



Catálogo de los
CALIENTAPLATOS
distribuidos en España



HOSTELERÍA10.com

PRODUCTOS PARA LA HOSTELERÍA Y EL COMERCIO

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Calientaplatos](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Calientaplatos** que forman parte de este catálogo son:

- [Aliberinox](#)
- [Ascaso](#)
- [Edenox](#)
- [Fricosmos](#)
- [Lacor](#)
- [Masamar](#)
- [Pujadas](#)
- [RM Gastro / Ascaso](#)
- [Valentine](#)
- [Zinco / Granita](#)

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

Estaremos encantados de atenderle.

ARMARIO CALIENTAPLATOS

HEATER CABINET FOR DISHES
CABINET DE CHAUFFAGE POUR PLATS
GABINETE AQUECEDOR DE PRATOS



Características.

- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Rejilla regulable.
- Resistencias acorazadas de 8 mm.
- Control de la resistencia con regulador de energía.
- Patas regulables en altura o ruedas giratorias.



Features.

- Made totally of Stainless steel.
- Adjustable grille.
- 8 mm heating elements.
- Independent control of resistance with energy regulator.
- Height adjustable feet or wheels.



Caractéristiques.

- Réalisées complètement en acier inoxydable.
- Grille réglable.
- Résistances blindés de 8 mm.
- Contrôle indépendant de la résistance avec régulateur de l'énergie.
- Pieds réglables en hauteur ou des roulettes.



Caractéristiques.

- Construído inteiramente em aço inoxidável.
- Grelha ajustável.
- Resistências blindadas de 8 mm.
- Controle independente da resistência com regulador de energia.
- Pés ajustáveis em altura ou rodízios.

DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSÕES

RUEDAS WHEELS ROUES RODAS

POTENCIA POWER PUISSANCE POTÊNCIA

CAPACIDAD CAPACITANCE CAPACITÉ CAPACIDADE

CODIGO CODE CODE CODIGO

PRECIO PRICE PRIX PREÇO

400X425X970	NO	0,7 Kw	60	CP400	654 €
800X425X970		0,7 Kw	120	CP800	951 €
400X425X970	SI	0,7 Kw	60	CP400R	799 €
800X425X970		0,7 Kw	120	CP800R	1.097 €

Dimensiones en mm. / Dimensions in mm. / Dimensions in mm. / Dimensões em mm.

CALENTADOR DE PLATOS

DISHES HEATER
CHAUFFAGE POUR PLATS
AQUECEDOR DE PRATOS



Características.

- Encimera de 1,2 mm. de espesor en **AISI 304, 18/10**.
- Calentamiento por resistencia adhesiva.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Interruptor luminoso.
- Patas con pié regulable en altura.



Features.

- Worktop Made of 1,2 mm. stainless steel **AISI 304, 18/10**.
- Adhesive heating elements under tray.
- Temperature control with digital thermostat.
- Switch with light.
- Legs with adjustable feet.



Caractéristiques.

- Plan de travail avec épaisseur 1,2 mm., réalisé complètement en acier inoxydable **AISI 304, 18/10**.
- Chauffage par résistance adhésive.
- Contrôle de la température avec thermostat digital.
- Interrupteur lumineux.
- Piètement avec pieds réglables.



Caractéristiques.

- Tampo construído em aço inoxidável **AISI 304, 18/10** do espessura 1,2 mm.
- Aquecimento por resistência adesiva.
- Controle de temperatura com termostato digital.
- Interruptor com luz.
- Pés com altura regulável e fio oculto.

DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSÕES

POTENCIA POWER PUISSANCE POTÊNCIA

CODIGO CODE CODE CODIGO

PRECIO PRICE PRIX PREÇO

1000X400X80	1 Kw	CPL1000	432 €
1200X400X80	2 Kw	CPL1200	462 €
1400X400X80	2 Kw	CPL1400	491 €

Dimensiones en mm. / Dimensions in mm. / Dimensions in mm. / Dimensões em mm.

ESTANTE DE SOBREMESA

TABLE OVER SELF
ETAGERE SUR TABLE
PRATELEIRA SOBRE MESA



Características.

- Fabricado completamente en acero inoxidable **AISI 304 18/10**.
- Placas de anclaje a mesa.



Features.

