

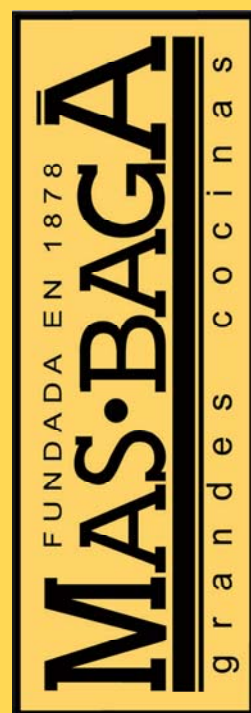
BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN

15

GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA **E** CATALOG / PRICE LIST
F CATALOGUE / LISTE DE PRIX **D** KATALOG / PREISLISTE



DROP-IN / BUFFETS SELF-SERVICE

G15 PAG. 06/12



G15 PAG. 15/18



G15 PAG. 21/24



G15 PAG. 29/34



G15 PAG. 39/43





DROP-IN / BUFFETS SELF-SERVICE

DROP-IN / CUBAS Y PLACAS LISAS FRÍAS

[E] DROP-IN / TANKS AND COLD SMOOTH PLATES

[F] DROP-IN / CUVES ET PLAQUES LISSES À FROID

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Todas la cubas o placas lisas, con los cantos internos redondeados, para facilitar la limpieza. [1]
- Elementos empotrables, con un sistema de fijación a la encimera del buffet, que evita la filtración de líquidos. [2]
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, con densidad de 40 Kgs./m3. Libre de CFC'S.
- Gas refrigerante R290.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS CUBAS FRÍAS

- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en la parte interna de la cuba, para el mejor reparto del frío, situados en la zona aislada.
- Temperatura de trabajo +4° +8°C, con una temperatura ambiente de 25°C.
- Con desagüe.
- Para ubicación de cubetas GN.

CUBAS FRÍAS CON GRUPO FRIGORÍFICO [3]

- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro. [4]
- Cuadro de mandos, dentro de una caja de seguridad, extraíble, para colocarla en el mueble del buffet. [4]

CUBAS FRÍAS SIN GRUPO

- Recomendamos la potencia del grupo, según modelo.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS PLACAS LISAS FRÍAS

- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en el suelo interno de la placa, para el mejor reparto del frío, situados en la zona aislada. Dicho frío, hace el efecto de pista de hielo.
- Temperatura de trabajo -4° +4°C, con una temperatura ambiente de 25°C.

PLACAS LISAS FRÍAS CON GRUPO FRIGORÍFICO [3]

- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro. [4]
- Cuadro de mandos, dentro de una caja de seguridad, extraíble, para colocarla en el mueble del buffet. [4]

PLACAS LISAS FRÍAS SIN GRUPO

- Recomendamos la potencia del grupo, según modelo.

1



2



3



4



E

GENERIC CONSTRUCTION

- In 18/10 AISI-304 stainless steel.
- All tanks or plates are smooth, with rounded internal edges for easy cleaning. **[1]**
- Built-in elements, with a system for fixing to the buffet worktop, which prevents liquids from seeping in. **[2]**
- Ecological injected polyurethane insulation, with a density of 40 kg/m³. Free of CFC'S.
- R290 refrigerant gas.

GENERIC CHARACTERISTICS OF COLD TANKS

- Cooling by means of copper tubes attached to the inside of the tank, for better distribution of the cold, located in the insulated area.
- Working temperature +4° +8°C, with an ambient temperature of 25°C.
- With drain.
- For GN tanks.

COLD TANKS WITH COOLING UNIT **[3]**

- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with luminous on/off switch. **[4]**
- Control panel, in a safety box, removable, to be placed in the buffet unit. **[4]**

COLD TANKS WITHOUT COOLING UNIT

- We recommend the power of the refrigeration unit, depending on the model.

GENERIC CHARACTERISTICS OF COLD SMOOTH PLATES

- Refrigeration by means of copper tubes attached to the internal floor of the plate, for the best distribution of the cold, located in the insulated area. This cold has the effect of an ice rink.
- Working temperature -4° +4°C, with an ambient temperature of 25°C.

COLD SMOOTH PLATES WITH COOLING UNIT **[3]**

- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with a luminous on/off switch. **[4]**
- Control panel, in a safety box, removable, to be placed in the buffet unit. **[4]**

COLD SMOOTH PLATES WITHOUT COOLING UNIT

- We recommend the power of the refrigeration unit, depending on the model.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- En acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Tous les cuves ou plaques lisses, avec des bords internes arrondis pour faciliter le nettoyage. **[1]**
- Éléments encastrés, avec un système de fixation au plan de travail du buffet, qui empêche les liquides de s'infiltrer. **[2]**
- Isolation écologique en polyuréthane injecté, d'une densité de 40 kg/m³. Sans CFC.
- Gaz réfrigérant R290.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES CUVES FROIDES

- Refroidissement au moyen de tubes en cuivre fixés à l'intérieur de la cuve, pour une meilleure répartition du froid, situés dans la zone isolée.
- Température de travail +4° +8°C, avec une température ambiante de 25°C.
- Avec drain.
- Pour les cuves GN.

CUVES FROIDES AVEC UNITÉ DE REFROIDISSEMENT **[3]**

- Contrôlé par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur lumineux marche/arrêt. **[4]**
- Panneau de commande, dans un boîtier de sécurité, amovible, à placer dans l'armoire du buffet. **[4]**

CUVES FROIDES SANS UNITÉ

- Nous recommandons la puissance du groupe frigorifique, en fonction du modèle.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES PLAQUES LISSES À FROID

- Réfrigération au moyen de tubes en cuivre fixés au plancher intérieur de la plaque, pour une meilleure distribution du froid, situés dans la zone isolée. Ce froid a l'effet d'une piste de glace.
- Température de travail -4° +4°C, avec une température ambiante de 25°C.

PLAQUES LISSES À FROID AVEC UNITÉ DE REFROIDISSEMENT **[3]**

- Contrôlé par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur lumineux marche/arrêt. **[4]**
- Panneau de commande, dans un boîtier de sécurité, amovible, à placer dans l'armoire du buffet. **[4]**

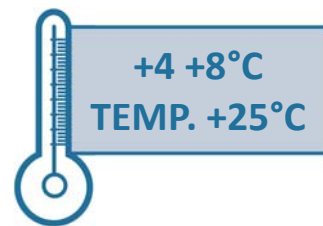
PLAQUES LISSES À FROID SANS UNITÉ

- Nous recommandons la puissance du groupe frigorifique, en fonction du modèle.

DROP-IN / CUBAS FRÍAS

[E] DROP-IN / COLD TANKS

[F] DROP-IN / CUVES FROIDES



111326FC 111426FC 111526FC



111320FC 111420FC 111520FC



* Grupo recomendado
[E] Recommended group
[F] Groupe recommandé



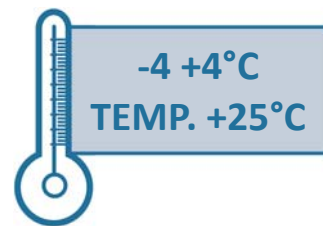
GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.					HP	UC*		€
111326FC	55	1100x610x510	3 - GN 1/1 - 65	1070x580x500	1/5 HP	-	380 W 230/1V	2.265
111426FC	60	1430x610x510	4 - GN 1/1 - 65	1400x580x500	1/4 HP	-	480 W 230/1V	2.535
111526FC	66	1760x610x510	5 - GN 1/1 - 65	1730x580x500	3/8 HP	-	720 W 230/1V	2.840
111320FC	44	1100x610x130	3 - GN 1/1 - 65	1070x580x115	-	1/5 HP	-	1.645
111420FC	48	1430x610x130	4 - GN 1/1 - 65	1400x580x115	-	1/4 HP	-	1.880
111520FC	56	1760x610x130	5 - GN 1/1 - 65	1730x580x115	-	3/8 HP	-	2.395

DROP-IN / PLACAS LISAS FRÍAS

[E] DROP-IN / COLD SMOOTH PLATES

[F] DROP-IN / PLAQUES LISSES À FROID



111336FP 111436FP 111536FP



111330FP 111430FP 111530FP



* Grupo recomendado
[E] Recommended group
[F] Groupe recommandé



MOD./COD.					HP	UC*		€
111336FP	46	1100x610x460	3 - GN 1/1	1070x580x440	1/4 HP	-	480 W 230/1V	2.090
111436FP	49	1430x610x460	4 - GN 1/1	1400x580x440	1/3 HP	-	720 W 230/1V	2.235
111536FP	55	1760x610x460	5 - GN 1/1	1730x580x440	1/2 HP	-	960 W 230/1V	2.460
111330FP	36	1100x610x60	3 - GN 1/1	1070x580x45	-	1/4 HP	-	1.475
111430FP	38	1430x610x60	4 - GN 1/1	1400x580x45	-	1/3 HP	-	1.615
111530FP	44	1760x610x60	5 - GN 1/1	1730x580x45	-	1/2 HP	-	1.840

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Todas la cubas, con los cantos internos redondeados, para facilitar la limpieza. **[1]**
- Elementos empotrables, con un sistema de fijación a la encimera del buffet, que evita la filtración de líquidos. **[2]**
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, con densidad de 40 Kgs./m3. Libre de CFC'S.
- Gas refrigerante R290.

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS VITRINAS FRÍAS PARA MANTENIMIENTO

- Disponen la cuba refrigerada y de 3 niveles para la exposición. **[3]**
- Cubas con desagüe.
- Con cristales templados a 3 caras, de las cuales, la posterior, dispone de puertas y está en la zona del camarero, para reposición.
- Los platos u otros alimentos, se deben colocar fríos, ya que las vitrinas, son de mantenimiento para la duración del servicio.
- Refrigeración ventilada.
- Temperatura de trabajo +7° +10°C, con una temperatura ambiente de 25°C.
- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro. **[4]**
- Cuadro de mandos, dentro de una caja de seguridad, extraíble, para colocarla en el mueble del buffet. **[4]**
- Iluminación led. **[5]**
- Con cuba ventilada de 200 mm, de profundidad, para ubicar cubetas GN.
- Grupo instalado en la parte inferior de la cuba. **[6]**
- Parte frontal, zona del cliente, abierta. **[7]**
- Dotadas de cortina térmica enrollable, para el mantenimiento de los alimentos cuando no hay servicio. **[8]**

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS DE LAS CUBAS PARA MANTENIMIENTO DE HELADOS

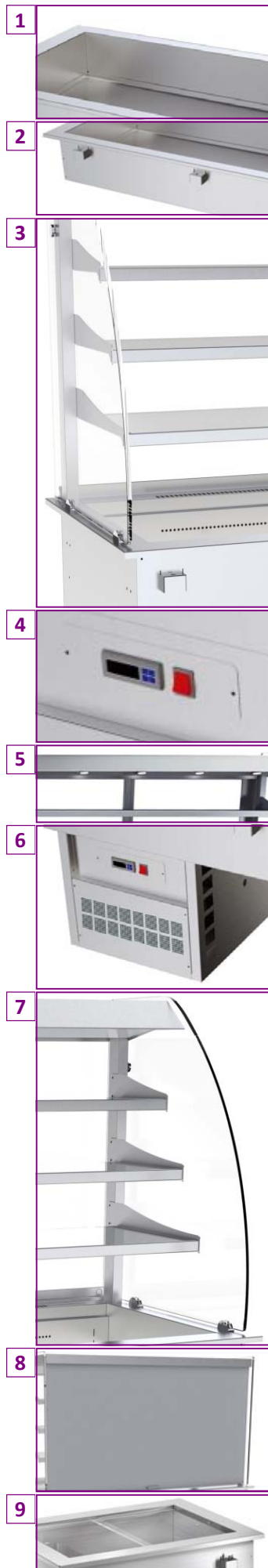
- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en la parte interna de la cuba, para el mejor reparto del frío, situados en la zona aislada.
- Temperatura de trabajo -15°/-18°C, con una temperatura ambiente de 25°C.
- Con capacidad para cubetas heladeras, de 360x165x150 mm, de 7 litros.
- Ideadas para los helados, en terrinas o a granel. En dicho supuesto necesitaran las cubetas heladeras, no incluidas. (Ver ACCESORIOS)
- Con tapas correderas de metacrilato transparente. **[9]**

CUBAS PARA MANTENIMIENTO DE HELADOS CON GRUPO FRIGORÍFICO **[6]**

- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro. **[4]**
- Cuadro de mandos, dentro de una caja de seguridad, extraíble, para colocarla en el mueble del buffet. **[4]**

CUBAS PARA MANTENIMIENTO DE HELADOS SIN GRUPO

- Recomendamos la potencia del grupo, según modelo.



E**GENERIC CONSTRUCTION**

- In 18/10 AISI-304 stainless steel.
- All tanks, with rounded internal edges for easy cleaning. [1]
- Built-in elements, with a system for fixing to the buffet worktop, which prevents liquids from seeping in. [2]
- Ecological injected polyurethane insulation, with a density of 40 kg/m³. Free of CFC'S.
- R290 refrigerant gas.

GENERIC CHARACTERISTICS OF THE COLD DISPLAY CABINETS FOR MAINTENANCE

- They have a refrigerated tank and 3 levels for display. [3]
- Vats with drainage.
- With tempered glass on 3 sides, of which the rear one has doors and is in the waiter's area for replenishment.
- Dishes or other food must be kept cold, as the display cabinets are for maintenance purposes for the duration of the service.
- Ventilated refrigeration.
- Working temperature +7° +10°C, with an ambient temperature of 25°C.
- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with a luminous on/off switch. [4]
- Control panel, in a safety box, removable, to be placed in the buffet cabinet. [4]
- LED lighting. [5]
- With 200 mm deep ventilated tank, for GN trays.
- Unit installed in the lower part of the tank. [6]
- Front part, customer area, open. [7]
- Fitted with roll-up thermal curtain, for food storage when there is no service. [8]

GENERIC CHARACTERISTICS OF TANKS FOR ICE-CREAM

- Refrigeration by means of copper tubes attached to the inside of the tank, for better distribution of the cold, located in the insulated area.
- Working temperature -15°/-18°C, with an ambient temperature of 25°C.
- With capacity for ice-cream trays, 360x165x150 mm, of 7 litres.
- Designed for ice cream, in terrines or in bulk. In this case you will need the ice-cream trays, not included. (See ACCESSORIES)
- With transparent methacrylate sliding lids. [9]

TANKS FOR ICE-CREAM MAINTENANCE WITH COOLING UNIT [6]

- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with a luminous on-off switch. [4]
- Control panel, in a safety box, removable, to be placed in the buffet cabinet. [4]

TANKS FOR ICE-CREAM MAINTENANCE WITHOUT UNIT

- We recommend the power of the refrigeration unit, depending on the model.

F**CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE**

- En acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Tous les cuves, avec des bords internes arrondis pour faciliter le nettoyage. [1]
- Éléments encastrés, avec un système de fixation au plan de travail du buffet, qui empêche les liquides de s'infiltrer. [2]
- Isolation écologique en polyuréthane injecté, d'une densité de 40 kg/m³. Sans CFC.
- Gaz réfrigérant R290.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES VITRINES FROIDES POUR LA MAINTENANCE

- Ils disposent d'une cuve réfrigérée et de 3 niveaux d'exposition. [3]
- Cuves avec drainage.
- Avec du verre trempé sur 3 côtés, dont l'arrière a des portes et se trouve dans la zone du serveur pour le réapprovisionnement.
- Les plats ou autres aliments doivent être conservés au froid, les vitrines étant destinées à l'entretien pendant la durée du service.
- Réfrigération ventilée.
- Température de travail +7° +10°C, avec une température ambiante de 25°C.
- Contrôlé par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur lumineux marche/arrêt. [4]
- Panneau de commande, dans un boîtier de sécurité, amovible, à placer dans l'armoire du buffet. [4]
- Éclairage LED. [5]
- Avec cuve ventilée de 200 mm de profondeur, pour plateaux GN.
- Unité installée dans la partie inférieure du cuve. [6]
- Partie avant, espace client, ouvert. [7]
- Équipé d'un rideau thermique enroulable, pour le stockage des aliments lorsqu'il n'y a pas de service. [8]

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES DES CUVES DE STOCKAGE DE GLACES

- Réfrigération au moyen de tubes en cuivre fixés à l'intérieur de la cuve, pour une meilleure répartition du froid, situés dans la zone isolée.
- Température de travail -15°/-18°C, avec une température ambiante de 25°C.
- Avec capacité pour bacs à glace, 360x165x150 mm, de 7 litres.
- Conçu pour la crème glacée, en terrines ou en vrac. Dans ce cas, vous aurez besoin des bacs à glace, non inclus. (Voir ACCESSOIRES)
- Avec des couvercles coulissants en méthacrylate transparent. [9]

CUVES POUR LA MAINTENANCE DES GLACES AVEC UNITÉ DE REFROIDISSEMENT [6]

- Contrôlé par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur lumineux marche-arrêt. [4]
- Panneau de commande, dans un boîtier de sécurité, amovible, à placer dans l'armoire du buffet. [4]

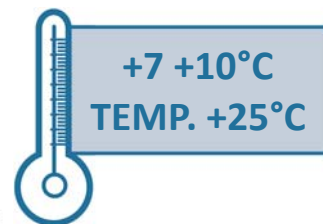
CUVES POUR LA MAINTENANCE DES GLACES SANS UNITÉ

- Nous recommandons la puissance du groupe frigorifique, en fonction du modèle.

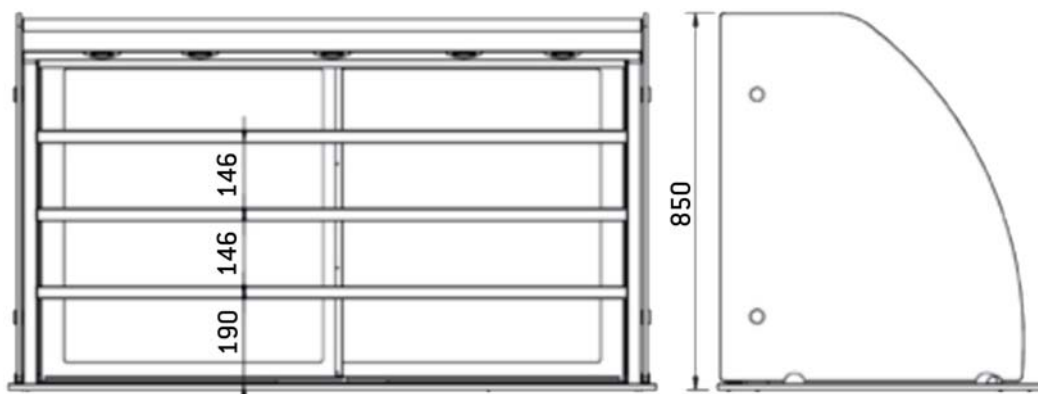
DROP-IN / VITRINAS FRÍAS ABIERTAS

[E] DROP-IN / OPEN COLD CABINETS

[F] DROP-IN / VITRINES RÉFRIGÉRÉES OUVERTES



11300CCV 11400CCV

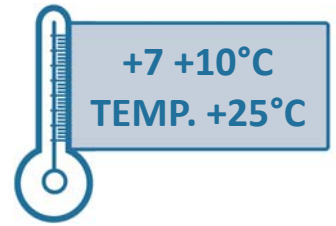


MOD./COD.						HP		€
11300CCV	155	1130x730x1600	3 - GN 1/1 - 200	1100x700x780	3	3/4 HP	1100 W 230/1V	6.420
11400CCV	180	1460x730x1600	4 - GN 1/1 - 200	1430x700x780	3	3/4 HP	1100 W 230/1V	7.125

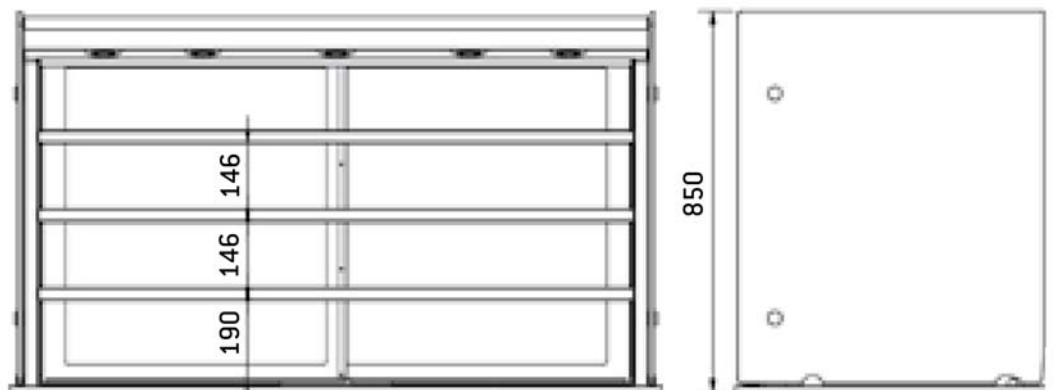
DROP-IN / VITRINAS FRÍAS ABIERTAS

[E] DROP-IN / OPEN COLD CABINETS

[F] DROP-IN / VITRINES RÉFRIGÉRÉES OUVERTES



1130TRCV 1140TRCV

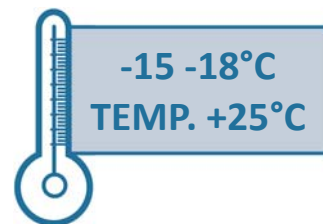


MOD./COD.						HP		€
1130 TRCV	155	1130x730x1600	3 - GN 1/1 - 200	1100x700x780	3	3/4 HP	1100 W 230/1V	6.420
1140 TRCV	180	1460x730x1600	4 - GN 1/1 - 200	1430x700x780	3	3/4 HP	1100 W 230/1V	7.125

DROP-IN / CUBAS FRÍAS PARA MANTENIMIENTO DE HELADOS

E DROP-IN / COLD TANKS FOR ICE-CREAM

F DROP-IN / CUVES POUR LE MANTENANCE DES GLACES



↑ **111016HC**



↑ **111010HC** **111000HC**



* Grupo recomendado
E Recommended group
F Groupe recommandé



ACCESORIOS
E ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

OPTIONAL



CUBETA HELADERA
E FRIDGE TRAY
F BAC FRIDGE



LAVAPORCIONADOR
E PORTIONER WASHER
F LAVEUSE DE PORTIONS

MOD./COD.					HP	UC*		€
111016HC	44	820x610x650	4 x 150	790x570x670	1/3 HP	-	720 W 230/1V	2.585
111010HC	35	820x610x270	4 x 150	790x570x290	-	1/3 HP	-	2.075
111000HC	40	820x610x450	4+4 x 150	790x570x470	-	1/2 HP	-	2.275

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA DROP-IN

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Elementos empotrables, con un sistema de fijación a la encimera del buffet, que evita la filtración de líquidos. **[1]**
- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro. **[2]**
- Temperatura de trabajo de 0°+90°C
- Con termostato de seguridad oculto.
- Cuadro de mandos, dentro de una caja de seguridad, extraíble, para colocarla en el mueble del buffet. **[2]**

CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA

- Todas la cubas, con los cantos internos redondeados, para facilitar la limpieza. **[3]**
- Calor por medio de resistencias de silicona, colocadas en la parte inferior de las cubas, en la zona aislada. **[4]**
- Con desagüe, con grifo.
- Para ubicación de cubetas GN de 150 mm, de profundidad.

