



VITRINA CALIENTE

► Termostato de regulación (0-95° C), depósito extraíble de agua, piloto de control, pies regulables. Disponibles en dos terminaciones: dorado ó acero.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	Kw
160.408	GN 1/1	590 x 350 x 285	0,65
160.409	2 x GN 1/1	590 x 350 x 390	0,65



VITRINA REFRIGERADA

► Termostato electrónico, indicador de temperatura. Gas refrigerante R 134 A sin CFC y compresores (Danfoss ó Unidad Hermética). Se sirve sin bandeja.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	W
160.414	2 x GN 1/1	800 x 730 x 600	350
160.415	3 x GN 1/1	1200 x 730 x 600	430



VITRINA CALIENTE

► Indicador de temperatura, iluminación interior. Se suministra sin bandejas. Opción : bloque luminoso parte superior / mesa con ruedas TS 3.

Ref	Capacidad	Medidas (mm)	W
160.416	110 L	1 000 x 720 x 475	2.400
160.417	110 L	1 000 x 900 x 475	500W

VITRINA VERTICAL REFRIGERADA

Dobles paredes acristaladas, regulación mediante termostato electrónico, descarchado automático, montadas sobre ruedas, puerta con cierre magnético. Disponibles : 350 y 550 lbs. En cuatro colores : inox, oro, blanco, marrón.

► Vitrinas con bandejas giratorias

Ref	Medidas (mm)	W
160.393	700 x 700 x 1400	500
160.394	700 x 700 x 1830	500

► Vitrinas con estantes de parrilla fijos

Ref	Medidas (mm)	W
160.392	700 x 700 x 1400	500
160.395	700 x 700 x 1830	500



BUFFET CALIENTE "SATINE"

Mantenimiento en caliente mediante colocación directa sobre la placa de aluminio o de vitrocerámica o por baño-maría.

► Placas termógenas para cortar. Incluye lámpara termógena

Ref	Medidas (mm)	Carga máx (Kg)	W	Tensión
108.724	854 x 630 x 505	20	1100	230V monofásico

► Placas calientes (lámpara termógena opcional)

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	W	Tensión
118.075	40 x 60	10	385	230V monofásico
118.076	60 x 60	20	645	230V monofásico

► Accesorios para placas termógenas para cortar / placas calientes

Ref	Descripción
118.077	Placa de aluminio tratado para cortar
118.078	Cubeta de ABS para recuperar salsas
140.331	Lámpara termógena para placas calientes. Asegura el mantenimiento en caliente de preparaciones presentadas en expositores de distribución no calientes. Adaptable a todas las placas de mantenimiento caliente de la gama.

► Ollas baño-maría

Ref	Descripción
118.079	Conjunto completo. Modelo equipado con una cacerola de acero inoxidable (Ø 36 cm) con tapa y soporte de acero inoxidable para mantenimiento al baño-maría. Capacidad: 8 litros.
118.081	Conjunto completo. Marmita para sopa. Modelo equipado con una cacerola de acero inoxidable (Ø 28 cm) con tapa y soporte de acero inoxidable para mantenimiento al baño-maría. Capacidad: 8 litros.

BUFFET FRÍO

Disponibles con tapa transparente Roll-Top de protección de los platos. Fácil limpieza. Presentación directamente sobre la placa de cristal o sobre platos de servicio.

► Placas fría

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	
118.073	40 x 60	10	
108.723*	60 x 40	10	*Con tapa Roll-Top

► Accesorios

Ref	Descripción
118.074	Tapa Roll-Top

PLACAS TERMÓGENAS

► Permiten el mantenimiento de la temperatura por encima de 63°C. Parte superior de acero inoxidable. Placa difusora de aluminio en el interior para garantizar una temperatura homogénea. Termostato ajustable.

Ref	Medidas (cm)	Carga máx (Kg)	W	Peso neto (kg)
70.293	40 x 60	10	500	12
70.294	60 x 60	10	750	18