- Made totally of Stainless steel **AISI 304 18/10**.
- Mounting plates to table.



Caractéristiques.

- Réalisées complètement en acier inoxydable **AISI 304 18/10**.
- Plaques de montage à la table.



Caractéristiques.

- Construído inteiramente em aço inoxidável **AISI 304 18/10**.
- Placas de ancoragem a mesa.



DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSÕES	CODIGO CODE CODE CODIGO	PRECIO PRICE PRIX PREÇO	DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS DIMENSÕES	CODIGO CODE CODE CODIGO	PRECIO PRICE PRIX PREÇO
1000X400X350	ESM1004	347 €	1000X400X350/750	ESMD1004	476 €
1200X400X350	ESM1204	357 €	1200X400X350/750	ESMD1204	492 €
1400X400X350	ESM1404	368 €	1400X400X350/750	ESMD1404	519 €
1600X400X350	ESM1604	391 €	1600X400X350/750	ESMD1604	568 €
1800X400X350	ESM1804	404 €	1800X400X350/750	ESMD1804	599 €
2000X400X350	ESM2004	433 €	2000X400X350/750	ESMD2004	626 €

Dimensiones en mm. / Dimensions in mm. / Dimensões em mm. / Dimensões em mm.

ELEMENTO CALEFACTOR PARA ESTANTE DE SOBREMESA

HEATING ELEMENT FOR TABLE OVER SELF
ELEMENT DE CHAUFFAGE POUR ETAGERE SUR TABLE
RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO PARA PRATELEIRA SOBRE MESA



Características.

- Fabricado completamente en acero inoxidable.
- Rejilla en acero inoxidable.
- Resistencias ceramicas.
- Interruptor luminoso.



Features.

- Made totally of Stainless steel.
- Stainless steel grille.
- Removable bottom tray.
- Ceramic heating elements.
- Switch with light.



Caractéristiques.

- Réalisées complètement en acier inoxydable.
- Grille en acier inoxydable.
- Plateau inférieur amovible.
- Résistances céramiques.
- Interrupteur avec lumineux.



Caractéristiques.

- Construído inteiramente em aço inoxidável.
- Grelha em aço inoxidável.
- Bandeja do parte inferior removível.
- Resistências cerâmicas.
- Interruptor com luz.

LONGITUD ESTANTE SELF LENGTH LONGUEUR DE PLATEAU COMPRIMENTO DA PRATELEIRA	POTENCIA POWER PUISSANCE POTÊNCIA	CODIGO CODE CODE CODIGO	PRECIO PRICE PRIX PREÇO
1000	1 Kw	ECES1004	498 €
1200	1 Kw	ECES1204	519 €
1400	2 Kw	ECES1404	573 €
1600	2 Kw	ECES1604	595 €
1800	2 Kw	ECES1804	616 €
2000	2 Kw	ECES2004	638 €

Dimensiones en mm. / Dimensions in mm. / Dimensões em mm. / Dimensões em mm.

Placas Calientes y Frías



Ideales para mantener la temperatura de los alimentos (uso en buffets, locales fast food, zona de la entrega de la cocina...)

Calientes



90°C máx.



Datos comunes

Estructura: Acero inox Voltaje: 230 V 50/60 Hz Termostato: 0°-90°C

PLAF.1 270 €

Potencia: 250W
Alto/ancho/profundo:
6/50/35

PLAF.2 330 €

Potencia: 450W
Alto/ancho/profundo:
6/90/45

PLAF.3 330 €

Potencia: 600W
Alto/ancho/profundo:
7/50/50

PLAF.4 330€

Potencia: 600W
Alto/ancho/profundo:
7/60/40

PLAF.5 440 €

Potencia: 1000W
Alto/ancho/profundo:
7/81/61

(No depositar en el cristal productos muy calientes ni muy fríos al inicio del uso)



Placa calentamiento eléctrica inox

	Tensión	Potencia	Temp.	Dimensiones	Peso	
PLAF11	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	80°C max.	53 x 35,5 cm	3,34 K	112,00 €



COCI86 1.416 €

Conservador circular para paellero

- Fabricación en acero inoxidable.
- Incorpora luz y pletina para fijación a mueble buffet.