CUBAS CALIENTES SECAS

- Calor a través de resistencias blindadas de acero inoxidable, colocadas en la base de la cuba, y protegidas por un doble fondo perforado de acero inoxidable, extraíble, para su limpieza. **[5]**
- Para ubicación de cubetas GN de 100 mm, de profundidad.

PLACAS LISAS VITROCERÁMICAS

- Con cristal vitrocerámico de color negro, de 6 mm, de espesor.
- Con marco de acero inoxidable 18/10 AISI-304. **[6]**
- Calor por medio de resistencias de silicona, colocadas debajo del cristal, en la zona aislada. **[4]**

PLACAS LISAS VITROCERÁMICAS, DE SOBRE-MESA

- Construcción en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con cristal vitrocerámico de color negro, de 6 mm, de espesor.
- Con 4 patas regulables.
- Calor por medio de resistencias de silicona, colocadas debajo del cristal, en la zona aislada. **[4]**
- Controladas por medio de un termostato analógico e interruptor luminoso de marcha-paro. **[7]**
- Con termostato de seguridad oculto.
- Temperatura de trabajo de 0° + 90°C.



E**GENERIC CONSTRUCTION**

- In 18/10 AISI 304 stainless steel.
- Built-in elements, with a system for fixing to the buffet worktop, which prevents liquids from leaking. [1]
- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with a luminous on-off switch. [2]
- Working temperature of 0°+90°C
- With concealed safety thermostat.
- Control panel, inside a safety box, removable, to be placed in the buffet cabinet. [2]

BAIN-MARIE HOT VATS

- All the tanks have rounded internal edges for easy cleaning. [3]
- Heating by means of silicone heating elements, placed in the lower part of the tanks, in the insulated area. [4]
- With drain, with tap.
- For use with 150 mm deep GN trays.

DRY HOT VATS

- Heat through stainless steel armoured heating elements, placed at the base of the tank, and protected by a removable stainless steel perforated double bottom for cleaning. [5]
- For the placement of 100 mm deep GN trays.

GLASS CERAMIC SMOOTH PLATE

- With 6 mm thick black glass-ceramic.
- With 18/10 AISI-304 stainless steel frame. [6]
- Heat by means of silicone heating elements, placed under the glass, in the insulated area. [4]

SMOOTH GLASS-CERAMIC PLATES, TABLE-TOP

- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With 6 mm thick black glass-ceramic.
- With 4 adjustable legs.
- Heat by means of silicone resistances, placed under the glass, in the insulated area. [4]
- Controlled by means of an analogue thermostat and illuminated on/off switch. [7]
- With concealed safety thermostat.
- Working temperature of 0° + 90°C.

F**CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE**

- En acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Éléments encastrés, avec un système de fixation au plan de travail du buffet, qui empêche la filtration des liquides. [1]
- Contrôlé par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur lumineux marche-arrêt. [2]
- Température de travail de 0°+90°C
- Avec thermostat de sécurité caché.
- Panneau de commande, à l'intérieur d'un boîtier de sécurité, amovible, à placer dans l'armoire du buffet. [2]

CUVES CHAUDES BAIN-MARIE

- Tous les réservoirs ont des bords internes arrondis pour faciliter le nettoyage. [3]
- Chauffage au moyen d'éléments chauffants en silicone, placés dans la partie inférieure des réservoirs, dans la zone isolée. [4]
- Avec vidange, avec robinet.
- À utiliser avec les cuves GN de 150 mm de profondeur.

CUVES CHAUDES SÈCHES

- Chauffage par des éléments chauffants blindés en acier inoxydable, placés à la base de la cuve, et protégés par un double fond perforé en acier inoxydable amovible pour le nettoyage. [5]
- Pour le placement de cuves GN de 100 mm de profondeur.

PLAQUES CHAUFFANTES EN VITROCÉRAMIQUE LISSE

- Avec un verre noir-céramique de 6 mm d'épaisseur.
- Avec cadre en acier inoxydable 18/10 AISI-304. [6]
- Chauffage au moyen d'éléments chauffants en silicone, placés sous le verre, dans la zone isolée. [4]

PLAQUES CHAUFFANTES EN VITROCÉRAMIQUE LISSE, DE TABLE

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec un verre noir-céramique de 6 mm d'épaisseur.
- Avec 4 pieds réglables.
- Chauffage au moyen de résistances en silicone, placées sous le verre, dans la zone isolée. [4]
- Contrôlé par un thermostat analogue et un interrupteur marche/arrêt éclairé. [7]
- Avec thermostat de sécurité caché.
- Température de travail de 0° + 90°C.

DROP-IN / CUBAS CALIENTES BAÑO MARÍA

[E] DROP-IN / BAIN MARIE HOT TANKS

[F] DROP-IN / CUVES CHAUDES BAIN-MARIE



11020HM8	11030HM8	↑ 11040HM8	11050HM8
↔ 770	↔ 1100	↔ 1430	↔ 1760



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.						€
11020HM8	35	770x610x415	2 - GN 1/1 - 150	740x580x430	1600 W 230/1V	1.765
11030HM8	50	1100x610x415	3 - GN 1/1 - 150	1070x580x430	2400 W 230/1V	2.155
11040HM8	64	1430x610x415	4 - GN 1/1 - 150	1400x580x430	3200 W 230/1V	2.365
11050HM8	73	1760x610x415	5 - GN 1/1 - 150	1730x580x430	4000 W 230/1V	2.815

DROP-IN / CUBAS CALIENTES SECAS

E DROP-IN / DRY HOT TANKS

F DROP-IN / CUVES CHAUDES SÈCHES



110225M8	110325M8	↑ 110425M8	110525M8
↔ 770	↔ 1100	↔ 1430	↔ 1760



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **15**

MOD./COD.						€
110225M8	35	770x610x360	2 - GN 1/1 - 100	740x580x380	1200 W 230/1V	1.415
110325M8	50	1100x610x360	3 - GN 1/1 - 100	1070x580x380	2000 W 230/1V	1.525
110425M8	64	1430x610x360	4 - GN 1/1 - 100	1400x580x380	2400 W 230/1V	1.800
110525M8	73	1760x610x360	5 - GN 1/1 - 100	1730x580x380	2800 W 230/1V	2.255

DROP-IN / PLACAS LISAS VITROCERÁMICAS

[E] DROP-IN / GLASS CERAMIC SMOOTH PLATE

[F] DROP-IN / PLAQUES CHAUFFANTES EN VITROCÉRAMIQUE LISSE



11023TPC	11033TPC	↑ 11043TPC	11053TPC
↔ 770	↔ 1100	↔ 1430	↔ 1760



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.						€
11023TPC	25	770x610x200	2 - GN 1/1	740x580x220	900 W 230/1V	1.675
11033TPC	34	1070x610x200	3 - GN 1/1	1070x580x220	1400 W 230/1V	2.000
11043TPC	43	1430x610x200	4 - GN 1/1	1400x580x220	1800 W 230/1V	2.345
11053TPC	54	1760x610x200	5 - GN 1/1	1730x580x220	2300 W 230/1V	2.705

PLACAS CALIENTES VITROCERÁMICAS DE SOBREMESA

[E] TABLE-TOP GLASS-CERAMIC HOT PLATES

[F] PLAQUES CHAUFFANTES EN VITROCÉRAMIQUE, DE TABLE



↑	110255TC	110355TC	110455TC
↔	500	↔ 650	↔ 1000



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.		↔ ↗ ↕	⤿	€
110255TC	14	500x500x100	800 W 230/1V	775
110355TC	20	650x650x100	800 W 230/1V	945
110455TC	26	1000x500x100	1600 W 230/1V	1.195

CARACTERÍSTICAS GENÉRICAS

- Construcción soportes en acero inoxidable 18/10 AISI-304. **[1]**
- Para el montaje sobre el marco del Drop-in, o sobre mueble.
- Equipadas con cristales templados, de diseño agradable y moderno, curvado a dos caras, que actúa como protector higiénico, de los alimentos expuestos. **[2]**
- Opcionalmente se puede montar, un termómetro digital en el montante interno del soporte, para visualizar la temperatura de trabajo. Ver en ACCESORIOS. **[3]**

PANTALLAS NEUTRAS

- Compuestas por el soporte y el cristal.

PANTALLAS ILUMINADAS

- Compuestas por el soporte y el cristal.
- Con luz led, que resalta los alimentos refrigerados.
- Dotadas de interruptor de marcha-paro, en el montante interno del soporte. **[4]**

PANTALLAS CON LUZ CALIENTE

- Compuestas por el soporte y el cristal.
- Con luz halógena y resistencias cerámicas que generan calor, para mantener los alimentos calientes, por la parte superior, a la vez que su color cálido, favorece los alimentos.
- Dotadas de interruptor de marcha-paro, en el montante interno del soporte. **[4]**

PANTALLAS DE SOBREMESA

- Construidas en acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Ideadas para las placas vitrocerámicas de sobremesa, para mantener caliente la parte superior de los alimentos, en especial paellas, fideuas etc.
- Calor por medio de una resistencia de cerámica, con interruptor de marcha-paro.



E**GENERIC CHARACTERISTICS**

- Construction supports in stainless Steel 18/10 AISI-304. **[1]**
- For mounting on the Drop-in frame or on furniture.
- Equipped with tempered glass, with a pleasant and modern design, curved on both sides, which acts as a hygienic protector of the exposed food. **[2]**
- Optionally, a digital thermometer can be mounted on the internal upright of the support, to display the working temperature. See in ACCESSORIES. **[3]**

NEUTRAL SCREENS

- Composed of the support and the glass.

ILLUMINATED SCREENS

- Composed of the support and the glass.
- With led light, which highlights refrigerated food.
- Equipped with a start-stop switch, on the internal upright of the support. **[4]**

SCREENS WITH WARM LIGHT

- Composed of the support and the glass.
- With halogen light and ceramic resistances that generate heat, to keep food warm from the top, while its warm color favors food.
- Equipped with a start-stop switch, on the internal upright of the support. **[4]**

DESKTOP SCREENS

- Made of 18/10 AISI-304 stainless Steel
- Designed for tabletop hot plates, to keep the top of food warm, especially paellas, fideuas, etc.
- Heat by means of a ceramic resistance, with start-stop switch.

F**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES**

- Supports de construction en acier inoxydable 18/10 AISI-304. **[1]**
- Pour le montage sur le cadre Drop-in ou sur le meuble.
- Équipé de verre trempé, au design agréable et moderne, incurvé des deux côtés, qui agit comme un protecteur hygiénique des aliments exposés. **[2]**
- En option, un thermomètre numérique peut être monté sur le montant interne du support, pour afficher la température de travail. Voir dans ACCESSOIRES. **[3]**

ÉCRANS NEUTRE

- Composé du support et du verre.

ÉCRANS LUMINEUX

- Composé du support et du verre.
- Avec lumière LED, qui met en valeur les aliments réfrigérés.
- Équipé d'un interrupteur marche-arrêt, sur le montant interne du support. **[4]**

ÉCRANS À LUMIÈRE CHAUDE

- Composé du support et du verre.
- Avec une lumière halogène et des résistances en céramique qui génèrent de la chaleur, pour garder les aliments au chaud par le haut, tandis que sa couleur chaude favorise les aliments.
- Équipé d'un interrupteur marche-arrêt, sur le montant interne du support. **[4]**

ÉCRANS SÛR TABLE

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI-304
- Conçu pour les plaques chauffantes à poser, pour maintenir au chaud le dessus des aliments, notamment paellas, fideuas...
- Chauffer au moyen d'une résistance en céramique, avec interrupteur marche-arrêt.

DROP-IN / PANTALLAS CON SOPORTE Y CRISTAL

[E] DROP-IN / SCREENS WITH SUPPORTS AND GLASS

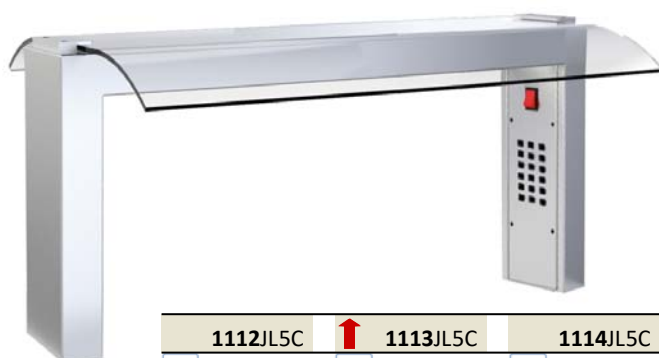
[F] DROP-IN / ÉCRANS AVEC SUPPORTS ET VERRE



Temperatura ambiente
[E] Ambient temperature
[F] Temperature

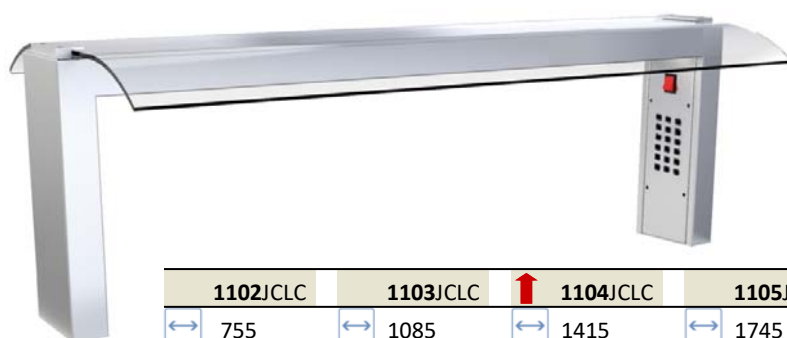


1122JN5C	1123JN5C	1124JN5C	1125JN5C
755	1085	1415	1745



Luz
[E] Light
[F] Lumière

1112JL5C	1113JL5C	1114JL5C	1115JL5C
755	1085	1415	1745



Luz
[E] Light
[F] Lumière



Calor
[E] Heat
[F] Chaleur

1102JCLC	1103JCLC	1104JCLC	1105JCLC
755	1085	1415	1745



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.								€
1122JN5C	15	755x550x420	2	OK	-	-	-	860
1123JN5C	18	1085x550x420	3	OK	-	-	-	950
1124JN5C	23	1415x550x420	4	OK	-	-	-	1.070
1125JN5C	28	1745x550x420	5	OK	-	-	-	1.150
1112JL5C	18	755x550x420	2	-	OK	-	8 W 230/1V	1.260
1113JL5C	21	1085x550x420	3	-	OK	-	12 W 230/1V	1.340
1114JL5C	26	1415x550x420	4	-	OK	-	14 W 230/1V	1.465
1115JL5C	32	1745x550x420	5	-	OK	-	18 W 230/1V	1.550
1102JCLC	19	755x550x420	2	-	-	OK	480 W 230/1V	1.450
1103JCLC	23	1085x550x420	3	-	-	OK	710 W 230/1V	1.530
1104JCLC	29	1415x550x420	4	-	-	OK	960 W 230/1V	1.690
1105JCLC	35	1745x550x420	5	-	-	OK	960 W 230/1V	1.840

PANTALLAS DE SOBREMESA

E DESKTOP SCREENS

F ÉCRANS SÛR TABLE



↑ **1101CM1P**



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **15**

MOD./COD.					€
1101CM1P	14	320x500x500	OK	300 W 230/1V	825

DISPENSADORES A NIVEL CONSTANTE

[E] DISPENSERS AT CONSTANT LEVEL

[F] DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT

CARACTERISTICAS GENÉRICAS

- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Regulación del nivel, por medio de muelles. [1]

DISPENSADOR PARA PLATOS, NEUTRO

- Diámetro de los platos, regulable de 200 a 310 mm.
- Con capacidad para 65 platos.
- Opcionalmente se puede suministrar una tapa. Ver en ACCESORIOS.

[2]

DISPENSADOR PARA PLATOS CALIENTES

- Diámetro de los platos, regulable de 200 a 310 mm.
- Con capacidad para 65 platos.
- Calor por medio de una resistencia de acero inoxidable blindada.
- Controlado por medio de un termostato analógico, de 0º+ 90ºC, e interruptor luminoso, marcha-paro.
- El cuadro de mandos, es móvil, y se puede colocar, en el lugar que deseen del buffet.
- Opcionalmente se puede suministrar una tapa. Ver en ACCESORIOS.

[2]

DISPENSADOR PARA VASOS, NEUTRO

- En cestas de 500x500 mm.
- Con capacidad para 7 cestas de 25 vasos, y de 80 mm, de altura. No incluidas. Ver en ACCESORIOS.



2



[E] GENERIC CHARACTERISTICS

- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Level regulation, by means of springs. [1]

DISPENSER FOR NEUTRAL DISHES

- Dishes diameter, adjustable from 200 to 310 mm.
- With capacity for 65 dishes.
- Optionally a lid can be supplied. See in ACCESSORIES. [2]

DISPENSER FOR HOT DISHES

- Dishes diameter, adjustable from 200 to 310 mm.
- With capacity for 65 dishes.
- Heat by means of a shielded stainless steel resistance.
- Controlled by means of an analog thermostat, 0º + 90ºC, and light switch, start-stop.
- The dashboard is mobile, and can be placed in the place you want in the buffet.
- Optionally a lid can be supplied. See in ACCESSORIES. [2]

DISPENSER FOR NEUTRAL GLASSES

- In 500x500 mm baskets.
- With capacity for 7 baskets of 25 glasses, and 80 mm high. Not included. See in ACCESSORIES.

[F] CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES

- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Régulation du niveau, au moyen de ressorts.

[1]

DISTRIBUTEUR DE PLATS NEUTRE

- Diamètre du plat, réglable de 200 à 310 mm.
- Avec une capacité de 65 assiettes.
- En option, un couvercle peut être fourni. Voir dans ACCESSOIRES. [2]

DISTRIBUTEUR POUR PLATS CHAUDS

- Diamètre du plat, réglable de 200 à 310 mm.
- Avec une capacité de 65 assiettes.
- Chauffez au moyen d'une résistance blindée en acier inoxydable.
- Contrôlé au moyen d'un thermostat analogique, 0º + 90ºC, et interrupteur d'éclairage, marche-arrêt.
- Le tableau de bord est mobile, et peut être placé à l'endroit que vous souhaitez dans le buffet.
- En option, un couvercle peut être fourni. Voir dans ACCESSOIRES. [2]

DISTRIBUTEUR POUR VERRES NEUTRE.

- En paniers 500x500 mm.
- Avec une capacité de 7 paniers de 25 verres et 80 mm de haut. Non inclus. Voir dans ACCESSOIRES.

DROP-IN / DISPENSADORES A NIVEL CONSTANTE

[E] DROP-IN / DISPENSERS AT CONSTANT LEVEL

[F] DROP-IN / DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT



↑ 11532070



↑ 11521070



↑ 11543070



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



MOD./COD.								€
11532070	12	Ø425x735	* 65	200 / 310	-	Ø410x670	-	740
11521070	24	460x460x800	* 65	200 / 310	-	410x410x730	800 W 230/1V	1.375
11543070	18	590x590x750	-	-	* 7	560x560x740	-	1.275

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Ideados para su colocación, en la zona del Show Cooking del buffet. Pero también son una solución profesional, para su integración en muebles de cocina.
- Elementos empotrables, con un sistema que permite la fijación a la encimera, para evitar que se filtren líquidos.
- Los mandos de cada equipo, se pueden colocar en el frontal o la encimera del mueble. [1]

ENCIMERAS DE COCINAS A GAS

- Encimeras embutidas, con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico, en todos los fuegos.
- Quemadores de fundición, con coronas de latón, desmontables para su limpieza. De 5,2 y 3,3 Kw. de potencia y de alto rendimiento. [2]
- Con parrillas dobles de fundición vitrificadas. [2]

ENCIMERAS DE COCINAS ELÉCTRICAS

- Encimeras embutidas, con cantos redondeados, para facilitar la limpieza, con alojamiento para las placas redondas. [3]
- Dotadas de conmutadores independientes, con 6 niveles de potencia y pilotos indicadores de funcionamiento. [1]
- Con placas redondas de fundición de Ø 220 mm. y 2,6 Kw. de potencia.
- Con termostato de seguridad incorporado, para evitar el exceso de temperatura, cuando no hay ningún recipiente, y a la vez, para el ahorro energético.

ENCIMERAS DE COCINAS VITROCERÁMICAS

- Marco encimera en acero inoxidable, con cristal schott de 6 mm. de espesor.
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. [4]
- Con conmutadores independientes, con 2 niveles y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con resistencias de wolframio, de 2,5 y 1,8 Kw. de potencia.
- Con termostato de seguridad incorporado, para evitar el exceso de temperatura, cuando no hay ningún recipiente, y a la vez, para el ahorro energético.

ENCIMERAS DE COCINAS DE INDUCCIÓN

- Marco encimera en acero inoxidable, con cristal schott de 6 mm. de espesor.
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. [5]
- La zona de cocción de esas cocinas, no que-

ma, puesto que la tecnología de la inducción, consiste en calentar por ondas magnéticas, a través de un generador.

- Por ello deben usarse recipientes, sartenes, ollas, etc. especiales con el fondo de los mismos de material férreo. Y cuando no detecta, dicho recipiente, se para automáticamente, en 60 segundos.
- Dicho sistema es caro, pero se amortiza rápidamente, puesto que el consumo de energía eléctrica, baja un 40%, con relación a una cocina eléctrica y el 50% si se compara con una de gas.
- El tiempo de cocción en consecuencia, se reduce a la mitad de los otros sistemas, y además tiene la ventaja de aumentar o disminuir la temperatura al instante.
- Tampoco consume nada, cuando se retira el recipiente, no precisando pilotos de mantenimiento ni posiciones de mínimo, lo que también es un ahorro de energía.
- Mandos independientes, giratorios con posiciones fijas de nivel de potencia y con pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con placas de 3,5 Kw. de potencia.

