.
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	TIPO	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sin asa	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Con asa	-



TTH55-1

TT55-1

Fundas para carros para cestas de vajilla

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
PC55-1	19092971	Funda de PVC para TT-55-1 y TTH55-1	-



PC55-1

Contenedor para desperdicios

- Especialmente diseñado para su utilización en restaurantes fast food, self-service, bufets, etc.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rampa que facilita la caída de los residuos al cubo.
- Capacidad para cubos de dimensiones máximas de Ø500 x 690 mm (cubo no incluido).
- **Se suministra montado.**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
FF-66	19092964	668x585x1175	-



FF-66

Cubos de acero inoxidable

- Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Fondo embutido con radios sanitarios para facilitar su limpieza.
- Cuatro (4) ruedas giratorias antisonoras de Ø50 mm, sin freno.
- Se puedan colocar debajo de mesas de trabajo u obradores.

DIMENSIONES (mm)	CAPACIDAD (L)	ACCIONAMIENTO MANUAL		€	ACCIONAMIENTO CON PEDAL		€
		MODELO	CÓDIGO		MODELO	CÓDIGO	
Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



Carros calientes con control de humedad

Características Generales

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce

mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.

- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un

paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.

- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.



MODELO	VOLTAJE	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACION 70 mm)	POTENCIA (W)	€
CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.500	-

Carros calientes para distribución

Características Generales

- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
 - El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
 - Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN-2/1 (según modelo).
 - Separación entre guías de 60 mm.
 - Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.

- Dotados de 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de

- 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.
- Voltaje: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.



CCF-10



CCF-20



CCF-40

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACION 60 mm)	POTENCIA (W)	€
CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

Carros refrigerados para distribución

Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío. Ideales para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

Características Generales

- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- Dotación de estantes GN-2/1 de varilla plastificada (según modelo):
 - CFF-20 - 5 unidades.
 - CFF-40 - 10 unidades.
- Tensión: 230 V / 1+N / 50Hz.

MODELO	GAS	HZ	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	PUERTAS	NIVELES GN-2/1 (SEPARACIÓN 60mm)	POTENCIA (W)	CLASE CLIMÁTICA	GRUPO FRÍO	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1875	1	17	249	4	Incluido	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1516x864x1775	2	40	332	4	Incluido	-