Altura: 430 mm

Diámetro máximo: 490 mm

Potencia (230V 1 PN): 700 W

Frías

Placa enfriadora inoxidable 18/10

Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets. Para enfriarla colocarla en el congelador. Dispone de un liquido en su interior que al congelarse transmite su baja temperatura a la placa.



Placa calentamiento eléctrica vitrocerámica

	Tensión	Potencia	T. rango	Temp.	Dimensiones	Peso	
PLAF12	220-230 V / 50-60 Hz	100 W	60°C - 150°C	90°C max.	40 x 25 x 5 cm	2,70 K	142,00 €
PLAF13		230 W	+/-18°C		55 x 35 x 5 cm	4,40 K	186,00 €



PLAF15 238 €

53 x 32,5 cm (GN 1/1)

PLAF16 163,5 €

32,5 x 26,5 cm (GN 1/2)

Chafing



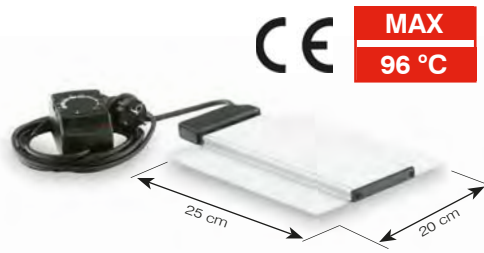
AC.197 215,79 €

Calentador eléctrico para chafing

Tensión: 220-240 V / 50-60 Hz

Potencia: 700 W

Dimensiones: 25 x 20 cm



AC.198 254,10 €

Calentador eléctrico para chafing con regulador de energía

Tensión: 220-240 V / 50-60 Hz

Potencia: 700 W

Dimensiones: 25 x 20 cm



AC.36 156 €

Resistencia eléctrica para Baño María de buffet
230v 50/60Hz 360W

Armarios calienta platos

Fabricación Nacional. Alta Calidad



COC176



COC178



COC179

Aislamiento térmico con fibra de vidrio

Para GN 1/1
o 600 x 400

Especificaciones técnicas

- Construcción en acero inoxidable.
- Parte trasera, paredes, techo, puertas de doble pared y aislamiento térmico con fibra de vidrio.
- Capacidad según modelo para rejillas y/o cubetas Gastronorm 1/1 o rejillas 600x400 mm.
- Guías de acero inoxidable AISI 304, con sistema anti-vuelco (espacio entre nivel de 65 mm).
- Puertas con maneta tipo frigorífico y marco de burlete en silicona fácilmente sustituible, con bisagra de giro 180°.
- Panel de mandos con termostato de control de 0°C a 90°C, termómetro y luz piloto de funcionamiento en situación protegida de golpes.
- Cable de conexión monofásico con toma de tierra.
- Calefacción mediante resistencia eléctrica con óptimo reparto de distribución del calor que evita cualquier mezcla de olores entre los distintos tipos de comidas depositadas en el interior.

	Medidas mm A P H	Capacidad	Kw-V	
COC176	610x410x780	5 niveles GN 1/1 de 85 mm	1 Kw-230v	1.422 €
COC177	610x410x1260	15 niveles GN 1/1 de 85 mm	1 Kw-230v	2.103 €
COC178	670x500x840	5 niveles 600x400 de 95 mm	1,5 Kw-230v	2.265 €
COC179	670x500x1320	15 niveles 600x400 de 63 mm	2,5 Kw-230v	3.366 €

(A: Ancho / P: Profundo / H: alto)

Accesorios (no incluidos en dotación)

Recipientes Gastronorm (acero inox.)

	Medidas mm	Profundidad	Tamaño	
GN.8	325x530	40 mm	1/1	24,77 €
GN.9	325x530	65 mm	1/1	27,14 €
GN.10	325x530	100 mm	1/1	35,81 €
GN.20	325x265	40 mm	1/2	16,99 €
GN.21	325x265	65 mm	1/2	19,87 €
GN.22	325x265	100 mm	1/2	24,22 €



Rejillas Gastronorm (acero inox.)