FRYTOPS ELÉCTRICOS

- Con desagüe de las grasas, en la parte inferior, y tapón de estanqueidad, cónico, en la parte frontal de la placa. [6]
- Con peto de acero inoxidable soldado en todo su contorno superior e inferior, para su máxima higiene. [7]
- Con termostatos regulables de 80º a 300ºC, independientes y piloto indicador de funcionamiento.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones, debidamente aislados.
- PLACAS LISAS DE HIERRO, de 15 mm. de espesor, rectificadas.
- PLACAS RANURADAS DE HIERRO, de 15 mm. de espesor. El mod/cod. 1202.0631, es mixta. 1/3 ranurada y resto lisa.
- PLACAS LISAS DE CROMO DURO, de 15 mm. de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Se suministran con una espátula-cúter para su limpieza, [8] la cual se debe usar sin golpear, solo deslizando la cuchilla por la placa.
- La forma de limpieza, es una vez parado el frytop y al cabo de 30/45 minutos (aún caliente), se deben colocar cubitos de hielo, los cuales se evaporarán inmediatamente. Entonces la espátula-cúter deberá pasarse suavemente, para eliminar al máximo la grasa, y seguidamente un paño húmedo. No poner desengrasante hasta el día siguiente, antes de poner la plancha en marcha y quedará la superficie brillante como nueva.

1



2



4



3



5



6



8



7



E GENERIC CONSTRUCTION

- In 18/10 AISI-304 stainless Steel
- Designed to be placed in the Show Cooking area of the buffet. But they are also a professional solution, for integration into kitchen furniture.
- Recessed elements, with a system that allows fixing to the countertop, to prevent liquids from leaking.
- The controls of each equipment can be placed on the front or the top of the furniture.

1**GAS KITCHEN COUNTERTOPS**

- Embedded worktops, with rounded edges to facilitate cleaning.
- Brass taps, equipped with adjustable maximum and minimum. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition, in all fires.
- Cast iron burners, with brass crowns, removable for cleaning. Of 5.2 and 3.3 Kw. power and high performance. **2**
- With double vitrified cast iron grills. **2**

ELECTRIC KITCHEN COUNTERTOPS

- Embedded worktops, with rounded edges, to facilitate cleaning, with housing for round plates. **3**
- Equipped with independent switches, with 6 power levels and operation indicator lights. **1**
- With round cast iron plates of Ø 220 mm. and 2.6 kW. of power
- With built-in safety thermostat, to avoid excess temperature, when there is no container, and at the same time, for energy savings.

VITROCERAMIC KITCHEN COUNTERTOPS

- Countertop frame in stainless steel, with 6 mm schott glass of thickness.
- Said glass is very easy to clean, being completely flat. **4**
- With independent switches, with 2 levels and operating indicator lights.
- With tungsten resistors, 2.5 and 1.8 Kw. of power
- With built-in safety thermostat, to avoid excess temperature, when there is no container, and at the same time, for energy savings.

INDUCTION COUNTERTOPS

- Countertop frame in stainless steel, with 6 mm schott glass of thickness.
- Said glass is very easy to clean, being completely flat. **5**
- The cooking area of these kitchens does not

burn, since induction technology consists of heating by magnetic waves, through a generator.

- Therefore, containers, pans, pots, etc. must be used special with the bottom of the same of ferric material. And when it does not detect, said container stops automatically, in 60 seconds.
- This system is expensive, but pays for itself quickly, since the consumption of electrical energy drops by 40% compared to an electric kitchen and 50% compared to a gas kitchen.
- Consequently, the cooking time is reduced by half compared to other systems, and it also has the advantage of instantly increasing or decreasing the temperature.
- Nor does it consume anything when the container is removed, not requiring maintenance lights or minimum positions, which also saves energy.
- Independent rotary knobs with fixed power level positions and operation indicator lights.
- With 3.5 Kw plates of power.

ELECTRIC FRYTOPS

- With grease drain at the bottom and a conical sealing plug at the front of the plate. **6**
- With stainless steel breastplate welded all around its upper and lower contour, for maximum hygiene. **7**
- With adjustable thermostats from 80º to 300ºC, independent and operation indicator light.
- With armored stainless steel resistances, mounted in drawers, duly insulated.
- SMOOTH IRON PLATES, 15 mm. thick, rectified.
- SLOTTED IRON PLATES, 15 mm. of thickness. The mod/code 1202.0631, is mixed. 1/3 grooved and rest smooth.
- SMOOTH HARD CHROME PLATES, 15 mm. thick, rectified and a 50 micron thick. They are supplied with a spatula-cutter for cleaning, **8** which should be used without knocking, just sliding the blade across the plate.
- The cleaning method is once the frytop is stopped and after 30/45 minutes (still hot), ice cubes should be placed, which will evaporate immediately. Then the spatula-cutter should be passed gently, to remove as much fat as possible, followed by a damp cloth. Do not put degreaser until the next day, before starting the iron and the surface will be shiny as new.

F CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- En acier inoxydable 18/10 AISI-304
- Conçu pour être placé dans la zone Show Cooking du buffet. Mais c'est aussi une solution professionnelle, à intégrer dans les meubles de cuisine.
- Éléments encastrés, avec un système qui permet la fixation au plan de travail, qui empêche les liquides de s'infiltrer.
- Les commandes de chaque équipement peuvent être placées en façade ou sur le dessus du meuble. **[1]**

COMPTOIRS DE CUISSON À GAZ

- Plans de travail emboutis, avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglables, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique, dans tous les feux.
- Brûleurs en fonte, avec couronnes en laiton, amovibles pour le nettoyage. De 5,2 et 3,3 Kw. puissance et hautes performances. **[2]**
- Avec doubles grilles en fonte vitrifiée. **[2]**

COMPTOIRS DE CUISSON ÉLECTRIQUES

- Plans de travail emboutis, avec bords arrondis, pour faciliter le nettoyage, avec logement pour plaques rondes. **[3]**
- Équipé d'interrupteurs indépendants, avec 6 niveaux de puissance et voyants de fonctionnement. **[1]**
- Avec plaques rondes en fonte de Ø 220 mm. et 2,6 Kw du puissance.
- Avec thermostat de sécurité intégré, pour éviter les excès de température, lorsqu'il n'y a pas de récipient, et en même temps, pour des économies d'énergie.

COMPTOIRS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQU

- Cadre de comptoir en acier inoxydable, avec verre schott de 6 mm. d'épaisseur. Ledit verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. **[4]**
- Avec interrupteurs indépendants, à 2 niveaux et voyants de fonctionnement.
- Avec résistances en tungstène, 2,5 et 1,8 Kw. du pouvoir.
- Avec thermostat de sécurité intégré, pour éviter les excès de température, lorsqu'il n'y a pas de récipient, et en même temps, pour des économies d'énergie.

COMPTOIRS À INDUCTION

- Cadre de comptoir en acier inoxydable, avec verre schott de 6 mm. d'épaisseur.
- Ledit verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. **[5]**
- La zone de cuisson de ces cuisines ne brûle pas, puisque la technologie à induction consiste à chauffer par ondes magnétiques, via

un générateur.

- Par conséquent, des récipients, des casseroles, etc. doivent avoir le fond de matière ferrique. Et lorsqu'il ne le détecte pas, ledit conteneur s'arrête automatiquement, en 60 secondes.
- Ce système est cher, mais s'amortit rapidement puisque la consommation d'énergie électrique baisse de 40% par rapport à une cuisinière électrique et de 50% par rapport à une cuisinière à gaz.
- Par conséquent, le temps de cuisson est réduit de moitié par rapport aux autres systèmes, et il a également l'avantage d'augmenter ou de diminuer instantanément la température.
- Il ne consomme rien non plus lorsque le conteneur est retiré, ne nécessitant pas de voyants d'entretien ou de positions minimales, ce qui est également une économie d'énergie.
- Boutons rotatifs indépendants avec positions de niveau de puissance fixes et voyants de fonctionnement.
- Avec plaques de 3,5 Kw. du puissance.

FRYTOPS ÉLECTRIQUES

- Avec évacuation des graisses en bas et un bouchon d'étanchéité conique à l'avant de la plaque. **[6]**
- Avec cuirasse en acier inoxydable soudé autour de son contour supérieur et inférieur, pour une hygiène maximale. **[7]**
- Avec thermostats réglables de 80° à 300°C, voyant indépendant et voyant de fonctionnement.
- Avec résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs, dûment isolées.
- PLAQUES EN FER LISSES, 15 mm. épais, rectifié.
- PLAQUES EN FER RAINURÉE, 15 mm. épais. Le modèle/code **12020631**, est mixte. 1/3 rainuré et reste lisse.
- PLAQUES LISSES EN CHROME DUR, 15 mm. épais, rectifié et chromées dur de 50 microns. Ils sont fournis avec une spatule-cutter pour le nettoyage **[8]**, qu'il convient d'utiliser sans cogner, en glissant simplement la lame sur la plaque.
- La méthode de nettoyage est une fois que le fer est arrêtée et après 30/45 minutes (encore chaud), des glaçons doivent être placés, qui s'évaporent immédiatement. Puis la spatule-cutter doit être passée doucement, pour retirer le plus de graisse possible, suivie d'un chiffon humide. Ne mettez pas de dégraissant avant le lendemain, avant de démarrer le fer et la surface sera brillante comme neuve.

DROP-IN / SHOW COOKING / ENCIMERAS DE COCINAS A GAS

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / GAS KITCHEN COUNTERTOPS

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / COMPTOIRS DE CUISSON À GAZ



↑ 12500331



↑ 12600331



PROTECTOR

[E] PROTECTIVE

[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.							€
12500331	16	350x600x210	340x590	1 x 5,2	1 x 3,3	8,5 KW	1.320
12600331	32	700x600x210	690x590	2 x 5,2	2 x 3,3	17 KW	2.070

DROP-IN / SHOW COOKING / ENCIMERAS DE COCINAS ELÉCTRICAS

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / ELECTRIC KITCHEN COUNTERTOPS

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / COMPTOIRS DE CUISSON ÉLECTRIQUES



↑ 12200631



↑ 12400631



PROTECTOR

[E] PROTECTIVE

[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.						€
12200631	16	350x600x210	340x590	2 x 2,6	5,2 KW 230/1V	805
12400631	28	700x600x210	690x590	4 x 2,6	10,4 KW 400/3V	1.430

DROP-IN / SHOW COOKING / ENCIMERAS DE COCINAS VITROCERÁMICAS

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / VITROCERAMIC KITCHEN COUNTERTOPS

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / COMPTOIRS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQ



↑ 12700631



↑ 12800631



PROTECTOR

[E] PROTECTIVE

[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.							€
12700631	16	350x600x210	340x590	1 x 2,5	1 x 1,8	4,3 KW 230/1V	1.675
12800631	24	700x600x210	690x590	2 x 2,5	2 x 1,8	8,6 KW 400/3V	2.850



↑ **12265100**



↑ **12140631**



PROTECTOR

E PROTECTIVE

F PROTECTRICE



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **15**

MOD./COD.						
12265100	11	385x385x180	355x355	1 x 3,5	3,5 KW 230/1V	2.770
12140631	16	350x600x210	340x590	2 x 3,5	7 KW 400/3V	7.500

DROP-IN / SHOW COOKING / FRYTOPS ELÉCTRICOS DE 350 MM

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / ELECTRIC FRYTOPS 350 MM

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / FRYTOPES ÉLECTRIQUES 350 MM



↑ 12410631



↑ 12110631



↑ 12610631



PROTECTOR
[E] PROTECTIVE
[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.									€
12110631		34	350x600x210	340x590	FE	-	346 x 564	3,9 KW 230/1V	1.105
12410631		34	350x600x210	340x590	-	FE	346 x 564	3,9 KW 230/1V	1.170
12610631		34	350x600x210	340x590	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 230/1V	1.635

DROP-IN / SHOW COOKING / FRYTOPS ELÉCTRICOS DE 700 MM

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / ELECTRIC FRYTOPS 700 MM

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / FRYTOPES ÉLECTRIQUES 700 MM



↑ 12810631



↑ 12020631



↑ 12420631



PROTECTOR
[E] PROTECTIVE
[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.									€
12810631		61	700x600x210	690x590	FE	-	696 x 564	7,8 KW 400/3V	1.820
12020631		61	700x600x210	690x590	-	FE	696 x 564	7,8 KW 400/3V	2.015
12420631		61	700x600x210	690x590	Cr.D.	-	696 x 564	7,8 KW 400/3V	2.465

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Ideados para su colocación, en la zona del Show Cooking del buffet. Pero también son una solución profesional, para su integración en muebles de cocina.
- Elementos empotrables, con un sistema que permite la fijación a la encimera, para evitar que se filtren líquidos.
- Los mandos de cada equipo, se pueden colocar en el frontal o la encimera del mueble. [1]

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Con cestas de acero inoxidable [2] y tapas con asa.
- Con cubas totalmente soldadas a la encimera, embutida para facilitar la limpieza y así mismo evitar que el aceite rebose. [2]
- Con rejilla perforada, para evitar vayan alimentos al fondo.
- Con grifo de vaciado, situado en la parte inferior de la freidora.
- Con amplia zona fría, lo cual aumenta la duración del aceite.
- Disponen de un mecanismo, para que las resistencias, puedan bascular hasta la posición vertical, que se acciona mediante una palanca situada a la derecha, [3] con un sistema de bloqueo, en su posición elevada, con el fin de facilitar la limpieza de la cuba.
- Dichas resistencias son de acero inoxidable blindadas.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- También dispone de termostato de seguridad, que para la freidora, en el caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

- Equipados con una cuba GN 2/3-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos. Todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. [4]
- Dotados de un regulador de energía, para adecuar la temperatura deseada y piloto indicador de funcionamiento.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- Con la cuba, GN 1/1, soldada a la encimera, con todos los cantos interiores redondeados, en la cual se pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN, de 150 mm, de alto. No incluidos. (Ver en ACCESORIOS) [5]
- Con grifo de vaciado, situado en la parte inferior del baño maría.
- Equipados con resistencias adhesivas, colocadas en el fondo, en la parte interna, donde está el aislamiento, de manera que el interior de la cuba esta totalmente limpia.
- Dotados de termostato y piloto indicador de funcionamiento.

CUECE PASTA ELÉCTRICOS

- Con la cuba, GN 2/3, fabricada en acero inoxidable AISI-316, con todos los cantos redondeados y soldada a la encimera, embutida, para facilitar la limpieza.
- Con rejilla perforada para evitar que vayan alimentos al fondo.
- Con rebosadero para que el agua no se derrame, y a la vez la evacuación del almidón de las pasta, que flota.
- Dispone de grifo para el llenado en el frontal, y de vaciado, situado en la parte inferior.
- Con resistencia de acero inoxidable blindada.
- Con conmutador-termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Opcionalmente, disponemos de cestas perforadas con asa/s, totalmente de acero inoxidable. (Ver en ACCESORIOS los packs que ofrecemos). [6]

PROTECTORES DE CRISTAL

- Ideados para proteger de salpicaduras y quemaduras, a los clientes, que se acercan al show cooking. [7]
- Con soportes, en acero inoxidable AISI 304, para sujetar los cristales templados rectos, de 6 mm, de espesor.

1



2



3



4



5



6



7



E GENERIC CONSTRUCTION

- In 18/10 AISI-304 stainless Steel
- Designed to be placed in the Show Cooking area of the buffet. But they are also a professional solution, for integration into kitchen furniture.
- Recessed elements, with a system that allows fixing to the countertop, to prevent liquids from leaking.
- The controls of each equipment can be placed on the front or the top of the furniture. [1]

ELECTRIC FRYERS

- With stainless steel baskets and [2] lids with handles.
- With tanks fully welded to the worktop, embedded to facilitate cleaning and also prevent the oil from overflowing. [2]
- With perforated grid, to prevent food from going to the bottom.
- With drain tap, located at the bottom of the fryer.
- With a large cold zone, which increases the duration of the oil.
- They have a mechanism so that the resistances can tilt to the vertical position, which is activated by means of a lever located on the right, [3] with a locking system, in its raised position, in order to facilitate cleaning of the tank.
- Said resistors are made of armored stainless steel.
- With thermostat and operating indicator light.
- It also has a safety thermostat that stops the fryer in the event of an abnormal increase in oil temperature.

ELECTRIC FRIED CONSERVATORS

- Equipped with a GN 2/3-150 container, with double perforated and curved bottom to facilitate the collection of fried foods. All removable for cleaning.
- With a ceramic resistance, located on the upper screen. [4]
- Equipped with an energy regulator, to adjust the desired temperature and operation indicator light.

ELECTRIC BAINS-MARIE

- With the well, GN 1/1, welded to the worktop, with all rounded interior edges, in which different combinations of GN containers, 150 mm high, can be placed. Not included. (See in ACCESSORIES) [5]
- With drain tap, located in the lower part of the bain-marie.
- Equipped with adhesive resistors, placed at the bottom, on the inside, where the insulation is, so that the interior of the tank is completely clean.
- Equipped with thermostat and operating indicator light.

ELECTRIC PASTA COOKERS

- With the well, GN 2/3, made of AISI-316 stainless steel, with all rounded edges and welded to the worktop, deep-drawn, to facilitate cleaning.
- With perforated grid to prevent food from going to the bottom.
- With overflow so that the water does not spill, and at the same time the evacuation of the starch from the pasta, which floats.
- It has a tap for filling on the front, and emptying, located in the lower part.
- With armored stainless steel resistance.
- With switch-thermostat and operation indicator light.
- Optionally, we have perforated baskets with handle/s, completely made of stainless steel. (See in ACCESSORIES the packs we offer). [6]

GLASS PROTECTORS

- Designed to protect customers who come to the show cooking from splashes and burns. [7]
- With AISI 304 stainless Steel supports to hold 6 mm thick tempered glass.

F CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- En acier inoxydable 18/10 AISI-304
- Conçu pour être placé dans la zone Show Cooking du buffet. Mais c'est aussi une solution professionnelle, à intégrer dans les meubles de cuisine.
- Éléments encastrés, avec un système qui permet la fixation au plan de travail, pour empêcher les fuites de liquides.
- Les commandes de chaque équipement peuvent être placées en façade ou sur le dessus du meuble. **[1]**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Avec paniers en acier inoxydable **[2]** et couvercles avec poignées.
- Avec des réservoirs entièrement soudés au plan de travail, embouti pour faciliter le nettoyage et également empêcher l'huile de déborder. **[2]**
- Avec grille perforée, pour éviter que les aliments ne tombent au fond.
- Avec robinet de vidange, situé au bas de la friteuse.
- Avec une grande zone froide, ce qui augmente la durée de l'huile.
- Ils disposent d'un mécanisme pour que les résistances puissent basculer en position verticale, qui s'active au moyen d'un levier situé à droite, **[3]** avec un système de verrouillage, dans sa position relevée, afin de faciliter le nettoyage du réservoir.
- Ces résistances sont en acier inoxydable blindé.
- Avec thermostat et voyant de fonctionnement.
- Il dispose également d'un thermostat de sécurité qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.

RÉSERVES POUR FRITES

- Équipé d'un bac GN 2/3-150, à double fond perforé et incurvé pour faciliter la collecte des aliments frits. Tout démontable pour le nettoyage.
- Avec une résistance en céramique, située sur l'écran supérieur. **[4]**
- Équipé d'un régulateur d'énergie, pour régler la température souhaitée et d'un voyant lumineux de fonctionnement.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Avec la cuve, GN 1/1, soudée au plan de travail, avec tous les bords intérieurs arrondis, dans laquelle différentes combinaisons de bacs GN, hauteur 150 mm, peuvent être placées. Non inclus. (Voir dans ACCESSOIRES) **[5]**
- Avec robinet de vidange, situé au bas du bain-marie.
- Équipé de résistances adhésives, placées en bas, à l'intérieur, là où se trouve l'isolant, afin que l'intérieur du réservoir soit parfaitement propre.
- Équipé d'un thermostat et d'un voyant de fonctionnement.

CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUES

- Avec la cuve, GN 2/3, en acier inoxydable AISI-316, avec tous les bords arrondis et soudé au plan de travail, embouti, pour faciliter le nettoyage.
- Avec grille perforée pour empêcher les aliments de tomber au fond.
- Avec débordement pour que l'eau ne se renverse pas, et en même temps l'évacuation de l'amidon des pâtes, qui flotte.
- Il dispose d'un robinet de remplissage sur le devant, et de vidange, situé au bas de la cuiseur.
- Avec résistance blindée en acier inoxydable.
- Avec interrupteur-thermostat et voyant de fonctionnement.
- En option, nous avons des paniers perforés avec poignée(s), entièrement en acier inoxydable. (Voir dans ACCESSOIRES les packs que nous proposons). **[6]**

PROTECTEURS DE VERRE

- Conçu pour protéger les clients qui viennent au show cooking des éclaboussures et des brûlures. **[7]**
- Avec des supports, en acier inoxydable AISI 304, pour maintenir les cristaux en verre trempé droit, d'épaisseur 6 mm.