	Medidas mm	Tamaño	
HO.179	325x530	1/2	29 €

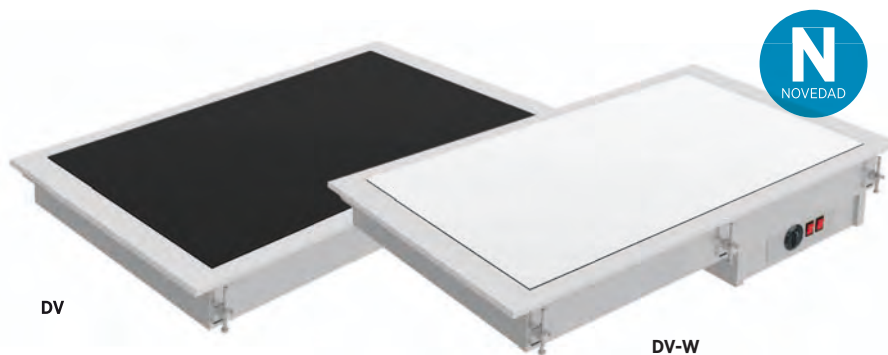
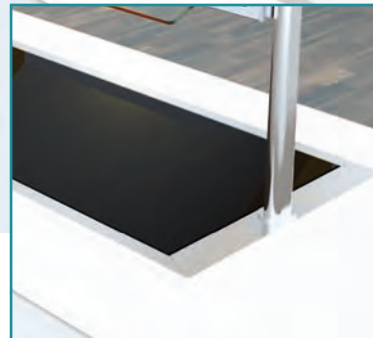


¿Cual es tu estilo?

La decoración es un elemento diferencial del proyecto, junto con la cocina crean una experiencia y dotan al local de personalidad. edenox abre la puerta a las claridades máximas y a las tonalidades frescas y suaves. Después de realizar múltiple proyectos contrastando diferentes percepciones concluimos que el estilo del proyecto, los colores empleados o los material utilizados permiten utilizar más de una tonalidad, acabado negro o blanco, ¿cual es tu opción?...nosotros te ofrecemos las dos.

2 ACABADOS

PLACAS VITROCERÁMICAS NEGRAS O BLANCAS

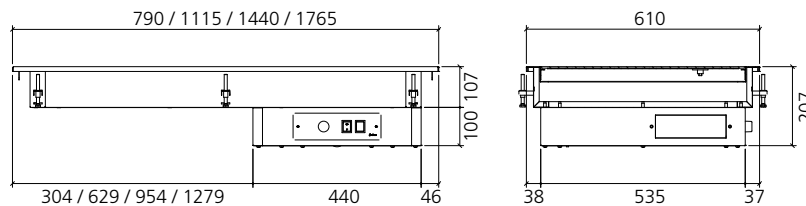


Placas vitrocerámicas

Las placas y elementos calientes de la gama Drop-In permiten dar soluciones a los problemas que se refieran a la exposición y servicio de comidas calientes, con elementos de alta calidad y estética.

Placas calientes vitrocerámicas

- Placa lisa con sobre en cristal vitrocerámico para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior que permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie así como un ahorro de energía.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
DV-211-S	3832121	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Negro	900	1.342,00
DV-311-S	3832122	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Negro	1350	1.573,00
DV-411-S	3832123	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Negro	1800	1.856,00
DV-511-S	3832124	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Negro	2250	2.096,00
N DV-211-S-W	19036495	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	Blanco	900	1.342,00
N DV-311-S-W	19036498	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	Blanco	1350	1.573,00
N DV-411-S-W	19036503	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	Blanco	1800	1.856,00
N DV-511-S-W	19036506	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	Blanco	2250	2.096,00