DROP-IN / SHOW COOKING / FREIDORAS Y CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / ELECTRIC FRYERS AND FRIED CONSERVATORS

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / FRITEUSES ET RESERVES POUR FRITES ÉLECTRIQUES



↑ 12130631



↑ 12620631



↑ 12430631



PROTECTOR
[E] PROTECTIVE
[F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.									€
12620631		18	350x600x210	340x590	10	1	210x265x105	6 KW 400/3V	1.370
12130631		34	700x600x210	690x590	10+10	2	210x265x105	12 KW 400/3V	2.415
12430631		19	350x600x210	340x590	13	GN 2/3	-	650 W 230/1V	1.280

DROP-IN / SHOW COOKING / BAÑOS MARÍA Y CUECE PASTA ELÉCTRICOS

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / ELECTRIC BAINS-MARIE AND PASTA COOKER

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / BAINS-MARIE ET CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUES



↑ 12630631



↑ 12530631



↑ 1283063C



↑ 12830631



ACCESORIOS
[E] ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES



PROTECTOR
[E] PROTECTIVE [F] PROTECTRICE



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.							DOT		€
12530631		15	350x600x250	340x590	21	GN 1/1	-	1,3 KW 230/1V	935
12630631		25	700x600x250	690x590	42	GN 2/1	-	2,6 KW 230/1V	1.220
12830631		28	350x600x400	340x590	23	GN 2/3	-	4,8 KW 400/3V	2.630
1283063C		32	350x600x400	340x590	23	GN 2/3	4 - 1/6	4,8 KW 400/3V	3.070

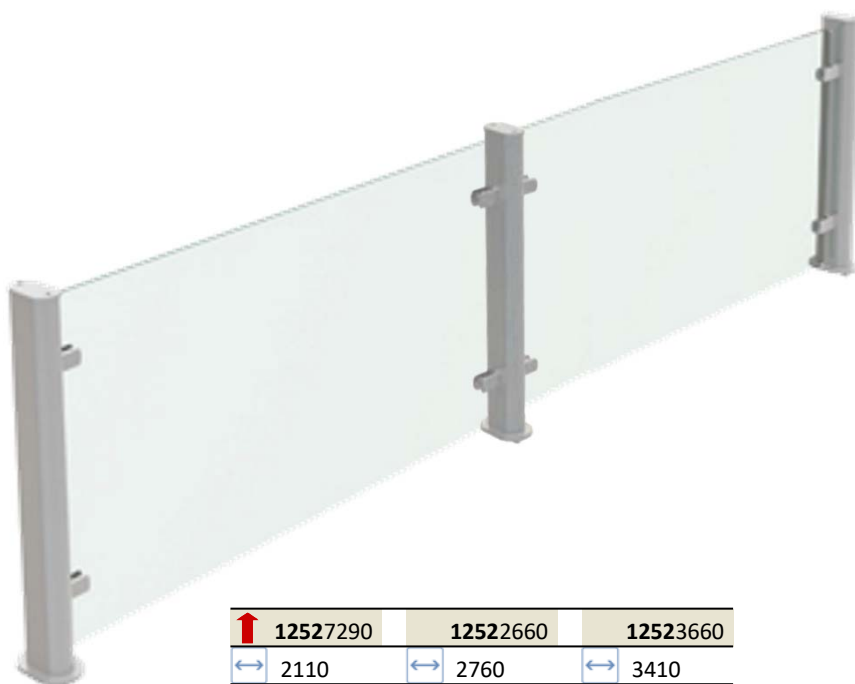
DROP-IN / SHOW COOKING / PROTECTORES DE CRISTAL

[E] DROP-IN / SHOW COOKING / GLASS PROTECTORS

[F] DROP-IN / SHOW COOKING / PROTECTEURS DE VERRE



12514907	12517290	12512660	12513660
↔ 745	↔ 1070	↔ 1395	↔ 1720



12527290	12522660	12523660
↔ 2110	↔ 2760	↔ 3410



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.			€
12514907	6	745x30x420	560
12517290	8	1070x30x420	585
12512660	10	1395x30x420	605
12513660	12	1720x30x420	625
12527290	15	2110x30x420	1.070
12522660	19	2760x30x420	1.105
12523660	23	3410x30x420	1.155

CHAFING DISH

- Construidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304, en acabado brillante.
- Calentamiento por medio de 2 calentadores que funcionan con alcohol gelificado. [1]
- Con 4 pies de apoyo.
- Equipan en dotación 1 recipiente GN 1/1 de fondo 100 mm.
- Mod/cod. **11503000**, con la tapa extraíble. [2]
- Mod/cod. **11303000**, con tapa abatible. [3]

OLLAS PARA SOPA ELECTRICAS

- Control de la temperatura por medio de un termostato y piloto indicador de funcionamiento. [4]
- Con 3 patas de apoyo.
- Mod/cod. **11004066**, de aluminio, pintada en epoxi color negro.
- Mod/cod. **11504066**, de acero inoxidable.

[E] CHAFING DISH

- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel, in a bright finish.
- Heating by means of 2 heaters that work with gelified alcohol. [1]
- With 4 support feet.
- They are equipped with 1 GN 1/1 container with a depth of 100 mm.
- Mod/code **11503000**, with removable lid. [2]
- Mod/code **11303000**, with hinged lid. [3]

ELECTRIC SOUP POTS

- Temperature control by means of a thermostat and operation indicator light. [4]
- With 3 support legs.
- Mod/code **11004066**, aluminum, painted in black epoxy.
- Mod/code **11504066**, stainless steel.

[F] CHAFING DISH

- Fabriqué en acier inoxyable 18/10 AISI-304, finition brillante.
- Chauffage au moyen de 2 réchauffeurs qui fonctionnent avec de l'alcool gélifié. [1]
- Avec 4 pieds de support.
- Ils sont équipés d'1 bac GN 1/1 d'une profondeur de 100 mm.
- Mode/code **11503000**, avec couvercle amovible. [2]
- Mode/code **11303000**, avec couvercle à charnière. [3]

POTS À SOUPE ÉLECTRIQUES

- Contrôle de la température au moyen d'un thermostat et d'un voyant de fonctionnement. [4]
- Avec 3 pieds de support.
- Mode/code **11004066**, aluminium, peint en époxy noir.
- Mode/code **11504066**, acier inoxyable.

1



2



3



4



BUFFETS / CHAFING DISH Y OLLAS PARA SOPA

- [E] BUFFETS / CHAFING DISH AND SOUP POTS
[F] BUFFETS / CHAFING DISH ET POTS À SOUPE



↑ 11503000



↑ 11303000



↑ 11004066



↑ 11504066

MOD./COD.	 		  			€
11503000		27	650x350x320	9	-	380
11303000		30	650x380x390	9,5	-	475
11004066		5	Ø 345x360	10	400 W 230/1V	185
11504066		5	Ø 345x360	10	400 W 230/1V	245

CON LA FINALIDAD, DE OFRECER, EL CONJUNTO COMPLETO, HEMOS CREADO UNA GAMA DE MUEBLES, CON DISTINTAS DECORACIONES, DE LA ENCIMERA, Y DEL PANELADO, PARA PERSONALIZAR LA INSTALACIÓN EN SU ESTABLECIMIENTO.

ESTAN EQUIPADOS CON LA CUBA O PLACA LISA FRIA, ASÍ COMO LA PANTALLA CON LUZ LED.

TAMBIEN FABRICAMOS MUEBLES BUFFET CALIENTES O NEUTROS, Y OFRECEMOS, LOS KITS DE UNIÓN, PARA HACER CONJUNTOS LINEALES.

DE ESA FORMA, PUEDEN DISPONER DEL BUFFET, PARA SU USO INMEDIATO, CON UN PLAZO MUCHO MAS CORTO, QUE SI LO TIENE QUE CONSTRUIR CON DISTINTOS INDUSTRIALES (ALBAÑILES, CARPINTEROS, FONTANEROS, ETC.) Y LUEGO INSTALAR LOS ELEMENTOS DROP-IN Y LAS PANTALLAS, QUE PRECISA...

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Muebles soportados, con una estructura metálica.
- Con encimeras de cuarzo sintético, de una pieza, sin uniones.
- Panelado del mueble, en madera hidrófuga, con diferentes acabados lacados o de melamina.
- Con patas regulables, para cuando se desea fijar el conjunto.
- Opcionalmente, ofrecemos el kit de unión, para hacer conjuntos lineales, [1](#) Ver Accesorios.
- También dotados de ruedas, para facilitar la movilidad del mueble, según sea el momento del desayuno, o de la comida/cena.
- Equipados con zócalos en acero inoxidable. [2](#)
- Laterales del mueble, accesibles para el conexionado y el servicio técnico. [3](#)
- Con estantes para platos, empotrados, en

sentido longitudinal e iluminados con luz led. [4](#)

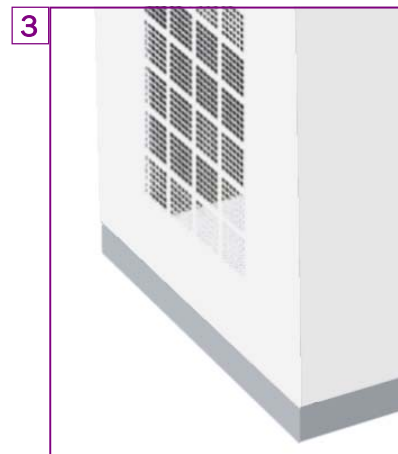
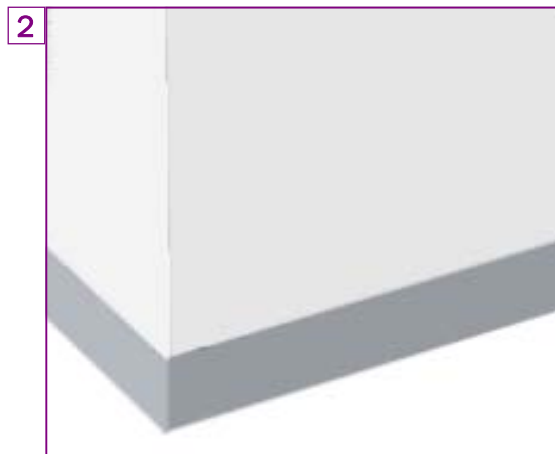
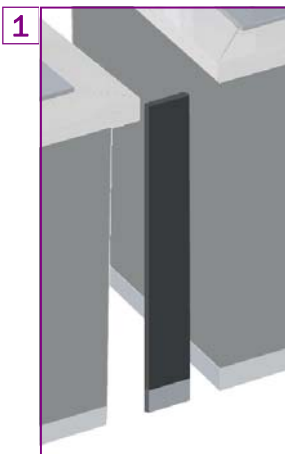
- Elemento encastrado, Drop-in, en la encimera con la pantalla, contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con los cantos internos redondeados, para facilitar la limpieza. [5](#)
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, con densidad de 40 Kgs./m3. Libre de CFC'S.
- Gas refrigerante R290.
- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en la parte interna, para el mejor reparto del frío, situados en la zona aislada.
- Con grupo frigorífico situado en el interior del mueble, el cual dispone de ventilación
- Con desagüe.
- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro, accesible y visible [6](#)
- Pantallas montadas sobre el marco del Drop-in [7](#)
- Equipados con cristales templados, curvados a dos caras, que actúan como protector higiénico, de los alimentos expuestos. [7](#)
- Con luz led, que resalta los alimentos refrigerados.

BUFFET FRÍO, CON CUBA

- Cuba para recipientes GN 1/1, de 65 mm de fondo máximo. [5](#)
- Temperatura de trabajo +4° +8°C, con una temperatura ambiente de 25°C.

BUFFET FRÍO, CON PLACA LISA

- El frio, realizado por medio del serpentín, adosado en la base interna de la placa, hace el efecto de pista de hielo.
- Dicho frio se transmite por contacto y sobre la placa lisa [8](#), se pueden colocar, bandejas o platos, de cerámica, melamina, o de acero inox, y también recipientes GN.
- Temperatura de trabajo -4° +4°C, con una temperatura ambiente de 25°C.



E

IN ORDER TO OFFER THE COMPLETE SET, WE HAVE CREATED A RANGE OF FURNITURE, WITH DIFFERENT DECORATIONS OF THE WORKTOP AND PANNELLING, TO PERSONALISE THE INSTALLATION IN YOUR ESTABLISHMENT. THEY ARE EQUIPPED WITH THE TANK OR COLD SMOOTH PLATE, AS WELL AS THE DISPLAY WITH LED LIGHT.

WE ALSO MANUFACTURE HOT OR NEUTRAL BUFFET UNITS, AND WE OFFER UNION KITS TO MAKE LINEAR SETS.

IN THIS WAY, YOU CAN HAVE THE BUFFET READY FOR IMMEDIATE USE, IN A MUCH SHORTER TIME, THAN IF YOU HAVE TO BUILD IT WITH DIFFERENT INDUSTRIALISTS (BUILDERS, CARPENTERS, PLUMBERS, ETC.) AND THEN INSTALL THE DROP-IN ELEMENTS AND THE SCREENS THAT YOU NEED...

GENERIC CONSTRUCTION

- Supported furniture, with a metal structure.
- With synthetic quartz worktops, in one piece, without joints.
- Furniture panelling in water-repellent wood, with different lacquered or melamine finishes.
- With adjustable legs, for when you want to fix the set.
- Optionally, we offer the union kit, to make linear assemblies, [1] See Accessories.
- Also equipped with castors, to facilitate the mobility of the furniture, depending on the time of breakfast or lunch/dinner.
- Equipped with stainless steel plinths. [2]
- The sides of the unit are accessible for wiring and servicing. [3]
- With built-in plate shelves, lengthwise and illuminated with LED light. [4]
- Drop-in, recessed element in the worktop

with display, made of 18/10 AISI-304 stainless steel.

- With rounded internal edges to facilitate cleaning. [5]
- Ecological injected polyurethane insulation, with a density of 40 kg/m³. Free of CFC'S.
- R290 refrigerant gas.
- Refrigeration by means of copper tubes attached to the internal part, for better distribution of the cold, located in the insulated area.
- With refrigeration unit located inside the cabinet, which has ventilation.
- With drainage.
- Controlled by a digital thermometer-thermostat and with a luminous on/off switch, accessible and visible. [6]
- Displays mounted on the drop-in frame. [7]
- Equipped with tempered glass, curved on both sides, which acts as a hygienic protector for the exposed food. [7]
- With led light, which highlights the refrigerated food.

COLD BUFFET, WITH TANK

- Bowl for GN 1/1 containers, with a maximum depth of 65 mm. [5]
- Working temperature +4° +8°C, with an ambient temperature of 25°C.

COLD BUFFET, WITH SMOOTH PLATE

- The cooling, carried out by means of the coil, attached to the internal base of the tray, has the effect of an ice rink.
- This cooling is transmitted by contact and on the smooth plate [8], ceramic, melamine or stainless steel trays or plates can be placed, as well as GN containers.
- Working temperature -4° +4°C, with an ambient temperature of 25°C.

4



5



6



F

AFIN D'OFFRIR L'ENSEMBLE COMPLET, NOUS AVONS CRÉÉ UNE GAMME DE MEUBLES, AVEC DIFFÉRENTES DÉCORATIONS DU PLAN DE TRAVAIL ET DES PANNEAUX, POUR PERSONNALISER L'INSTALLATION DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT.

ILS SONT ÉQUIPÉS DE LA CUVE OU DE LA PLAQUE LISSE FROIDE, AINSI QUE DE L'ÉCRAN AVEC LUMIÈRE LED.

NOUS FABRIQUONS ÉGALEMENT DES UNITÉS DE BUFFET CHAUD OU NEUTRE, ET NOUS PROPOSONS DES KITS D'UNION POUR RÉALISER DES ENSEMBLES LINÉAIRES.

DE CETTE FAÇON, VOUS POUVEZ AVOIR LE BUFFET PRÊT POUR UNE UTILISATION IMMÉDIATE, EN UN TEMPS BEAUCOUP PLUS COURT QUE SI VOUS DEVEZ LE CONSTRUIRE AVEC DIFFÉRENTS INDUSTRIELS (MAÇONS, CHARPENTIER, PLOMBIER, ETC.) ET ENSUITE INSTALLER LES ÉLÉMENTS ENCASTRABLES ET LES ÉCRANS DONT VOUS AVEZ BESOIN...

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Mobilier soutenu, avec une structure métallique.
- Avec des plans de travail en quartz synthétique, en une seule pièce, sans joints.
- Revêtement de meubles en bois hydrofuge, avec différentes finitions laquées ou mélaminées.
- Avec des pieds réglables, pour quand vous voulez fixer l'ensemble.
- En option, nous proposons le kit d'union, pour réaliser des assemblages linéaires, [1] Voir Accessoires.
- Également équipé de roues, pour faciliter la mobilité du mobilier, en fonction de l'heure du petit-déjeuner ou du déjeuner/dîner.
- Équipés de plinthes en acier inoxydable. [2]
- Les côtés de le meuble sont accessibles pour le branchement et la maintenance. [3]
- Avec des étagères à assiettes intégrées, dans le sens de la longueur et éclairées par une lumière led. [4]

- Élément encastré dans le plan de travail avec écran, en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec des bords internes arrondis pour faciliter le nettoyage. [5]
- Isolation écologique en polyuréthane injecté, d'une densité de 40 kg/m³. Sans CFC.
- Gaz réfrigérant R290.
- Réfrigération au moyen de tubes en cuivre fixés à la partie interne, pour une meilleure répartition du froid, situés dans la zone isolée.
- Avec unité de réfrigération située à l'intérieur de le meuble, qui dispose d'une ventilation.
- Avec drainage.
- Contrôle par un thermomètre-thermostat numérique et avec un interrupteur marche/arrêt lumineux, accessible et visible. [6]
- Écrans montés sur le cadre d'encastrement. [7]
- Équipé d'un verre trempé, incurvé sur les deux côtés, qui agit comme une protection hygiénique pour les aliments exposés. [7]
- Avec une lumière LED, qui met en valeur les aliments réfrigérés.

BUFFET FROID, AVEC CUVE

- Cuve pour conteneurs GN 1/1, d'une profondeur maximale de 65 mm. [5]
- Température de travail +4° +8°C, avec une température ambiante de 25°C.

BUFFET FROID, AVEC PLAQUE LISSE

- Le refroidissement, effectué au moyen du serpent, fixé à la base interne de la plaque, a l'effet d'une piste de glace.
- Ce froid se transmet par contact et sur la plaque lisse [8], on peut placer des plateaux ou des assiettes en céramique, en mélamine ou en acier inoxydable, ainsi que des récipients GN.
- Température de travail -4° +4°C, avec une température ambiante de 25°C.

7



8



MUEBLES BUFFET FRÍOS CON CUBA Y PANTALLA

[E] COLD BUFFET FURNITURE WITH TANK AND SCREEN

[F] MEUBLE BUFFET FROID AVEC CUVE ET ÉCRAN



VOLT
230/I

GAS
R290

STATIC



+4 +8 °C
TEMP. +25°C



WW

11137WW1	11147WW1	11157WW1
1300	1650	2000



WN

11137WN1	11147WN1	11157WN1
1300	1650	2000



NM

11137NM1	11147NM1	11157NM1
1300	1650	2000

MOD./COD.			EXT		HP		€
11137WW1	167	1300x850x900/1320	WW	3 GN 1/1 - 65	1/5	392 W	7.675
11137WN1			WN				7.675
11137NM1			NM				8.945
11147WW1	200	1650x850x900/1320	WW	4 GN 1/1 - 65	1/4	494 W	8.505
11147WN1			WN				8.505
11147NM1			NM				10.010
11157WW1	234	2000x850x900/1320	WW	5 GN 1/1 - 65	3/8	738 W	9.380
11157WN1			WN				9.380
11157NM1			NM				11.015

MUEBLES BUFFET FRÍOS CON PLACA LISA Y CON PANTALLA

[E] COLD BUFFET FURNITURE WITH SMOOTH PLATE AND SCREEN

[F] MEUBLE BUFFET FROID AVEC PLAQUE LISSE ET ÉCRAN



VOLT
230/I

GAS
R290

STATIC



-4 +4 °C
TEMP. +25°C



WW

11138WW1	11148WW1	11158WW1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



WN

11138WN1	11148WN1	11158WN1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



NM

11138NM1	11148NM1	11158NM1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000

MOD./COD.			EXT		HP		€
11138WW1	159	1300x850x900/1320	WW	3 GN 1/1 - 20	1/4	392 W	7.475
11138WN1			WN				7.475
11138NM1			NM				8.745
11148WW1	190	1650x850x900/1320	WW	4 GN 1/1 - 20	1/3	494 W	8.185
11148WN1			WN				8.185
11148NM1			NM				9.690
11158WW1	222	2000x850x900/1320	WW	5 GN 1/1 - 20	1/2	738 W	8.965
11158WN1			WN				8.965
11158NM1			NM				10.600

CON LA FINALIDAD, DE OFRECER, EL CONJUNTO COMPLETO, HEMOS CREADO UNA GAMA DE MUEBLES, CON DISTINTAS DECORACIONES, DE LA ENCIMERA, Y DEL PANELADO, PARA PERSONALIZAR LA INSTALACIÓN EN SU ESTABLECIMIENTO.

ESTAN EQUIPADOS CON LA CUBA O PLACA VITROCERÁMICA, ASÍ COMO LA PANTALLA CON LUZ CALIENTE.

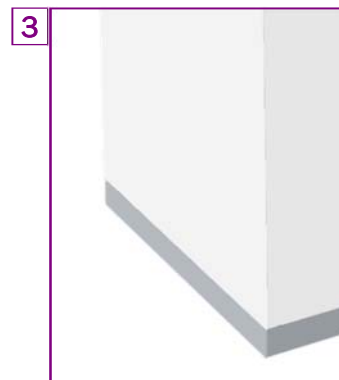
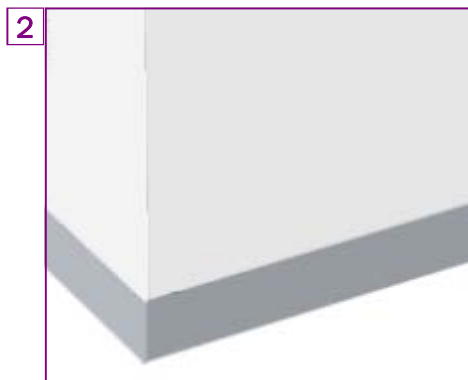
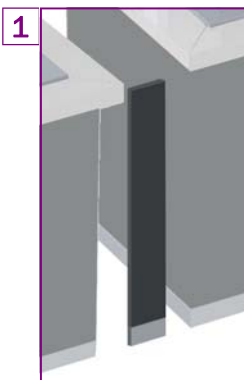
LOS MUEBLES NEUTROS, TIENEN LA ENCIMERA LISA.

TAMBIEN FABRICAMOS MUEBLES BUFFET FRIOS, Y OFRECEMOS, LOS KITS DE UNIÓN, PARA HACER CONJUNTOS LINEALES.

DE ESA FORMA, PUEDEN DISPONER DEL BUFFET, PARA SU USO INMEDIATO, CON UN PLAZO MUCHO MAS CORTO, QUE SI LO TIENE QUE CONSTRUIR CON DISTINTOS INDUSTRIALES (ALBAÑILES, CARPINTEROS, FONTANEROS, ETC.) Y LUEGO INSTALAR LOS ELEMENTOS DROP-IN Y LAS PANTALLAS, QUE PRECISA...

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Muebles soportados, con una estructura metálica.
- Con encimeras de cuarzo sintético, de una pieza, sin uniones.
- Panelado del mueble, en madera hidrófuga, con diferentes acabados lacados o de melamina.
- Con patas regulables, para cuando se desea fijar el conjunto.
- Opcionalmente, ofrecemos el kit de unión, para hacer conjuntos lineales, [1] Ver Accesorios.
- También dotados de ruedas, para facilitar la movilidad del mueble, según sea el momento del desayuno, o de la comida/cena.
- Equipados con zócalos en acero inoxidable. [2]
- Laterales del mueble, accesibles para el conexionado y el servicio técnico. [3]
- Con estantes para platos, empotrados, en sentido longitudinal e iluminados con luz led. [4]



BUFFETS CALIENTES

- Elemento encastrado, Drop-in, en la encimera con la pantalla, contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- Calor mediante resistencias de silicona, colocadas en la zona aislada. [5]
- Controladas mediante un termómetro-termostato digital y con interruptor luminoso de marcha-paro, accesible y visible. [6]
- Temperatura de trabajo de 0º + 90º C.
- Con termostato de seguridad oculto.
- Pantallas montadas sobre el marco del Drop-in. [7]
- Equipados con cristales templados, curvados a dos caras, que actúan como protector higiénico, de los alimentos expuestos. [7]
- Con luz caliente y resistencias cerámicas, para mantener la temperatura, de la parte superior de los alimentos.

BUFFET CALIENTE CON CUBA BAÑO MARÍA

- Cuba para recipientes GN 1/1, de 150 mm de fondo máximo.
- Con los cantos internos redondeados, para facilitar la limpieza. [8]
- Con desagüe con grifo.

BUFFET CALIENTE CON PLACA VITROCERÁMICA

- Con cristal vitrocerámico de color negro, de 6 mm, de espesor. [9]
- Con marco de acero inoxidable 18/10 AISI 304. [9]
- El calor, se transmite por contacto y sobre la placa vitrocerámica, se pueden colocar, bandejas o platos, de cerámica, melamina, o de acero inox, y también recipientes GN.

BUFFET NEUTRO

- Con encimera lisa, de cuarzo sintético, sobre la cual, se pueden colocar, el tostador de pan (Ver GRUPO 7), Chafing dish, ollas para sopa, placas vitro de sobre-mesa, con pantalla (para paellas), Dispensadores de pan y cubiertos, etc. (Ver GRUPO 15).

[E]

IN ORDER TO OFFER THE COMPLETE SET, WE HAVE CREATED A RANGE OF FURNITURE, WITH DIFFERENT DECORATIONS OF THE WORKTOP AND PANNELLING, TO PERSONALISE THE INSTALLATION IN YOUR ESTABLISHMENT. THEY ARE EQUIPPED WITH THE TANK OR GLASS-CERAMIC PLAQUE, AS WELL AS THE SCREEN WITH HOT LIGHT.

THE NEUTRAL UNITS HAVE A SMOOTH WORKTOP.

WE ALSO MANUFACTURE COLD BUFFET UNITS, AND WE OFFER UNION KITS TO MAKE LINEAR SETS.

IN THIS WAY, YOU CAN HAVE THE BUFFET READY FOR IMMEDIATE USE IN A MUCH SHORTER TIME, THAN IF YOU HAVE TO BUILD IT WITH DIFFERENT INDUSTRIALISTS (BUILDERS, CARPENTERS, PLUMBERS, ETC.) AND THEN INSTALL THE DROP-IN ELEMENTS AND THE SCREENS THAT YOU NEED...

GENERIC CONSTRUCTION

- Supported furniture, with a metal structure.
- With synthetic quartz worktops, in one piece, without joints.
- Furniture panelling in water-repellent wood, with different lacquered or melamine finishes.
- With adjustable legs, for when you want to fix the set.
- Optionally, we offer the union kit, to make linear assemblies, [1] See Accessories.
- Also equipped with castors, to facilitate the mobility of the furniture, depending on the time of breakfast or lunch/dinner.
- Equipped with stainless steel plinths. [2]
- The sides of the unit are accessible for wiring and servicing. [3]
- With built-in plate shelves, lengthwise and illuminated with LED light. [4]

HOT BUFFETS

- Drop-in, recessed element in the worktop

with display, made of 18/10 AISI-304 stainless steel.

- Fibreglass insulation.
- Heating by means of silicone heating elements, placed in the insulated area. [5]
- Controlled by means of a digital thermometer-thermostat and with a luminous on/off switch, accessible and visible. [6]
- Working temperature of 0° + 90° C.
- With concealed safety thermostat.
- Displays mounted on the drop-in frame. [7]
- Equipped with tempered glass, curved on both sides, which acts as a hygienic protector for exposed food. [7]
- With hot light and ceramic heating elements to maintain the temperature of the upper part of the food.

HOT BUFFET WITH BAIN-MARIE

- Tank for GN 1/1 containers, with a maximum depth of 150 mm.
- With rounded internal edges to facilitate cleaning. [8]
- With drain with tap.

HOT BUFFET WITH GLASS CERAMIC PLAQUE

- With 6 mm thick, black glass-ceramic glass. [9]
- With 18/10 AISI 304 stainless steel frame. [9]
- The heat is transmitted by contact and trays or plates made of ceramic, melamine or stainless steel can be placed on the glass ceramic plate, as well as GN containers.

NEUTRAL BUFFET

- With a smooth, synthetic quartz worktop, on which the toaster (see GROUP 7), Chafing dish, soup pots, table-top vitro hobs with screen (for paellas), bread and cutlery dispensers, etc. (see GROUP 15) can be placed.



F

AFIN D'OFFRIR L'ENSEMBLE COMPLET, NOUS AVONS CRÉÉ UNE GAMME DE MEUBLES, AVEC DIFFÉRENTES DÉCORATIONS DU PLAN DE TRAVAIL ET DES PANNEAUX, POUR PERSONNALISER L'INSTALLATION DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT.

ILS SONT ÉQUIPÉS DE LA CUVE BAIN-MARIE OU EN PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE, AINSI QUE DE L'ÉCRAN AVEC LUMIÈRE CHAUDE. LES UNITÉS NEUTRES ONT UN PLAN DE TRAVAIL LISSE.

NOUS FABRIQUONS ÉGALEMENT DES UNITÉS DE BUFFET FROID, ET NOUS PROPOSONS DES KITS D'UNION POUR RÉALISER DES ENSEMBLES LINÉAIRES.

DE CETTE FAÇON, VOUS POUVEZ AVOIR LE BUFFET PRÊT À ÊTRE UTILISÉ IMMÉDIATEMENT DANS UN DÉLAI BEAUCOUP PLUS COURT QUE SI VOUS DEVEZ LE CONSTRUIRE AVEC DIFFÉRENTS INDUSTRIELS (MAÇONS, CHARPENTIER, PLOMBIER, ETC.) ET ENSUITE INSTALLER LES ÉLÉMENTS ENCASTRABLES ET LES ÉCRANS DONT VOUS AVEZ BESOIN...

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Mobilier soutenu, avec une structure métallique.
- Avec des plans de travail en quartz synthétique, en une seule pièce, sans joints.
- Revêtement de meubles en bois hydrofuge, avec différentes finitions laquées ou mélaminées.
- Avec des pieds réglables, pour quand vous voulez fixer l'ensemble.
- En option, nous proposons le kit d'union, pour réaliser des assemblages linéaires, **[1]** Voir Accessoires.
- Également équipé de roues, pour faciliter la mobilité du mobilier, en fonction de l'heure du petit-déjeuner ou du déjeuner/dîner.
- Équipés de plinthes en acier inoxydable. **[2]**
- Les côtés de le meuble sont accessibles pour le branchement et la maintenance. **[3]**
- Avec des étagères à assiettes intégrées, dans le sens de la longueur et éclairées par une lumière led. **[4]**

BUFFETS CHAUDS

- Élément encastré dans le plan de travail avec l'écran, réalisé en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Isolation en fibre de verre.
- Chauffage au moyen d'éléments chauffants en silicone, placés dans la zone isolée. **[5]**
- Contrôlé au moyen d'un thermomètre-thermostat numérique et d'un interrupteur marche/arrêt lumineux, accessible et visible. **[6]**
- Température de travail de 0° + 90° C.
- Avec thermostat de sécurité caché.
- Écrans montés sur le cadre d'encastrement. **[7]**
- Équipé d'un verre trempé, incurvé sur les deux côtés, qui agit comme une protection hygiénique pour les aliments exposés. **[7]**
- Avec lumière chaude et éléments chauffants en céramique pour maintenir la température de la partie supérieure des aliments.

BUFFET CHAUD AVEC BAIN-MARIE

- Cuve pour conteneurs GN 1/1, avec une profondeur maximale de 150 mm.
- Avec des bords internes arrondis pour un nettoyage facile. **[8]**
- Avec vidange avec robinet.

BUFFET CHAUD AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

- Avec un verre vitrocéramique noir de 6 mm d'épaisseur. **[9]**
- Avec cadre en acier inoxydable 18/10 AISI 304. **[9]**
- La chaleur est transmise par contact et on peut poser sur la plaque vitrocéramique des plateaux ou des assiettes en céramique, en mélamine ou en acier inoxydable, ainsi que des récipients GN.

BUFFET NEUTRE

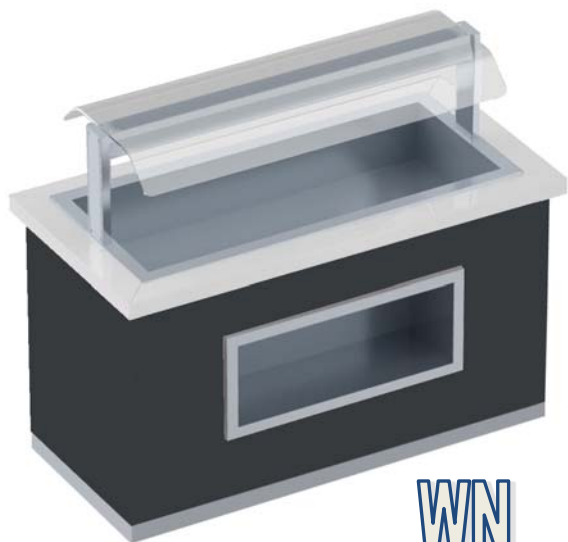
- Avec un plan de travail lisse en quartz synthétique, sur lequel on peut placer le grille-pain (voir GROUPE 7), le Chafing dish, les pots à soupe, les plaques vitro-top avec écran (pour paellas), les distributeurs de pain et de couverts, etc.



MUEBLES BUFFET CALIENTES CON CUBA BAÑO MARÍA Y PANTALLA

[E] HOT BUFFET FURNITURE WITH BAIN-MARIE AND SCREEN

[F] MEUBLE BUFFET CHAUDE AVEC BAIN-MARIE ET ÉCRAN



WN

11037WN1	11047WN1	11057WN1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



WW

11037WW1	11047WW1	11057WW1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



NM

11037NM1	11047NM1	11057NM1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000

MOD./COD.			EXT			€
11037WW1	159	1300x850x900/1320	WW	3 GN 1/1 - 150	3110 W 230/1V	7.670
11037WN1			WN			7.670
11037NM1			NM			8.945
11047WW1	192	1650x850x900/1320	WW	4 GN 1/1 - 150	4160 W 230/1V	8.450
11047WN1			WN			8.450
11047NM1			NM			9.955
11057WW1	225	2000x850x900/1320	WW	5 GN 1/1 - 150	4960 W 230/1V	9.520
11057WN1			WN			9.520
11057NM1			NM			11.160

MUEBLES BUFFET CALIENTES CON PLACA VITROCERÁMICA Y PANTALLA

[E] HOT BUFFET FURNITURE WITH GLASS-CERAMIC PLATE AND SCREEN

[F] MEUBLE BUFFET CHAUDE AVEC PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE ET ÉCRAN



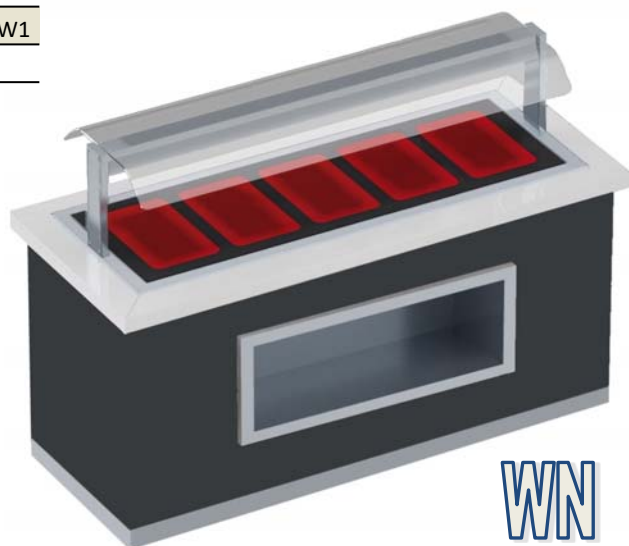
WW

11038WW1	↑ 11048WW1	11058WW1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



NM

↑ 11038NM1	11048NM1	11058NM1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



WN

11038WN1	11048WN1	↑ 11058WN1
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000

MOD./COD.			EXT			€
11038WW1	146	1300x850x900/1320	WW	3 GN 1/1 - 20	2060 W 230/1V	7.415
11038WN1			WN			7.415
11038NM1			NM			8.690
11048WW1	181	1650x850x900/1320	WW	4 GN 1/1 - 20	2760 W 230/1V	8.310
11048WN1			WN			8.310
11048NM1			NM			9.815
11058WW1	216	2000x850x900/1320	WW	5 GN 1/1 - 20	3210 W 230/1V	9.275
11058WN1			WN			9.275
11058NM1			NM			10.910

MUEBLES BUFFET NEUTROS

[E] NEUTRAL BUFFET FURNITURE

[F] MEUBLE BUFFET NEUTRES



WN

11236WN0	11246WN0	↑ 11256WN0
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



NM

11236NM0	11246NM0	↑ 11256NM0
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



WW

11236WW0	11246WW0	↑ 11256WW0
↔ 1300	↔ 1650	↔ 2000



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 7



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.			EXT	€
11236WW0	92	↔ ↗ ↕	WW	3.890
11236WN0			WN	3.890
11236NM0			NM	5.160
11246WW0	116	↔ ↗ ↕	WW	4.310
11246WN0			WN	4.310
11246NM0			NM	5.815
11256WW0	140	↔ ↗ ↕	WW	4.765
11256WN0			WN	4.765
11256NM0			NM	6.405

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Interior y exterior, en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Encimeras de 1,5 mm, de espesor, con cantos redondeados, longitudinalmente, en ambos lados.
- Elementos modulares, lo que permite realizar el montaje, de acuerdo con las necesidades y el espacio disponible, ya que también fabricamos muebles calientes, neutros, angulares etc.
- Los frontales de los muebles, de serie, son de acero inoxidable, pero opcionalmente, se pueden panelar en 4 colores. [1], o colocar zócalos [2]
- Así mismo, ofrecemos, opcionalmente, todos los complementos necesarios para equipar los muebles, tales como guías pasabandejas [3], pantallas de cristal, simples o dobles, con luz led etc. [4]
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, (libre de CFC), con una densidad de 40 Kg/m³.
- Grupos frigoríficos sobre-dimensionados, con desescarche automático.
- Dichos grupos permiten su extracción para facilitar el servicio de mantenimiento y limpieza del condensador.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290. De máximo rendimiento para obtener la calificación energética mas ecológica, y para reducir les emisiones de CO₂.
- Con termómetro-termostato digital. Dicho programador permite ajustar las temperaturas, máxima y mínima, así como los desescarches automáticamente, con el fin de optimizar al máximo, el rendimiento.
- Con patas regulables de acero inoxidable.

MUEBLES FRÍOS CON CUBA SUPERIOR

- Ideados para la presentación de alimentos en recipientes GN 1/1, u otros tamaños, de hasta 150 mm, de profundidad. Igualmente, se pueden colocar bebidas.
- Cubas con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza y dotadas de desagüe. [5]
- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en la parte interna de la cuba, para el mejor reparto del frío, situados en la zona aislada.
- El régimen de trabajo es de +4º+8ºC, con una temperatura ambiente de 25ºC.

MUEBLES FRÍOS CON PLACA LISA

- La placa lisa, encastrada en una cuba de 20 mm, hace el efecto de pista de hielo, [6] que permite la colocación de alimentos en cualquier tipo de bandeja o recipiente, que se mantiene fría, por contacto.

- Dotadas de desagüe, para la evacuación del agua, cuando se pára la placa.
- Refrigeración mediante tubos de cobre adosados en la parte interna de la placa, situados en la zona aislada.
- El régimen de trabajo es de -4º + 4ºC, con una temperatura ambiente de 25ºC.

CON RESERVA INFERIOR

- Con el mismo equipo frigorífico.
- Con bisagras de torsión, en la puertas. Con posición de mantenimiento abierta, cuando supera los 95º.
- Puertas con tirador incorporado, con cierre magnético, mediante burletes dotados de cámara de aire, para asegurar la estanqueidad. Fácilmente sustituibles. [7]
- Con evaporador ventilado para conseguir la temperatura homogénea, en el interior de la cámara.
- Se suministran en dotación, con una rejilla plastificada GN 1/1, por puerta.

SIN RESERVA

- Con un estante inferior.

MUEBLES FRÍOS CENTRALES CON CUBA O PLACA LISA SUPERIOR

- Opcionalmente, se pueden colocar guías pasabandejas a ambos lados, [3] así como pantallas de cristal curvado por los dos lados, con luz led. [4]
- En la parte inferior, esta ubicado el grupo frigorífico, y están cerrados con frontales de acero inoxidable, que opcionalmente se pueden panelar en 4 colores a escoger. [1]
- Al estar situados como isla, opcionalmente, también se pueden colocar estantes para platos. [8]
- El resto de características, son las mismas de los muebles con cuba o placa fría.

MUEBLES FRÍOS CON VITRINA

- Diseñados para la exposición de alimentos, especialmente entrantes en plato, postres etc, en los 3 estantes de que están equipados.
- Con los 4 lados acristalados.
- Al disponer de cuba refrigerada, es ideal para la presentación de yogures, postres lácteos etc.
- Con 6 puertas abatibles, de metráquilato, por el lado del cliente. [9] Y con puertas correderas, por el lado del camarero.
- Con luz led.
- El régimen de trabajo es de +6º+12ºC, con una temperatura ambiente de 25ºC.
- Frio ventilado, para igualar la temperatura.
- Con grupo frigorífico independiente, ubicado en el techo. Con mecanismo de control de la temperatura.
- Se fabrican con y sin reserva, cuyas características, son las mismas.

1



AZUL
RAL 5003



ROJO
RAL 3020



BLANCO
RAL 9003



GRIS
RAL 9022

2



3



4



5



6



8



7



9



E GENERIC CONSTRUCTION

- Interior and exterior, in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Countertops 1.5 mm thick, with rounded edges, longitudinally, on both sides.
- Modular elements, which allow the assembly, according to the needs and the available space, since we also manufacture warm, neutral, angular furniture, etc.
- The fronts of the furniture, as standard, are made of stainless steel, but optionally, they can be paneled in 4 colors. [1], or put skirting boards. [2]
- Likewise, we offer, optionally, all the necessary accessories to equip the furniture, such as tray guides [3], glass screens, single or double, with led light etc. [4]
- Ecological injected polyurethane insulation, (CFC free), with a density of 40 Kg/m³.
- Oversized refrigeration groups, with automatic defrost.
- These groups allow their extraction to facilitate the maintenance and cleaning of the condenser.
- R290 hydrocarbon refrigerant gas. Top performance to get the greener energy rating, and to reduce CO₂ emissions.
- With digital thermometer-thermostat. Said programmer allows to adjust the maximum and minimum temperatures, as well as the defrosts automatically, in order to optimize the performance to the maximum.
- With adjustable stainless steel legs.

COLD FURNITURE WITH UPPER TANK

- Designed for the presentation of food in GN 1/1 containers, or other sizes, up to 150 mm deep. Likewise, drinks can be placed.
- Tanks with all rounded edges, to facilitate cleaning and equipped with a drain. [5]
- Cooling by means of copper tubes attached to the inside of the tank, for better distribution of the cold, located in the isolated area.
- The working regime is +4°+8°C, with an ambient temperature of 25°C.

COLD FURNITURE WITH SMOOTH PLATE

- The smooth plate, embedded in a 20 mm bowl, has the effect of an ice rink, [6] that allows the placement of food in any type of tray or container, which remains cold, by contact.
- Equipped with drainage, for the evacuation of water, when the plate stops.
- Cooling through copper tubes attached to the inside of the plate, located in the isolated area.

- The working regime is -4° + 4°C, with an ambient temperature of 25°C.

WITH LOWER RESERVE

- With the same refrigeration equipment.
- With torsion hinges, on the doors. With open maintenance position, when it exceeds 95°.
- Doors with built-in handle, with magnetic closing, by means of weatherstripping fitted with an air chamber, to ensure sealing. Easily replaceable. [7]
- With ventilated evaporator to achieve a homogeneous temperature inside the chamber.
- They are supplied as standard, with a GN 1/1 plastic grid, per door.

WITHOUT RESERVE

- With a lower shelf.

CENTRAL COLD FURNITURE WITH TANK OR UPPER SMOOTH PLATE

- Optionally, tray guides can be placed on both sides [3], as well as curved glass screens on both sides, with LED light. [4]
- In the lower part, the refrigeration group is located, and they are closed with stainless steel fronts, which can optionally be paneled in 4 colors [1] to choose from.
- Being located as an island, optionally, they can also be placed dish racks. [8]
- The rest of the characteristics are the same as those of the cabinets with a well or a cold plate.

COLD FURNITURE WITH DISPLAY

- Designed for displaying food, especially starters on a plate, desserts, etc., on the 3 shelves with which they are equipped.
- With all 4 glazed sides.
- As it has a refrigerated tank, it is ideal for the presentation of yoghurts, dairy desserts, etc.
- With 6 folding doors, made of metráquilato, on the customer's side. [9] And with sliding doors, on the side of the waiter.
- With led light.
- The working regime is +6°+12°C, with an ambient temperature of 25°C.
- Ventilated cold, to equalize the temperature.
- With independent refrigeration group, located on the roof. With temperature control mechanism.
- They are manufactured with and without reserve, whose characteristics are the same.

F CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Plans de travail de 1,5 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis, longitudinalement, des deux côtés.
- Des éléments modulaires, qui permettent l'assemblage, selon les besoins et l'espace disponible, puisque nous fabriquons également des meubles chaleureux, neutres, anguleux, etc.
- Les façades des meubles, en standard, sont en acier inoxydable, mais en option, elles peuvent être décorées en 4 couleurs. [1], ou mettre des plinthes [2]
- De même, nous proposons, en option, tous les accessoires nécessaires pour équiper le meuble, comme les guides plateaux [3], écrans en verre, simples ou doubles, avec lumière led etc. [4]
- Isolation écologique en polyuréthane injecté, (sans CFC), d'une densité de 40 Kg/m3.
- Groupes frigorifiques surdimensionnés, avec dégivrage automatique.
- Ces groupes permettent leur extraction pour faciliter l'entretien et le nettoyage du condenseur.
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290. Performances maximales pour obtenir la qualification énergétique la plus écologique et réduire les émissions de CO2.
- Avec thermomètre-thermostat numérique. Ce programmeur permet de régler automatiquement les températures maximales et minimales, ainsi que les dégivrages, afin d'optimiser au maximum les performances.
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.