PVP-211

PVP-211-W

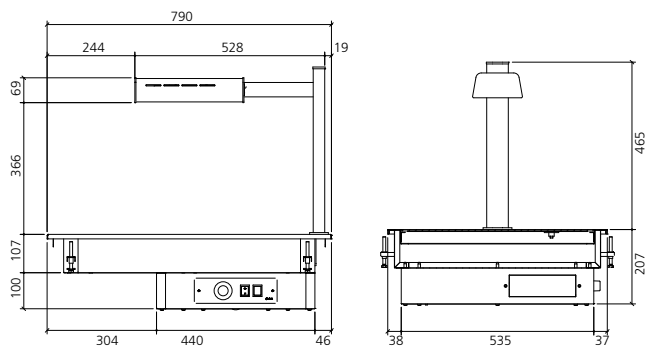


Placa vitrocerámica con pantalla de calor

- Conjunto de placa con cristal vitrocerámico y pantalla de calor superior.
- Ideal para la presentación y el servicio de productos calientes en recipientes especiales tales como: paellas, bandejas con piezas grandes de carne o pescado, pizzas, etc.
- Sistema de calentamiento del cristal vitrocerámico mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior y apoyada por el calor proveniente de la pantalla de luz y calor mediante halógenos protegidos.
- Aislamiento de alta densidad que reduce el consumo energético.
- La pantalla incorpora interruptor ON/OFF para dar más posibilidades en la exposición de productos.
- La pantalla se suministra desmontada de la placa.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 120 °C regulable mediante termostato.
- Capacidad para 2 GN1/1.

Conjunto formado por: DV-411+PC-411+CC-411.

Pueden instalarse pantallas de luz y calor en la estructura de la placa vitrocerámica para proteger, iluminar y calentar los productos expuestos.



Conjunto formado por placa vitrocerámica + Vitrina cerrada con calefacción. Consulte la sección de vitrinas.

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Medidas encastre (mm)		Capacidad GN	Acabado	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	largo	ancho				
PVP-211	3832127	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Negro	1140	1.871,00
N PVP-211-W	19036510	790	610	675	765	585	2 GN 1/1	Blanco	1140	1.871,00

Placas calientes de sobremesa

- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.



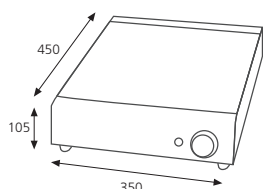
Consulte la sección de placas mantenedoras de temperatura para incrementar las posibilidades a su proyecto. edenox le ofrece una amplia gama de placas con cristal templado, especialmente diseñadas para mantener los alimentos a la temperatura óptima de servicio sin necesidad de instalaciones especiales.

Vitrocéramica

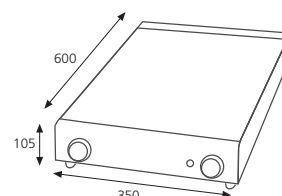
- **Placas de cocción eléctricas con cristal vitrocerámico de alta resistencia y elevada transmisión de calor.**
- Máxima eficacia gracias al rápido ascenso de la temperatura.
- Cristal vitrocerámico de espesor 4 mm.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Control de la temperatura mediante regulador de energía con 6 posiciones de trabajo.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de la superficie.
- Espátula de acero inoxidable para la limpieza de la superficie incluida.



PV-3545



PV-3560



Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Potencia (W)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PV-3545	4436101	1	340 x 345	350 x 450 x 105	250	1 x 2500 /1000	230/1/N - 50/60 Hz	2500	932,00
PV-3560	4436102	2	340 x 500	350 x 600 x 105	250 - 200	1 x 2500/1000 1 x 1800	400/3/N - 50/60 Hz 230/1/N - 50/60 Hz	4300	1.251,00

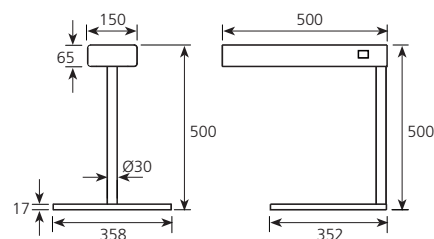
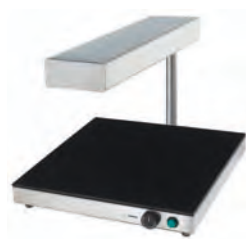
Pantalla mantenedora de calor

- **Junto con las placas calientes forman el conjunto ideal para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte inferior y superior (p.e. paella, pizzas, etc).**

- Fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Calentamiento mediante lámpara halógena.
- Con interruptor luminoso.



PTC



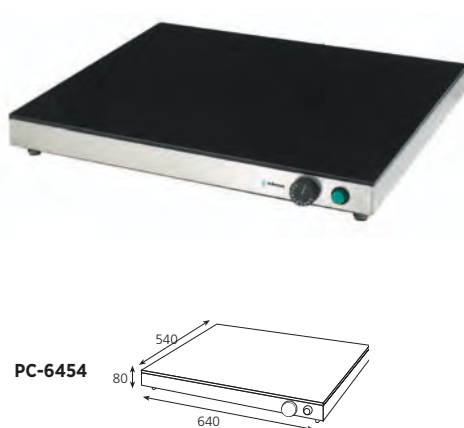
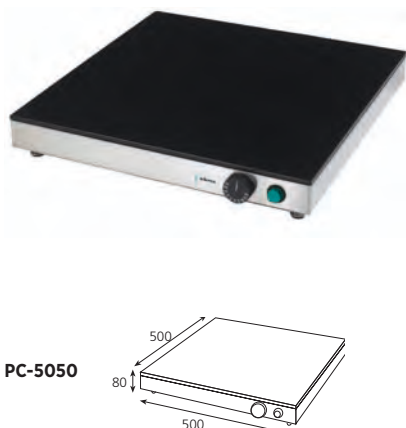
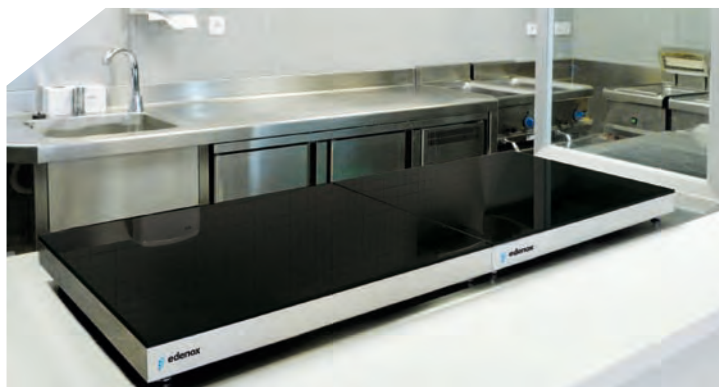
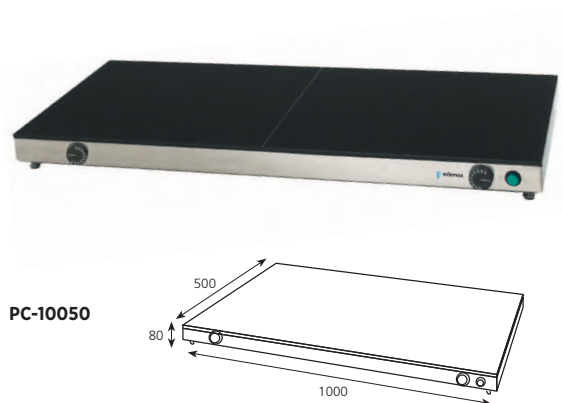
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PTC	3772113	358 x 500 x 500	230/1/N - 50/60 Hz	300	554,00

Placas calientes de sobremesa

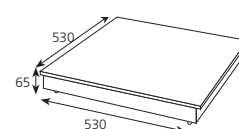
- Placas de sobremesa de cristal templado para mantener la temperatura de los alimentos.
- Especialmente diseñadas para utilizarse en todo tipo de buffets, en el mantenimiento de productos en establecimientos fast food, en la zona de entrega desde la cocina, etc.
- La base y la estructura de los aparatos están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.

- Regulación de temperatura mediante termostato de 30 °C a 120 °C (temperatura máxima de superficie 100 °C).
- Cristal templado de espesor 5 mm.
- Gran superficie de calentamiento.
- Ideal para combinarse con una o más pantallas mantenedoras de calor.

IMPORTANTE: NO APOYAR EN EL CRISTAL PRODUCTOS A UNA TEMPERATURA QUE PUEDA CAUSAR UN SHOCK TÉRMICO (TANTO FRÍO COMO CALIENTE)



PC-5050-E
Modelo encastrable con mando remoto incluido



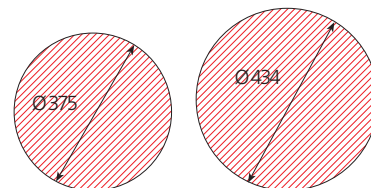
Modelo	Referencia	Zonas cocción	Medidas cristal (mm)	Medidas totales (mm)	Diámetro resistencias (mm)	Medidas de encastre	Tensión (V)	Potencia total (W)	P.V.P. Euros €
PC-5050	4436105	1	500 x 500	500 x 500 x 80	430 x 430	-	230/1/N - 50/60 Hz	400	488,00
PC-6454	4436106	1	640 x 540	640 x 540 x 80	580 x 480	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	600,00
PC-10050	4436107	2	1000 x 500	1000 x 500 x 80	430 x 430 (x2)	-	230/1/N - 50/60 Hz	800	712,00
PC-5050-E	4436108	1	500 x 500	530 x 530 x 65	430 x 430	510 x 510	230/1/N - 50/60 Hz	400	696,00