MEUBLES FROIDS AVEC CUVE SUPÉRIEURE

- Conçu pour la présentation des aliments dans des bacs GN 1/1, ou d'autres tailles, jusqu'à 150 mm de profondeur. De même, des boisons peuvent être placées.
- Cuves à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et équipées d'une vidange. [5]
- Refroidissement au moyen de tubes en cuivre fixés à l'intérieur de la cuve, pour une meilleure répartition du froid, situés dans la zone isolée.
- Le régime de travail est de +4°+8°C, avec une température ambiante de 25°C.

MEUBLES FROIDS AVEC PLAQUE LISSE

- La plaque lisse, encastrée dans une cuvette de 20 mm, fait l'effet d'une piste de glace, [6] qui permet le placement d'aliments dans tout type de plateau ou de récipient, qui reste froid, par contact.
- Équipé d'un drainage, pour l'évacuation de l'eau, lorsque le plateau s'arrête.
- Refroidissement par tubes de cuivre fixés à

l'intérieur de la plaque, situés dans la zone isolée.

- Le régime de travail est de -4° + 4°C, avec une température ambiante de 25°C.

AVEC RÉSERVE INFÉRIEURE

- Avec le même équipement de réfrigération.
- Avec charnières à torsion, sur les portes. Avec position de maintenance ouverte, lorsqu'elle dépasse 95°.
- Portes avec poignée intégrée, à fermeture magnétique, au moyen d'un coupe-froid muni d'une chambre à air, pour assurer l'étanchéité. Facilement remplaçable. [7]
- Avec évaporateur ventilé pour obtenir une température homogène à l'intérieur de la chambre.
- Ils sont livrés en standard, avec une grille plastique GN 1/1, par porte.

SANS RÉSERVE

- Avec une étagère inférieure.

MEUBLES FROIDS CENTRALES AVEC CUVE OU PLAQUE SUPÉRIEURE LISSE

- En option, des guides de plateau peuvent être placés des deux côtés [3], ainsi que des écrans en verre incurvé des deux côtés, avec lumière LED. [4]
- Dans la partie inférieure, le groupe de réfrigération est situé, et ils sont fermés par des façades en acier inoxydable, qui peuvent éventuellement être lambrissées en 4 couleurs au choix. [1]
- Étant situé comme une île, éventuellement, des étagères pour la vaisselle peuvent également être placées. [8]
- Le reste des caractéristiques sont les mêmes que celles des armoires à cuve ou à plaque froide.

MEUBLES FROID AVEC VITRINE

- Conçu pour présenter des aliments, notamment des entrées sur assiette, des desserts, etc., sur les 3 étagères dont ils sont équipés.
- Avec les 4 faces vitrées.
- Dotée d'une cuve réfrigérée, elle est idéale pour la présentation de yogourts, desserts lactés, etc.
- Avec 6 portes battantes, en metráquilato, côté client. [9] Et avec des portes coulissantes, du côté du serveur.
- Avec lumière led.
- Le régime de travail est de +6°+12°C, avec une température ambiante de 25°C.
- Froid ventilé, pour égaliser la température.
- Avec groupe de réfrigération indépendant, situé sur le toit. Avec mécanisme de contrôle de la température.
- Ils sont fabriqués avec et sans réserve, dont les caractéristiques sont les mêmes.

SELF-SERVICES / MUEBLES FRÍOS CON CUBA SUPERIOR

[E] SELF-SERVICES / COLD FURNITURE WITH UPPER TANK

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES FROIDS AVEC CUVE SUPÉRIEUR



+4 +8 °C
TEMP. +25°C



	10773600		10320700
	10740330		10540330
	1200		1600



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.								€
10773600	146	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 150	1	1 - GN 1/1	-	0,60 KW	4.640
10320700	174	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	2	2 - GN 1/1	-	0,70 KW	4.935
10740330	98	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 150	-	-	1	0,35 KW	3.185
10540330	119	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	-	-	1	0,40 KW	3.515

SELF-SERVICES / MUEBLES FRÍOS CON PLACA LISA

[E] SELF-SERVICES / COLD FURNITURE WITH SMOOTH PLATE

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES FROIDS AVEC PLAQUE LISSE



VOLT
230/I

GAS
R134a



-4 +4 °C
TEMP. +25°C



		10676600	10982700
		10840330	10940330
		1200	1600



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.								
10676600	138	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 20	1	1 - GN 1/1	-	0,60 KW	4.525
10982700	164	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 20	2	2 - GN 1/1	-	0,70 KW	4.815
10840330	90	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 20	-	-	1	0,35 KW	3.130
10940330	99	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 20	-	-	1	0,40 KW	3.335

SELF-SERVICES / MUEBLES FRÍOS CON CUBA, VITRINA CERRADA

E SELF-SERVICES / COLD FURNITURE WITH TANK, CLOSED SHOWCASE

F SELF-SERVICES / MEUBLES FROID AVEC CUVE, VITRINE FERMÉE



+6 +12 °C
TEMP. +25°C



		10194CON
		1019451N
		1600



OPTIONAL



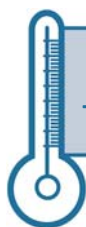
GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **15**

MOD./ COD.									€
10194CON	280	1600x700x1850	4 - GN 1/1 - 150	2	2	2 - GN 1/1	-	1,90 KW	9.340
1019451N	215	1600x700x1850	4 - GN 1/1 - 150	2	-	-	1	1,60 KW	7.920

SELF-SERVICES / MUEBLES FRÍOS CENTRALES CON CUBA SUPERIOR O PLACA LISA

[E] SELF-SERVICES / CENTRAL COLD FURNITURE WITH UPPER TANK OR SMOOTH PLATE

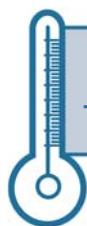
[F] SELF-SERVICES / MEUBLES FROIDS CENTRALES AVEC CUVE SUPERIEURE OU PLAQUE LISSE



+4 +8 °C
TEMP. +25°C



↑ 10094300



-4 +4 °C
TEMP. +25°C



↑ 10194300



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.					€
10094300	175	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	0,40 KW	4.710
10194300	165	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 20	0,40 KW	4.680

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Interior y exterior, en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Encimeras de 1,5 mm, de espesor, con cantos redondeados, longitudinalmente, en ambos lados.
- Elementos modulares, lo que permite realizar el montaje, de acuerdo con las necesidades y el espacio disponible, ya que también fabricamos muebles fríos, muebles caja, angulares etc.
- Los frontales de los muebles, de serie, son de acero inoxidable, pero opcionalmente, se pueden panelar en 4 colores. **[1]**, o colocar zócalos **[2]**
- Así mismo, ofrecemos, opcionalmente, todos los complementos necesarios para equipar los muebles, tales como guías pasabandejas. **[3]**, pantallas de cristal, simples o dobles, con luz caliente etc. **[4]**
- Con patas regulables de acero inoxidable.

MUEBLES CALIENTES CON CUBA/BAÑO MARÍA, SUPERIOR

- Para la exposición de alimentos calientes, en recipientes GN 1/1, u otros tamaños, de hasta 150 mm, de profundidad.
- Cubas con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza y dotadas de desagüe. **[5]**
- Con grifo de entrada de agua.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- La calor es por medio de resistencias de silicona, adosadas, en la parte inferior de la cuba, en la zona del aislamiento, de manera que el interior, está totalmente limpio. **[6]**
- Con termostato analógico y piloto indicador de funcionamiento.
- El régimen de trabajo es de +30º+90ºC.

CON RESERVA CALIENTE, INFERIOR

- Puertas correderas con tirador incorporado, de doble pared aisladas.
- Aislamiento de fibra de vidrio.
- Con calor ventilado para conseguir la temperatura homogénea, en el interior.
- El control de la temperatura, es independiente al de la cuba, con termostato analógico y piloto indicador de funcionamiento.
- El régimen de trabajo es de +30º+90ºC.

SIN RESERVA

- Con un estante inferior.

MUEBLES CALIENTES CENTRALES CON CUBA/BAÑO MARIA SUPERIOR

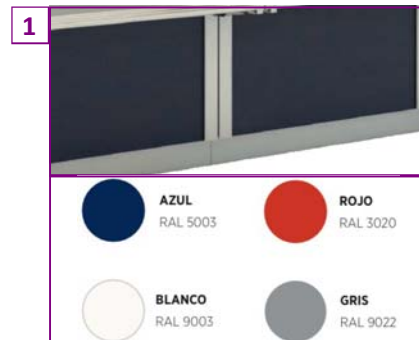
- Opcionalmente, se pueden colocar guías pasabandejas a ambos lados, **[7]** así como pantallas de cristal curvado por los dos lados, con luz caliente.
- La parte inferior, están cerrados con frontales de acero inoxidable, que opcionalmente se pueden panelar en 4 colores a escoger. **[1]**
- Al estar situados como isla, opcionalmente, también se pueden colocar estantes para platos. **[7]**
- El resto de características, son las mismas de los muebles con cuba.

MUEBLES CALIENTES, CON ENCIMERA LISA

- Con dos estantes, la base y otro intermedio.
- Resto de características, igual que las reservas calientes.

MUEBLES NEUTROS ABIERTOS

- Con dos estantes, la base y otro intermedio.



E**GENERIC CONSTRUCTION**

- Interior and exterior, in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Countertops 1.5 mm thick, with rounded edges, longitudinally, on both sides.
- Modular elements, which allow the assembly, according to the needs and the available space, since we also manufacture cold furniture, cashier's furniture, corner furniture, etc.
- The fronts of the furniture, as standard, are made of stainless steel, but optionally, they can be paneled in 4 colors. [1], or put skirting boards [2]
- Likewise, we offer, optionally, all the necessary accessories to equip the furniture, such as guides for trays. [3], glass lampshades, single or double, with warm light etc. [4]
- With adjustable stainless steel legs.

HOT FURNITURE WITH BAIN-MARIE, SUPERIOR

- For the display of hot food, in GN 1/1 containers, or other sizes, up to 150 mm deep.
- Tanks with all rounded edges, to facilitate cleaning and equipped with a drain. [5]
- With water inlet tap.
- Fiberglass insulation.
- The heat is by means of silicone resistances, attached, in the lower part of the tank, in the insulation area, so that the interior is completely clean. [6]
- With analog thermostat and operation indicator light.
- The working regime is +30°+90°C.

WITH HOT LOWER RESERVE

- Sliding doors with built-in handle, double wall insulated.
- Fiberglass insulation.
- With ventilated heat to achieve a homogeneous temperature, inside.
- The temperature control is independent from that of the tank, with an analog thermostat and operation indicator light.
- The working regime is +30°+90°C.

WITHOUT RESERVE

- With a lower shelf.

CENTRAL HOT FURNITURE WITH BAIN-MARIE SUPERIOR

- Optionally, tray guides can be placed on both sides, [7] as well as curved glass screens on both sides, with warm light.
- The lower part is closed with stainless steel fronts, which can optionally be paneled in 4 colors to choose from. [1]
- Being located as an island, optionally, they can also be placed dish racks. [7]
- The rest of the characteristics are the same as the furniture with a tank.

HOT FURNITURE, WITH SMOOTH WORKTOP

- With two shelves, the base and an intermediate one.
- Other features, same as hot reserves.

OPEN NEUTRAL FURNITURE

- With two shelves, the base and an intermediate one.

F**CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE**

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Plans de travail de 1,5 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis, longitudinalement, des deux côtés.
- Éléments modulaires, qui permettent l'assemblage, selon les besoins et l'espace disponible, puisque nous fabriquons également froides, meubles à caisse, meubles d'angle, etc.
- Les façades des meubles, en standard, sont en acier inoxydable, mais en option, elles peuvent être décorées en 4 couleurs. [1], ou mettre des plinthes [2]
- De même, nous proposons, en option, tous les accessoires nécessaires pour équiper le meuble, tels que des guides pour plateaux. [3], écrans en verre, simples ou doubles, avec lumière chaude, etc. [4]
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.

MEUBLES CHAUDS AVEC BAIN-MARIE, SUPÉRIEUR

- Pour la présentation d'aliments chauds, en bacs GN 1/1, ou autres formats, jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Cuves à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et équipées d'une vidange. [5]
- Avec robinet d'arrivée d'eau.
- Isolation en fibre de verre.
- La chaleur se fait au moyen de résistances en silicone, fixées, dans la partie inférieure du réservoir, dans la zone d'isolation, de sorte que l'intérieur soit complètement propre. [6]
- Avec thermostat analogique et voyant de fonctionnement.
- Le régime de travail est de +30°+90°C.

AVEC RÉSERVE CHAUDE, INFÉRIEURE

- Portes coulissantes avec poignée intégrée, double paroi isolée.
- Isolation en fibre de verre.
- Avec chaleur ventilée pour obtenir une température homogène, à l'intérieur.
- Le contrôle de la température est indépendant de celui de la cuve, avec un thermostat analogique et un voyant de fonctionnement.
- Le régime de travail est de +30°+90°C.

SANS RÉSERVE

- Avec une étagère inférieure.

MEUBLES CHAUDS CENTRALES AVEC BAIN-MARIE SUPÉRIEUR

- En option, des guides de plateaux peuvent être placés des deux côtés [7], ainsi que des écrans en verre incurvé des deux côtés, avec une lumière chaude.
- La partie inférieure est fermée par des façades en acier inoxydable, qui peuvent éventuellement être décorées en 4 couleurs au choix. [1]
- Étant situé comme une île, éventuellement, des étagères pour la vaisselle peuvent également être placées. [7]
- Le reste des caractéristiques sont les mêmes que les meubles avec bain-marie.

MEUBLES CHAUDES, AVEC PLAN DE TRAVAIL LISSE

- Avec deux étagères, la base et une intermédiaire.
- Autres caractéristiques, identiques aux réserves chaudes.

MEUBLES NEUTRES OUVERTS

- Avec deux étagères, la base et une intermédiaire.

SELF-SERVICES / MUEBLES CALIENTES CON CUBA / BAÑO MARÍA, SUPERIOR

[E] SELF-SERVICES / HOT FURNITURE WITH BAIN-MARIE, SUPERIOR

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES CHAUDS AVEC BAIN-MARIE, SUPÉRIEUR



			10273600	10879700
			10576600	10798700
			1200	1600



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **15**

MOD./COD.								€
10273600	136	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 150	2	1	-	3,5 KW 230/1V	3.720
10879700	163	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	2	1	-	3,5 KW 230/1V	4.285
10576600	88	1200x700x850	3 - GN 1/1 - 150	-	1	1	2,1 KW 230/1V	3.120
10798700	108	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	-	1	1	2,1 KW 230/1V	3.520

SELF-SERVICES / MUEBLES CALIENTES CENTRALES CON CUBA / BAÑO MARIA SUPERIOR

[E] SELF-SERVICES / CENTRAL HOT FURNITURE WITH BAIN-MARIE SUPERIOR

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES CHAUDS CENTRALES AVEC BAIN-MARIE, SUPÉRIEUR



↑ 10984300



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.					€
10984300	164	1600x700x850	4 - GN 1/1 - 150	2,1 KW 230/1V	3.945

E SELF-SERVICES / HOT FURNITURE WITH SMOOTH WORKTOP AND OPEN NEUTRAL FURNITURE
F SELF-SERVICES / MEUBLES CHAUDS AVEC PLAN DE TRAVAIL LISSE ET MEUBLES NEUTRES OUVERTES



			10195500	10796500
	10250500		10133500	10098500
	 800	 1200	 1600	



A close-up photograph of a stainless steel door handle assembly. The handle is a long, cylindrical bar with a polished finish, mounted on a stainless steel door. The mounting brackets are also made of stainless steel and are secured with screws. The background shows the edge of the door and the surrounding wall.



MOD./COD.							
1019 5500	74	1200x700x850	2	2	-	2 KW 230/1V	2.680
1079 6500	93	1600x700x850	2	2	-	2,8 KW 230/1V	3.000
1025 0500	42	800x700x850	-	2	1	-	1.275
1013 3500	55	1200x700x850	-	2	1	-	1.625
1009 8500	70	1600x700x850	-	2	1	-	1.845

CONSTRUCCIÓN GENÉRICA

- Interior y exterior, en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Encimeras de 1,5 mm, de espesor, con cantos redondeados, longitudinalmente, en ambos lados.
- Elementos modulares, lo que permite realizar el montaje, de acuerdo con las necesidades y el espacio disponible, ya que también fabricamos muebles fríos, muebles calientes, muebles neutros, etc.
- Los frontales de los muebles, de serie, son de acero inoxidable, pero opcionalmente, se pueden panelar en 4 colores. [1], o colocar zócalos. [2]
- Así mismo, ofrecemos, opcionalmente, guías pasabandejas. [3]
- Con patas regulables de acero inoxidable.

MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS

- Regulación del nivel, por medio de muelles.
- Diámetro de los platos de 180 a 280 mm.
- Con capacidad para 45 platos, por columna.
- Opcionalmente se pueden suministrar tapas. Ver en ACCESORIOS [4]
- PARA PLATOS NEUTROS, Mods/cod. **10927410** y **10714400**.
- PARA PLATOS CALIENTES, Mods/cod. **10936110** y **10699010**.
- Calor por medio de resistencias de acero inoxidable blindadas.
- Controlado por medio de un termostato analógico, de 0º+ 90ºC, e interruptor luminoso, marcha-paro.

MUEBLE DISPENSADOR PARA VAJILLA NEUTRA

- Regulación del nivel, por medio de muelles.
- Para cestas de 500x500 mm.
- Con capacidad para 7 cestas de 25 vasos, y de 80 mm, de altura. No incluidas. Ver en ACCESORIOS. [5]

MUEBLES PARA CARROS DISPENSADORES DE PLATOS

- Con forma de "U", con alojamiento para un carro mod/cod. **10988500**. [6]

CARROS DISPENSADORES DE PLATOS CALIENTES

- Diseñados para transportar y distribuir platos.
- Dotados de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno y parachoques en las 4 esquinas.
- Con asa para su conducción. [7]
- Regulación del nivel, por medio de muelles.
- Diámetro de los platos de 180 a 280 mm.
- Con capacidad para 45 platos, por columna.
- Opcionalmente se pueden suministrar tapas. Ver en ACCESORIOS [4]
- Aislamiento en fibra de vidrio.
- Calor por medio de resistencias de acero inoxidable blindadas.
- Controlado por medio de un termostato ana-

lógico, de 0º+ 90ºC, e interruptor luminoso, marcha-paro.

- Con el cable de toma de corriente, espiral y soporte, para cuando está en movimiento. [7]

MUEBLES CAJA

- Ideados para colocar la caja registradora, y con espacio para el camarero, para que pueda controlar todos los alimentos que el cliente tiene en la bandeja.
- Para su colocación al final de la línea del self-service, a la derecha o izquierda.
- Disponen de un cajón con llave.

MUEBLES NEUTROS ANGULARES

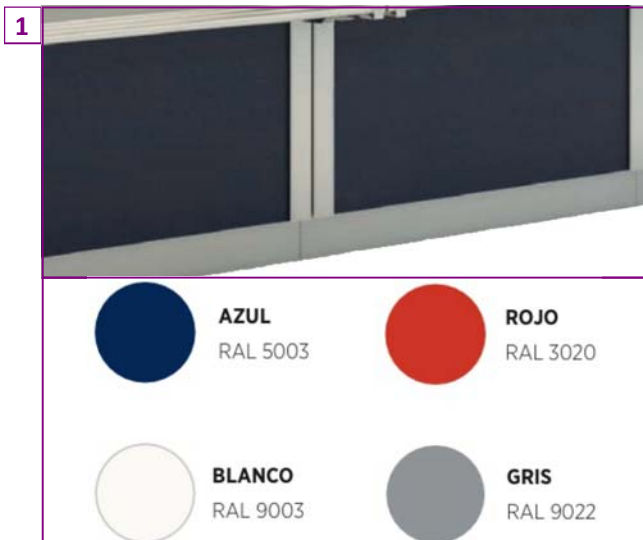
- Con dichos muebles, se puede realizar la línea del self-service, en ángulo a 90º ó 45º, adaptándose al local donde vaya instalado.
- MUEBLES ESTERNOS se fabrican las guías pasabandejas, específicas. [8]
- MUEBLES INTERNOS con dos estantes, no necesitan guías.

MUEBLES DISPENSADORES DE SOBRE-MESA [9]

- PARA PAN Y CUBIERTOS Mod/cod. **10752500**.
- Dispone de tolva para el pan, que el cliente puede coger por la apertura frontal. La carga se realiza por la parte posterior, donde está el camarero.
- También tiene un cubertero de PVC, extraíble para su limpieza, con 4 departamentos, para los cubiertos, en posición inclinada, para facilitar la vista, al cliente.
- PARA VASOS Mod/cod. **10719400**.
- Con 3 estantes inclinados, con tope de varilla en acero inox, a 3 lados.

MUEBLES DISPENSADORES DE PIÉ

- PARA BANDEJAS, SERVILLETAS, PAN Y CUBIERTOS Mod/cod. **10475500**.
- El estante inferior, permite colocar las bandejas apiladas.
- El segundo estante, es para los manteles y servilletas.
- Dispone de tolva para el pan, que el cliente puede coger por la apertura frontal. La carga se realiza por la parte posterior, donde está el camarero.
- También tiene un cubertero de PVC, extraíble para su limpieza, con 4 departamentos, para los cubiertos, en posición inclinada, para facilitar la vista, al cliente.
- PARA VASOS.
- Mod/cod. **10743600** Con 6 estantes inclinados, con tope de varilla en acero inox, a 3 lados. Con patas regulables.
- Mod/cod. **10200000** Con 5 pares de guías inclinadas para 5 cestas de 500x500. No incluidas. Ver en ACCESORIOS.
- Con 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.



GENERIC CONSTRUCTION

- Interior and exterior, in 18/10 AISI-304 stainless steel.
- Countertops 1.5 mm thick, with rounded edges, longitudinally, on both sides.
- Modular elements, which allows assembly, in accordance with the needs and the available space, since we also manufacture cold furniture, warm furniture, neutral furniture, etc.
- The fronts of the furniture, as standard, are made of stainless steel, but optionally, they can be paneled in 4 colours. [1], or put baseboards. [2]
- Likewise, we optionally offer tray guides. [3]
- With adjustable stainless steel legs.

PLATE DISPENSER FURNITURE

- Level regulation, by means of springs.
- Plate diameter, adjustable from 180 to 280 mm.
- With capacity for 45 plates, per column.
- Lids can be optionally supplied. See in ACCESSORIES [4]
- FOR NEUTRAL PLATES, Mods/cod. **10927410** and **10714400**.
- FOR HOT PLATES, Mods/cod. **10936110** and **10699010**.
- Heat by means of armored stainless steel resistances.
- Controlled by means of an analog thermostat, 0° + 90°C, and light switch, start-stop.

DISPENSER FURNITURE FOR NEUTRAL GLASS BASKETS

- Level regulation, by means of springs.
- For 500x500 mm baskets.
- With capacity for 7 baskets of 25 glasses, and 80 mm high. Not included. See in ACCESSORIES. [5]

FURNITURE FOR PLATE DISPENSER TROLLEYS

- U-shaped, with accommodation for a trolley mod/cod. **10988500**. [6]

HOT PLATES DISPENSER TROLLEYS

- Designed to transport and distribute plates.
- Equipped with 4 Ø 125 mm wheels, 2 of them with brakes and bumpers on the 4 corners.
- With handle for driving. [7]
- Level regulation, by means of springs.
- Plate diameter, adjustable from 180 to 280 mm.
- With capacity for 45 plates, per column.
- Lids can be optionally supplied. See in ACCESSORIES [4]
- Fiberglass insulation.
- Heat by means of armored stainless steel resistances.
- Controlled by means of an analog thermostat,

tat, 0° + 90°C, and light switch, start-stop.

- With power cord, coil and stand, for when you're on the go. [7]

CASH FURNITURE

- Designed to place the cash register, and with space for the waiter, so that he can control all the food that the client has on the tray.
- To be placed at the end of the self-service line, to the right or left.
- They have a lockable drawer.

ANGULAR NEUTRAL FURNITURES

- With said furniture, the self-service line can be made, at an angle of 90° or 45°, adapting to the place where it is installed.
- EXTERNAL FURNITURE, the specific guides for trays are manufactured. [8]
- INTERNAL FURNITURE with 2 shelves does. Not need guides.

COUNTERTOP DISPENSER FURNITURE [9]

- FOR BREAD AND CUTLERY Mod/cod. **10752500**, .
- It has a hopper for bread, which the customer can take through the front opening. Loading is done at the back, where the waiter is.
- It also has a PVC cutlery tray, removable for cleaning, with 4 departments, for cutlery, in an inclined position, to facilitate the customer's view.
- FOR GLASSES Mod/cod. **10719400**.
- With 3 inclined shelves, with stainless steel rod stop, on 3 sides.

FOOT DISPENSER FURNITURE

- FOR TRAYS, NAPKINS, BREAD AND CUTLERY Mod/cod. **10475500**.
- The lower shelf allows the stacked trays to be placed.
- The second shelf is for tablecloths and napkins.
- It has a hopper for bread, which the customer can take through the front opening. Loading is done at the back, where the waiter is.
- It also has a PVC cutlery tray, removable for cleaning, with 4 departments, for cutlery, in an inclined position, to facilitate the customer's view.
- FOR GLASSES
- Mod/cod. **10743600**. With 6 inclined shelves, with stainless steel rod stop, on 3 sides. With adjustable legs.
- Mod/code **10200000** With 5 pairs of inclined guides for 5 500x500 baskets. Not included. See in ACCESSORIES.
- With 4 wheels of Ø 125 mm, 2 of them with brakes.

CONSTRUCTION GÉNÉRIQUE

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Plans de travail de 1,5 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis, longitudinalement, des deux côtés.
- Éléments modulaires, qui permettent un assemblage, conformément aux besoins et à l'espace disponible, puisque nous fabriquons aussi des meubles froids, des meubles chauds, des pass meubles neutres, etc.
- Les façades des meubles, en standard, sont en acier inoxydable, mais en option, elles peuvent être décorées en 4 couleurs. [1], ou mettre des plinthes. [2]
- De même, nous proposons en option des guides pass plateaux. [3]
- Avec pieds réglables en acier inoxydable.

MEUBLES DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES

- Régulation du niveau, au moyen de ressorts.
- Diamètre du plat, réglable de 180 à 280 mm.
- Avec une capacité de 45 plats, par colonne.
- Des couvercles peuvent être fournis en option. Voir dans ACCESSOIRES [4]
- POUR PLATS NEUTRES, Mods/cod. **10927410** et **10714400**.
- POUR PLATS CHAUDS, Mods/cod. **10936110** et **10699010**.
- Chauffer au moyen de résistances blindées en acier inoxydable.
- Contrôlé au moyen d'un thermostat analogique, 0° + 90°C, et interrupteur d'éclairage, start-stop.

MEUBLE DISTRIBUTEUR POUR PANIERS À VERRE

- Régulation du niveau, au moyen de ressorts.
- Pour paniers 500x500 mm.
- Avec une capacité de 7 paniers de 25 verres et 80 mm de haut. Non inclus. Voir dans ACCESSOIRES. [5]

MEUBLES POUR CHARIOTS DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES

- En forme de U, avec logement pour un chariot mod/cod. **10988500**. [6]

CHARIOTS DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES CHAUDS

- Conçu pour transporter et distribuer des assiettes.
- Équipé de 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins et pare-chocs aux 4 coins.
- Avec poignée pour conduire. [7]
- Régulation du niveau, au moyen de ressorts.
- Diamètre du plat, réglable de 180 à 280 mm.
- Avec une capacité de 45 plats, par colonne.
- Des couvercles peuvent être fournis en option. Voir dans ACCESSOIRES [4]
- Isolation en fibre de verre.
- Chauffer au moyen de résistances blindées en

acier inoxydable.

- Contrôlé au moyen d'un thermostat analogique, 0° + 90°C, et interrupteur d'éclairage, start-stop.
- Avec cordon d'alimentation, spirale et support, pour vos déplacements. [7]

MEUBLES CAISSES

- Conçu pour placer la caisse enregistreuse, et avec un espace pour le serveur, afin qu'il puisse contrôler toute la nourriture que le client a sur le plateau.
- À placer en fin de ligne self-service, à droite ou à gauche.
- Ils ont un tiroir verrouillable.

MEUBLES NEUTRE ANGULAIRE

- Avec ces meubles, la ligne self-service peut être réalisée, à un angle de 90° ou 45°, en s'adaptant à l'endroit où elle est installée.
- MOBILIER EXTÉRIEUR, les guides spécifiques pour plateaux sont fabriqués. [8]
- MOBILIER INTÉRIEUR avec 2 étagères n'a pas besoin de guides.

MEUBLES DISTRIBUTEUR DE COMPTOIR [9]

- POUR LE PAIN ET LES COUVERTS Mod/cod. **10752500**.
- Il dispose d'une trémie pour le pain, que le client peut prendre par l'ouverture frontale. Le chargement se fait à l'arrière, là où se trouve le serveur.
- Il dispose également d'un range-couverts en PVC, amovible pour le nettoyage, avec 4 déparlements, pour les couverts, en position inclinée, pour faciliter la vue du client.
- POUR VERRES Mod/cod. **10719400**.
- Avec 3 étagères inclinées, avec arrêt de tringle en acier inoxydable, sur 3 côtés.

MEUBLE DE DISTRIBUTEUR DEBOUT

- POUR PLATEAUX, SERVIETTES, PAIN ET COUVERTS Mod/cod. **10475500**.
- L'étagère inférieure permet de placer les plateaux empilés.
- La deuxième étagère est pour les nappes et les serviettes.
- Il dispose d'une trémie pour le pain, que le client peut prendre par l'ouverture frontale. Le chargement se fait à l'arrière, là où se trouve le serveur.
- Il dispose également d'un range-couverts en PVC, amovible pour le nettoyage, avec 4 déparlements, pour les couverts, en position inclinée, pour faciliter la vue du client.
- POUR VERRES
- Mod/cod. **10743600**. Avec 6 étagères inclinées, avec arrêt de tringle en acier inoxydable, sur 3 côtés. Avec pieds réglables.
- Mod/cod. **10200000**. Avec 5 paires de glissières inclinées pour 5 paniers 500x500. Non inclus. Voir dans ACCESSOIRES.
- Avec 4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec freins.

SELF-SERVICES / MUEBLES DISPENSADORES DE PLATOS Y CESTAS DE VASOS

Ⓔ SELF-SERVICES / PLATE DISPENSER FURNITURE AND GLASS BASKETS

Ⓕ SELF-SERVICES / MEUBLES DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES ET PANIERS À VERRE



10927410



10936110



10714400



10699010



10163010



OPTIONAL



GRUPO Ⓔ GROUP Ⓕ GROUPE 15

MOD./COD.				Ø			€
10927410	42	400x700x850	1 x 45	180 / 280	-	Neutral	2.105
10936110	54	400x700x850	1 x 45	180 / 280	-	480 W 230/1V	2.720
10714400	66	800x700x850	2 x 45 = 90	180 / 280	-	Neutral	2.725
10699010	90	800x700x850	2 x 45 = 90	180 / 280	-	960 W 230/1V	3.720
10163010	60	800x700x850	-	-	7	Neutral	2.960

SELF-SERVICES / MUEBLES PARA CARROS Y CARROS DISPENSADORES DE PLATOS CALIENTES

[E] SELF-SERVICES / TROLLEY FURNITURE AND TROLLEYS FOR HOT PLATE DISPENSER

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES POUR CHARIOTS ET CHARIOTS DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES CHAUDS



↑ 10874300



↑ 10988500



↑ 10674600



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.				Ø		€
10874300	57	1300x700x850	-	-	Neutral	1.675
10988500	61	500x920x900	2 x 45 = 90	180 / 280	1 KW 230/1V	3.480
10674600	98	900x920x900	4 x 45 = 180	180 / 280	2 KW 230/1V	4.930

SELF-SERVICES / MUEBLES CAJA

E SELF-SERVICES / CASH FURNITURE

F SELF-SERVICES / MEUBLES CAISSES



↑ 10584300



↑ 10684300



OPTIONAL



GRUPO **E** GROUP **F** GROUPE **15**

MOD./COD.				€
10584300	60	1200x700x850	1	1.470
10684300	60	1200x700x850	1	1.470

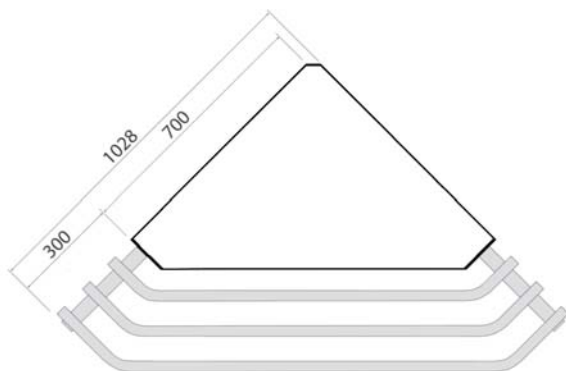
SELF-SERVICES / MUEBLES NEUTROS ANGULARES

[E] SELF-SERVICES / ANGULAR NEUTRAL FURNITURES

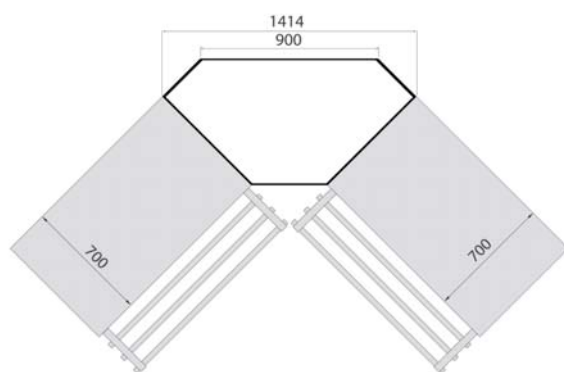
[F] SELF-SERVICES / MEUBLES NEUTRE ANGULAIRE



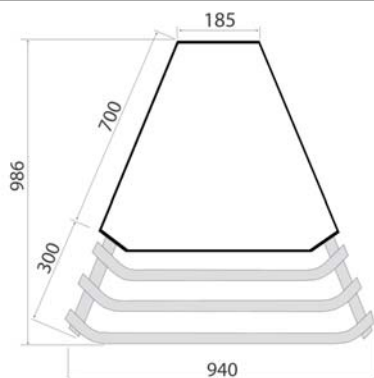
↑ **10484300**



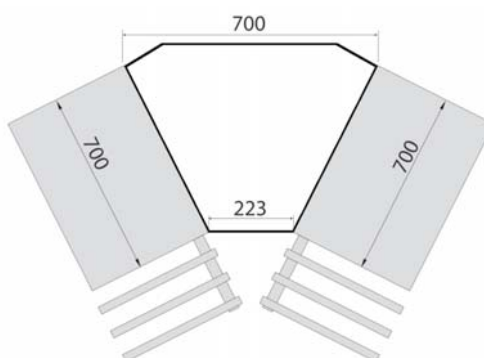
↑ **10687500**



↑ **10733600**



↑ **10633600**



OPTIONAL



GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE **15**

MOD./COD.			DENOMINATION	€
10484300	62	1414x700x850	Extern - 90°	1.710
10687500	66	1414x700x850	Intern - 90°	1.665
10733600	41	700x700x850	Extern - 45°	1.260
10633600	43	700x700x850	Intern - 45°	1.225

SELF-SERVICES / MUEBLES DISPENSADORES PARA PAN, CUBIERTOS, BANDEJAS Y VASOS

[E] SELF-SERVICES / DISPENSER FURNITURE FOR BREAD, CUTLERY, TRAYS AND GLASSES

[F] SELF-SERVICES / MEUBLES DISTRIBUTEURS POUR PAIN, COUVERTS, PLATEAUX ET VERRES



↑ 10752500



↑ 10719400



↑ 10475500



↑ 10743600



↑ 10200000

MOD./COD.				€
10752500	38	800x700x550	-	800
10719400	32	800x700x850	3	1.100
10475500	55	800x700x1600	2	1.595
10743600	58	800x700x1700	6	1.900
10200000	25	610x650x1850	* 5	1.650

ESTANTES DE CRISTAL, NEUTROS

- Actúan como expositores y a la vez, de pasa-platos. También son protectores higiénicos de los alimentos expuestos.
- De cristal curvado, templado de 6 mm, de espesor. [1]
- Con soportes de tubo Ø 30 mm, de acero inoxidable, 18/10 AISI-304, con los correspondientes clips para la sujeción de los cristales. [2]
- Dichos soportes se fijan a los muebles, taladrando las encimeras, por medio de una varilla rosada. [2]
- Se suministran desmontados.
- Modelos con 1 estante, a 360 mm, de la encimera del mueble. [3]
- Modelos con 2 estantes, a 360/700 mm, de la encimera. [4]
- Disponemos de un cristal plano, templado de 6 mm, de espesor para colocar en el frontal, para que los clientes no toquen los alimentos y evitar quemaduras en el caso de estar en los muebles calientes. [5]

ESTANTES DE CRISTAL CON PANTALLAS CON LUZ

- Además de las funciones de exposición, pasa-platos y protectores higiénicos, disponen de luz, para resaltar los alimentos que se ofrecen.
- Modelos con luz led, para instalar en los muebles fríos o neutros.
- Modelos con luz caliente y resistencias de cerámica, para colocar en los muebles calientes y a la vez, mantener los alimentos en la temperatura adecuada en la parte superior.
- En ambos casos, con un interruptor marcha-paro en la propia pantalla. [6]
- Modelos para muebles centrales, con los estantes de cristal curvado por ambos lados, templado de 6 mm, de espesor. [7]
- Estos modelos llevan los soportes de tubo Ø 30, de acero inoxidable 18/10 AISI-304, con 4 patas, que se deberán fijar a los muebles. [7]

GUÍAS PASA-BANDEJAS

- Diseñadas para el soporte y desplazamiento de las bandejas, que a la vez son muy fáciles de limpiar, al no tener base donde se pudieran estancar vertidos de bebidas o alimentos en general.
- Montaje rápido al frontal del mueble, fijando los 2 soportes de acero inoxidable 18/10 AISI-304, por medio de tornillos, los cuales quedan ocultos por unos embellecedores. [8]
- Fabricadas con 3 tubos Ø 30, de acero inoxidable 18/10 AISI-304.

ESTANTES POSA PLATOS

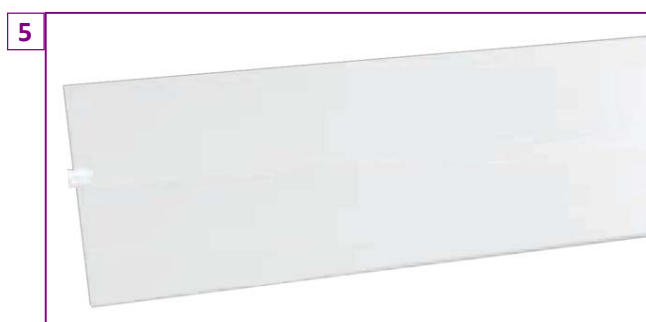
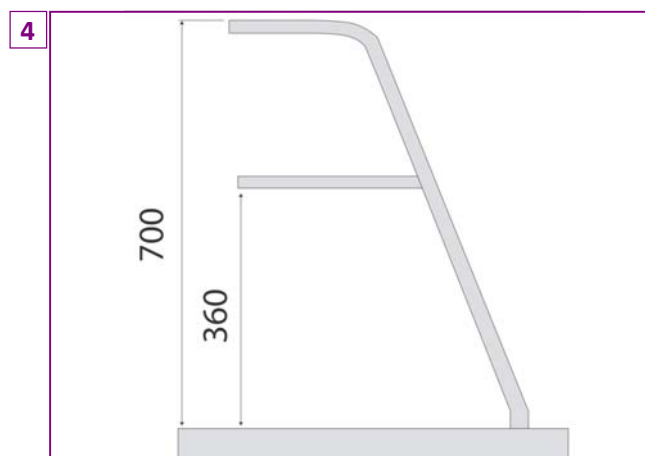
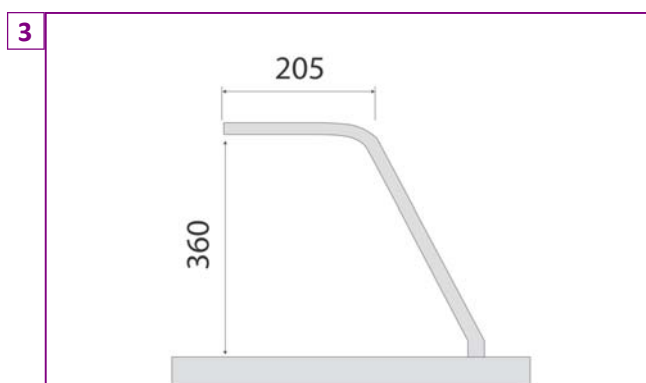
- Para colocación en el lateral, de platos en los muebles centrales.

PANELES FRONTALES

- Para personalizar la línea de self-service y decorarlo de acuerdo con el ambiente y el mobiliario, del espacio donde esta instalado.
- De serie, se suministran en acero inoxidable, por lo que al pasar el pedido, deberán indicar el color del panel, que es de material plastificado, muy resistente.
- Existen 4 colores a elegir. Azul (RAL 5003), Rojo (RAL 3020), Blanco (RAL 9003) y Gris (RAL 9022). [9]

ZÓCALOS

- Que facilitan la limpieza, y a la vez mejoran el aspecto de la línea de Self-service.
- Fabricados en acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Con un fácil sistema de fijación a las patas de los muebles. [10]



E

GLASS SHELVES, NEUTRAL

- They act both as a display and as a plate rack. They are also hygienic protectors of the food on display.
- Made of curved, tempered glass, 6 mm thick. [1]
- With tube supports Ø 30 mm, made of stainless steel, 18/10 AISI-304, with the corresponding clips for holding the glass. [2]
- These brackets are fixed to the furniture, drilling the worktops, by means of a threaded rod. [2]
- They are supplied unassembled.
- Models with 1 shelf, 360 mm from the top of the furniture. [3]
- Models with 2 shelves, 360/700 mm from the top of the furniture. [4]
- We have a 6 mm thick, tempered, flat glass to be placed on the front, so that customers do not touch the food and avoid burns in the case of being in hot furniture. [5]

GLASS SHELVES, WITH SCREENS WITH LIGHT

- In addition to the functions of display, plate racks and hygienic protectors, they have light to highlight the food on offer.
- Models with led light, to be installed in cold or neutral furniture.
- Models with hot light and ceramic heaters, to place in hot furniture and at the same time, keep the food at the right temperature in the upper part.
- In both cases, with an on/off switch on the display itself. [6]
- Models for central furniture, equipped with shelves made of curved glass on both sides, tempered 6 mm thick. [7]
- These models are fitted with tube supports Ø 30, made of stainless steel 18/10 AISI-304, with 4 legs, to be fixed to the furniture. [7]

TRAY GUIDES

- Designed to support and move the trays, which are also very easy to clean, as they do not have a base where spillages of drinks or foodstuffs in general could stagnate.
- Quick assembly to the front of the unit, fixing the 2 18/10 AISI-304 stainless steel supports by means of screws, which are hidden by some trims. [8]
- Manufactured with 3 tubes Ø 30, in 18/10 AISI-304 stainless steel.

PLATE SUPPORTS

- For placing on the side of the central furniture.

FRONT PANELS

- To personalise the self-service line and decorate it in accordance with the ambience and furnishings of the space where it is installed.
- As standard, they are supplied in stainless steel, so when ordering, you must indicate the colour of the panel, which is made of highly resistant plastic material.
- There are 4 colours to choose from. Blue (RAL 5003), Red (RAL 3020), White (RAL 9003) and Grey (RAL 9022) [9]

SOCKS

- They facilitate cleaning and at the same time improve the appearance of the Self-service line.
- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel.
- With an easy fixing system to the legs of the furniture. [10]

F

ÉTAGÈRES NEUTRES EN VERRE

- Ils servent à la fois de présentoir et de porte-assiettes. Ils sont également des protecteurs hygiéniques des aliments exposés.
- Fabriqué en verre trempé bombé, d'une épaisseur de 6 mm. [1]
- Avec des supports de tube Ø 30 mm, en acier inoxydable, 18/10 AISI-304, avec les clips correspondants pour le maintien du verre. [2]
- Ces supports sont fixés aux meubles, en perçant les plans de travail, au moyen d'une vis. [2]
- Se suministran desmontados.
- Modèles avec 1 étagère, à 360 mm du plan de travail. [3]
- Modèles avec 2 étagères, à 360/700 mm du plan de travail. [4]
- Nous avons prévu un verre plat trempé de 6 mm d'épaisseur à placer sur la façade, afin que les clients ne touchent pas les aliments et évitent les brûlures en cas de présence dans un meuble chaud. [5]

ÉTAGÈRES EN VERRE AVEC ÉCRAN ÉCLAIRÉ

- En plus des fonctions de présentoir, de porte-assiettes et de protections hygiéniques, ils disposent d'une lumière pour mettre en valeur les aliments proposés.
- Modèles avec lumière led, à installer dans des meubles froids ou neutres.
- Modèles avec lumière chaude et des chauffages en céramique, à placer dans les meubles chauds et en même temps, maintenir les aliments à la bonne température dans la partie supérieure.
- Dans les deux cas, avec un interrupteur marche/arrêt sur l'écran lui-même. [6]
- Modèles pour meuble central, équipés d'étagères en verre bombé des deux côtés, trempé de 6 mm d'épaisseur. [7]
- Ces modèles sont équipés de supports de tubes Ø 30, en acier inoxydable 18/10 AISI-304, avec 4 pieds, à fixer aux meubles. [7]

GUIDES PASS PLATEAU

- Conçus pour soutenir et déplacer les plateaux, ils sont également très faciles à nettoyer, car ils n'ont pas de base où pourraient stagner les débordements de boissons ou d'aliments en général.
- Montage rapide à l'avant de l'appareil, en fixant les 2 supports en acier inoxydable 18/10 AISI-304 au moyen de vis, qui sont cachées par certains habillages. [8]
- Fabriqué avec 3 tubes Ø 30, en acier inoxydable 18/10 AISI-304.

ÉTAGÈRES POUR ASSIETTES

- Pour installer sur le côté, dans les meubles centraux.

PANNEAUX FRONTAUX

- Personnaliser la ligne de self-service et la décorer en fonction de l'ambiance et de l'ameublement de l'espace où elle est installée.
- Ils sont fournis en standard en acier inoxydable. Lors de la commande, vous devez donc indiquer la couleur du panneau, qui est fabriqué en matière plastique très résistante.
- Vous avez le choix entre 4 couleurs. Bleu (RAL 5003), rouge (RAL 3020), blanc (RAL 9003) et gris (RAL 9022). [9]

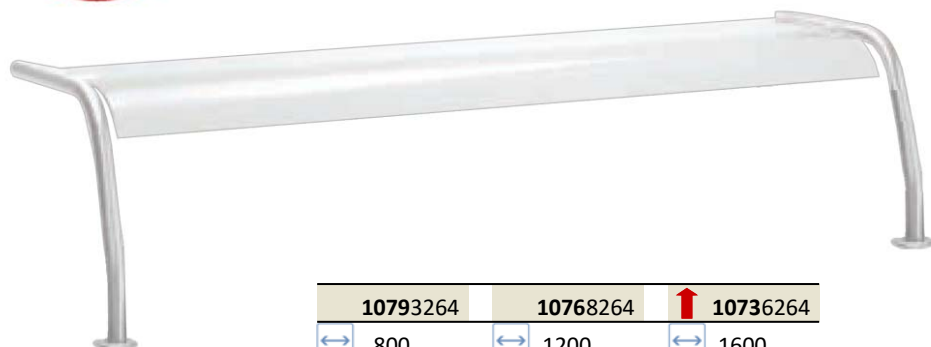
SOCLES

- Cela facilite le nettoyage et améliore en même temps l'apparence de la ligne Self-service.
- Fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Avec un système de fixation facile aux pieds du meuble. [10]

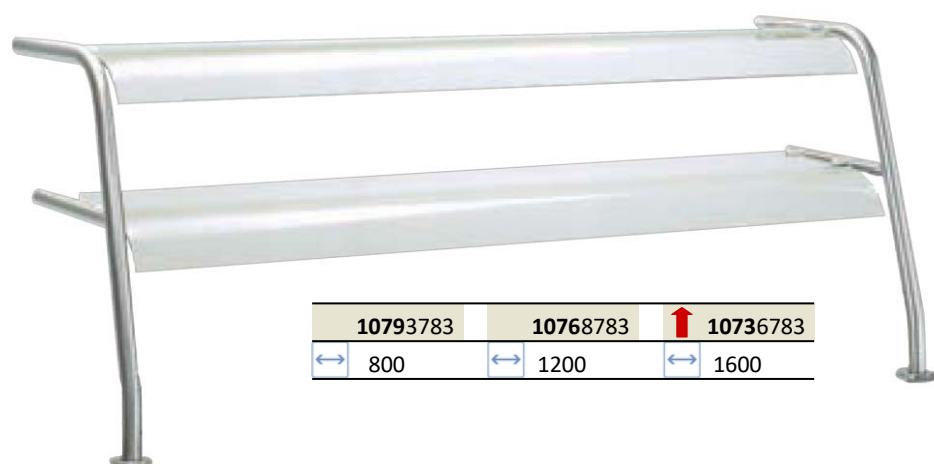
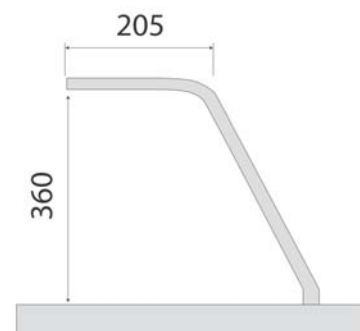
SELF-SERVICES / ESTANTES DE CRISTAL NEUTROS

[E] SELF-SERVICES / GLASS SHELVES NEUTRAL

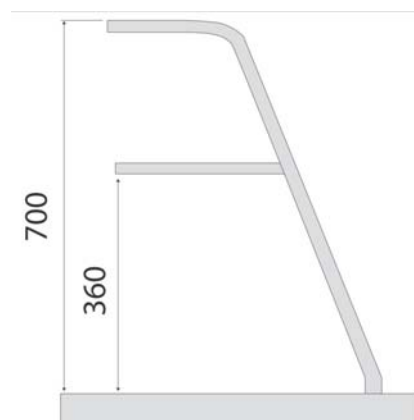
[F] SELF-SERVICES / ÉTAGÈRES NEUTRES EN VERRE



10793264	10768264	↑ 10736264
↔ 800	↔ 1200	↔ 1600



10793783	10768783	↑ 10736783
↔ 800	↔ 1200	↔ 1600



OPTIONAL



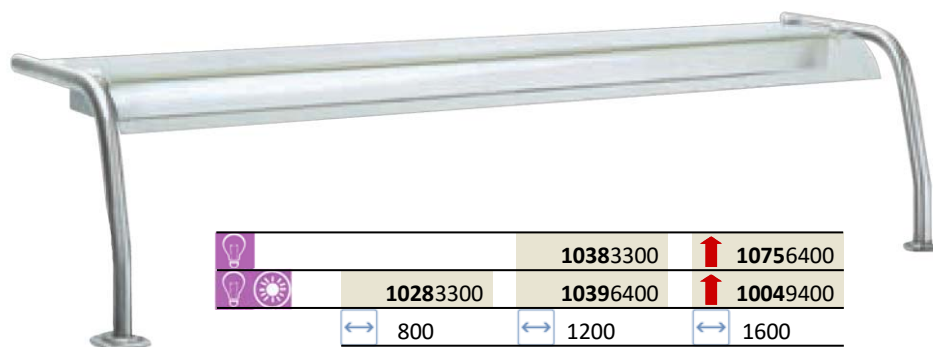
GRUPO [E] GROUP [F] GROUPE 15

MOD./COD.				€
10793264	8	800x205x360	1	520
10768264	10	1200x205x360	1	585
10736264	12	1600x205x360	1	715
10793783	13	800x205x700	2	865
10768783	17	1200x205x700	2	1.000
10736783	21	1600x205x700	2	1.260

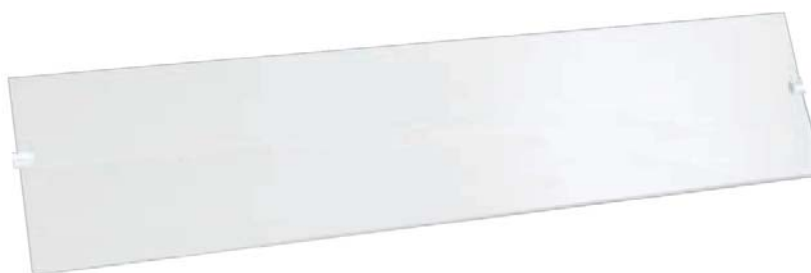
SELF-SERVICES / ESTANTES DE CRISTAL CON PANTALLAS CON LUZ

[E] SELF-SERVICES / GLASS SHELVES WITH SCREEN WITH LIGHT

[F] SELF-SERVICES / ÉTAGÈRES EN VERRE AVEC ÉCRAN ÉCLAIRÉ



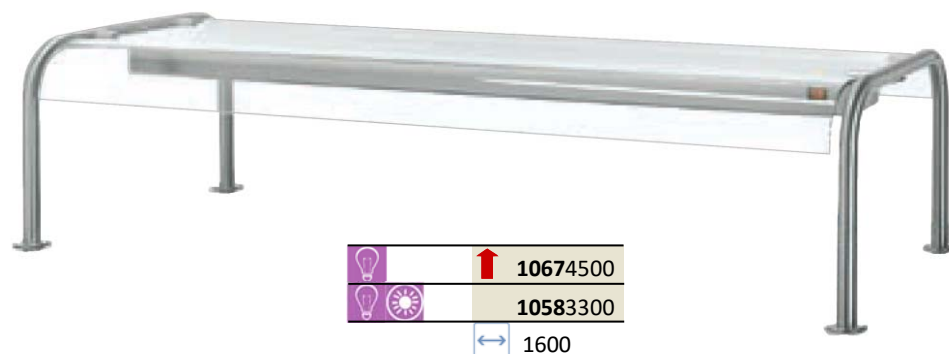
			10383300		10756400	
		10283300	10396400		10049400	
		800		1200		1600



Cristal frontal
[E] Frontal glass
[F] Verre avant

10393300		10893300			10526400
	800		1200		1600

Para muebles centrales
[E] For central furniture
[F] Pour meuble central



		10674500
		10583300
		1600

MOD./COD.							€
10383300	16	1200x205x360	1	OK	-	18 W 230/1V	830
10756400	19	1600x205x360	1	OK	-	36 W 230/1V	1.005
10283300	13	800x205x360	1	-	OK	300 W 230/1V	740
10396400	16	1200x205x360	1	-	OK	900 W 230/1V	840
10049400	19	1600x205x360	1	-	OK	1,2 KW 230/1V	1.060
10393300	4	800x6x250	Frontal	-	-	-	165
10893300	6	1200x6x250	Front	-	-	-	190
10526400	8	1600x6x250	Avant	-	-	-	215
10674500	25	1600x550x360	1	OK	-	36 W 230/1V	1.220
10583300	25	1600x550x360	1	-	OK	1,2 KW 230/1V	1.390

SELF-SERVICES / GUÍAS PASA-BANDEJAS Y SOPORTES DE PLATOS

[E] SELF-SERVICES / TRAY GUIDES AND PLATE SUPPORTS

[F] SELF-SERVICES / GUIDES PASS PLATEAUX ET ÉTAGÈRES POUR ASSIETTES



10593300	10693300	10366400	10226400	10483400	↑ 10216400
↔ 400	↔ 800	↔ 1200	↔ 1300	↔ 1400	↔ 1600



↑ 10973400	10114300
Extern 45°	Extern 90°

Para muebles centrales
[E] For central furniture
[F] Pour meuble central



↑ 10493300

MOD./COD.			€
10593300	5	400x300x30	225
10693300	7	800x300x30	255
10366400	8,5	1200x300x30	280
10226400	9	1300x300x30	295
10483400	9,5	1400x300x30	315
10216400	11,5	1600x300x30	345
10973400	8,5	EXTERN 45°	465
10114300	10,5	EXTERN 90°	515
10493300	9	650x350x300	255

SELF-SERVICES / PANELES FRONTALES Y ZÓCALOS

E SELF-SERVICES / FRONT PANELS AND SOCKS

F SELF-SERVICES / PANNEAUX FRONTAUX ET SOCLES



↑ RAL 5003



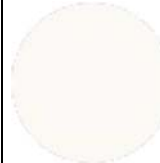
↑ RAL 3020

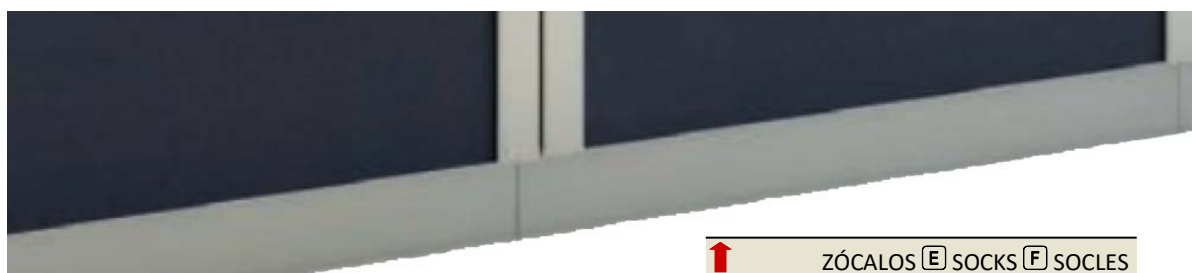


↑ RAL 9003



↑ RAL 9022

MOD./COD.	MOD./COD.	MOD./COD.	MOD./COD.		DENOMINATION	€
				↔		
10FA0400	10FR0400	10F80400	10F60400	400	LINEAR	100
10FA0800	10FR0800	10F80800	10F60800	800	LINEAR	100
10FA1200	10FR1200	10F81200	10F61200	1200	LINEAR	120
10FA1300	10FR1300	10F81300	10F61300	1300	LINEAR	130
10FA1400	10FR1400	10F81400	10F61400	1400	LINEAR	140
10FA1600	10FR1600	10F81600	10F61600	1600	LINEAR	160
10FAAE45	10FRAE45	10F8AE45	10F6AE45	45°	EXTERN	130
10FAA145	10FRA145	10F8A145	10F6A145	45°	INTERN	100
10FAAE90	10FRAE90	10F8AE90	10F6AE90	90°	EXTERN	160
10FAA190	10FRA190	10F8A190	10F6A190	90°	INTERN	130



↑ ZÓCALOS **E** SOCKS **F** SOCLES

MOD./COD.		↔ ↑	DENOMINATION	€
10817410	1	400x130	LINEAR	100
10794110	1,8	800x130	LINEAR	130
10449110	2,3	1200x130	LINEAR	145
10527410	2,4	1300x130	LINEAR	160
10627410	2,6	1400x130	LINEAR	170
10105110	2,9	1600x130	LINEAR	180
10994110	1,5	700x130	LATERAL / SIDE	145
10164400	1,1	450x130	EXTERN - 45°	170
10679300	0,7	185x130	INTERN - 45°	150
10644300	2	1000x130	EXTERN - 90°	180
10289300	0,8	220x130	INTERN - 90°	160

ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

TODO
E ALL
F TOUT

INOX
18/10



TERMÓMETRO EN PANTALLAS DROP-IN E THERMOMETER IN DROP-IN DISPLAYS F THERMOMÈTRE SUR ÉCRAN DROP-IN		CUBETAS GASTRONORM E GASTRONORM CONTAINERS F RÉCIPIENTS GASTRONORM					
COD.	€	COD.	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	€
4ATER100	102		GN 1/1 530 x 325			GN 1/2 325 x 265	



SEPARADORES RECIPIENTES GN E GN CONTAINER SEPARATORS F SEPARATEURS DE RECIPIENTES GN			TAPAS GN E GN LIDS F COUVERCLES GN			
COD.	GN	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
SEPAGN11	1/1	18	CP1100X1	1/1	530 x 325	29
SEPAGN13	1/3	14	CP230000	2/3	352 x 325	28
			CP1200X1	1/2	265 x 325	18
			CP1300X1	1/3	325 x 176	16
			CP1400X1	1/4	265 x 162	14
			CP160000	1/6	176 x 162	11



DOBLE FONDO PERFORADO MUEBLES CALIENTES O FRÍOS E DOUBLE PERFORATED BOTTOM HOT OR COLD FURNITURE F DOUBLE FOND PERFORÉ POUR MEUBLES CHAUDS OU FROIDS				CUBETA HELADERA E ICE-CREAM CONTAINER F BAC DE RÉFRIGÉRATION				LAVAPORCIONADOR E PORTIONER WASHER F LAVEUSE DE PORTIONS			
COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	↕	€	COD.	↔ ↗ ↕	↕	€
4A085021	1/1	530 x 325	45	4A027000	360x165x150	7	45	4A120300	110x270x145	100x260	118

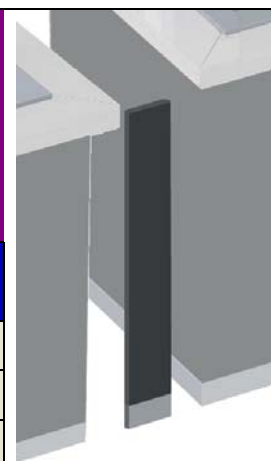
ACCESORIOS

E ACCESSORIES

F ACCESSOIRES

KIT UNION (2 PIEZAS) MUEBLES BUFFET **E** UNION KIT (2 PIECES) BUFFET FURNITURE **F** KIT D'ASSEMBLAGE (2 PIÈCES) MEUBLE BUFFET

COD.	EXT	€
4AWWUT1K	WW	400
4AWNUT1K	WN	400
4ANMUT1K	NM	480



TAPA DISPENSADORES DE PLATOS E DISPENSER LID FOR PLATE F COUVERCLE DU DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES 			CESTAS VASOS E GLASS BASKETS F PANIERS POUR VERRES 			
COD.	Ø ↕	€	COD.	↔ ↗ ↕		€
4A117000	Ø 365 x 140	117	95160	500 x 500 x 80	16 - Ø 113	48



RASQUETAS E SPATULAS F SPATULES			CESTAS FREIDORA E FRYER BASKETS F PANIERS À FRITEUSE				
COD.	PARA E FOR F POUR	€	COD.	↔ ↗ ↑	PACK	€	
96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	20	4A575021	210 x 265 x 105	10	1	124
93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	46	4A096021	105 x 265 x 105	1/2-10	2	211
4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	28					



PAKS CESTOS CUECE PASTA **E** BASKET PASTA COOKER PAK **F** PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	GN	↔ ↗ ↑	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	227	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	391
4A026021	2 x 1/3	290 x 160 x 200	343	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	440

SIMBOLOGÍA

(E) SYMBOLS

(F) SYMBOLOGIE



Largo

- (E) Length
(F) Large



Fondo

- (E) Width
(F) Profond



Alto

- (E) Height
(F) Haut



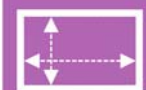
Peso

- (E) Weight
(F) Poids



Medidas Gastronorm

- (E) Gastronorm sizes
(F) Mesures Gastronorm



Dimensiones encastre

- (E) Lace dimensions
(F) Dimensions de dentelle

HP

Caballos de potencia

- (E) Horse power
(F) Puissance en chevaux

UC

Unidad condensadora

- (E) Condensing unit
(F) Unité de condensation



Frío estático

- (E) Static cold
(F) Froid statique



Frío ventilado

- (E) Cold ventilated
(F) Froid ventilé

DOT

Dotación de serie

- (E) Standard equipment
(F) L'équipement standard



Niveles

- (E) Levels
(F) Niveaux



Régimen de trabajo / Temperatura ambiente

- (E) Working regime / ambient temperature
(F) Régime de travail / Température ambiante



Cubas helados

- (E) Ice cream vats
(F) Cuves de crème glacée



Luz

- (E) Light
(F) Lumière



Calor

- (E) Heat
(F) Chaleur



Capacidad de platos

- (E) Capacity plates
(F) Plats de capacité



Diametro

- (E) Diameter
(F) Diamètre



Cesta lavavajillas

- (E) Dishwasher basket
(F) Panier lave-vaisselle



Fuegos gas

- (E) Burners
(F) Feux



Placa eléctrica redonda

- (E) Electric rounded plate
(F) Plaque électrique ronde



Placa lisa

- (E) Smooth plate
(F) Plaque lisse



Placa estriada

- (E) Ribbed plate
(F) Plaque striée



Dimensiones placa

- (E) Plate dimensions
(F) Dimensions plaque



Capacidad litros

- (E) Liters capacity
(F) Capacité litres



Número de cubas

- (E) Number of tanks
(F) Numéro de cuves



Dimensiones cesta

- (E) Basket dimensions
(F) Dimensions du panier



Frío positivo

- (E) Positive cold
(F) Froid positif

EXT

Acabado exterior

- (E) External finish
(F) Finition extérieure



Descarche automático

- (E) Automatic defrost
(F) Dégivrage automatique



Puertas pivotantes

- (E) Pivot doors
(F) Portes pivotantes



Soporte Abierto

- (E) Open stand
(F) Support ouvert



Dimensiones parrilla

- (E) Grill dimensions
(F) Dimensions du grill



Puertas correderas

- (E) Sliding doors
(F) Portes coulissantes



Cajones

- (E) Drawers
(F) Tiroirs



Alcohol gelificado

- (E) Gelified alcohol
(F) Alcool gélifié



Gas

- (E) Gas
(F) Gaz



Eléctrico

- (E) Electric
(F) Électrique



Precio en EUROS

- (E) Price in EUROS
(F) Prix en EUROS

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h

1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas

1 HP = 746 W



PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)



FORMAS DE PAGO

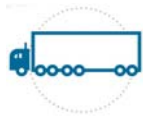
En construcciones especiales 30% al pasar el pedido

CONTADO

Descuento Por pago anticipado 2%
1a operacion: contado al pasar el pedido.
Una vez concedido el crédito, la forma de pago será 30, 60 días fecha factura.

CREDITO

En facturas de hasta 300€, el pago será a 30 días fecha factura



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 300,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.



GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS



E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

The manufacturer reserves the right to modify the characteristics mentioned in this catalogue to improve the quality of the products, without previous advice.



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer.

The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

F JURIDICITION

En cas de litige, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

COCINAS - COOKERS BAR 450 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

COCINAS - COOKERS SNACK 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

COCINAS - COOKERS SNACK 600 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

COCINAS - COOKERS 700 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

COCINAS - COOKERS 900 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

COCINAS CENTRALES - WOKS - CENTRAL COOKERS 

En construcción

CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

HORNOS - OVENS 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

**ASADORES - BARBACOAS CARBÓN VEGETAL
ROASTERS - CHARCOAL BARBECUES** 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

CAMPANAS / EXTRACTION HOODS 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

**FRÍO INDUSTRIAL - ABATIDORES DE TEMPERATURA
INDUSTRIAL COLD - BLAST CHILLERS** 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

FRÍO COMERCIAL - COMMERCIAL COLD 

En construcción

CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

LAVADO / WASHING 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENTS 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

MAQUINARIA AUXILIAR / AUXILIARY MACHINERY 



CATALUÑA / TARRA / COCINAS / PRICE LIST
7. CATALUÑA / LOTE DE PIRAS / 11. MATERIALS / PRELUSTRE

MAS·BAGA
FUNDADA EN 1878

WWW.MASBAGA.COM



RCR

www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.

Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre

08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA

(Barcelona) - Spain

comercial@recambiosrcr.com

+34 938 486 767