DPN-28

Dispensadores de platos neutros

- Sistema especial de resortes que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.
- Carga máxima: 45 Kg.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DPN-28

DPN-34

Medidas de encastre (mm)

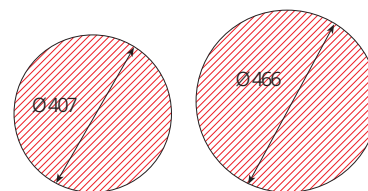
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DPN-28	3782101	730 x 391	de 180 a 280 mm	377,00
DPN-34	3782102	730 x 451	de 240 a 340 mm	465,00



DPC-28

Dispensadores de platos calientes

- Sistema especial de resortes resistentes a altas temperaturas que mantienen los platos a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Disponen de un sistema de regulación del diámetro de los platos que permite que estén guiados en toda la altura del dispensador.
- Las paredes están aisladas mediante poliuretano ecológico con una densidad de 40Kg/m³. Este aislamiento permite una menor transmisión del calor y un menor coste de energía.
- Fáciles de colocar y extraer.
- Capacidad aproximada (según el espesor de los platos): 40/45 platos.
- Carga máxima: 45 Kg.
- Incorpora caja con termostato regulable, interruptor, piloto indicador de funcionamiento y cable con clavija.
- Potencia eléctrica: 480 W.
- Tensión: 230 V.
- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



DPC-28

DPC-34

Medidas de encastre (mm)

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
DPC-28	3782103	420 x 730	de 180 a 280 mm	813,00
DPC-34	3782104	480 x 730	de 240 a 340 mm	854,00



DPC-28 + TDP-28



TDP-28

TDP-34

Tapas para dispensadores de platos

- Tapas en material plástico para mantener la temperatura de los dispensadores.
- Existe un modelo para el dispensador de 280 mm y otro para el de 340 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Ø Regulación platos	P.V.P. Euros €
TDP-28	3793104	Ø 340 x 60	280 mm	60,00
TDP-34	3793105	Ø 400 x 60	340 mm	61,40



DCN-55

Dispensador neutro de cestas de vajilla

- Diseñadas para cestas de vajilla universales de 500 x 500 mm.
- Sistema especial de resortes que mantienen las cestas a un nivel constante. La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles.
- Dispensador de fácil colocación y extracción.
- Carga máxima: 120 Kg.
- Capacidad: 5/6 cestas 110 mm de altura.
- Construcción en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Med. orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
DCN-55	3782105	600 x 640 x 710	535 x 610	774,00

Estanterías de sobremesa

Desktop shelves
Etagères à poser sur table

081802 30 382

Porta-notas mural
Wall mounted note-holder
Porte-notes mural



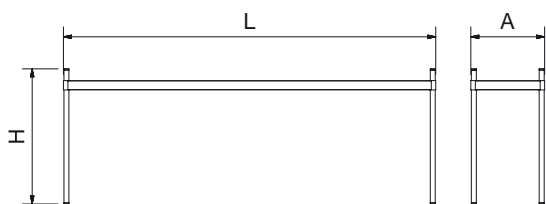
085014 8

Kit de fijación
Fixing kit
Kit de fixation



Estantes regulables en altura
Adjustable shelves
Etagères réglables en hauteur

Entrepaño opcional
Optional shelf
Tablette en option



Instalación de sobremesa con o sin fijación.
Installation on worktop with or without attachment.
Installation sur dessus avec ou sans fixation.

L	A	H	Kg	Barcode	€	Kg	Barcode	€
991	391	677	3,8	076060	250,00	3,6	276060	100,00
1.391	391	677	5,1	076062	300,00	4,9	276062	125,00
1.891	391	677	6,7	076064	350,00	6,5	276064	150,00

Incluido / Included / Inclus

Opcional / Optional / Optionnel

Características:

Instalación sin herramientas bajo estante de sobremesa.

Characteristics:

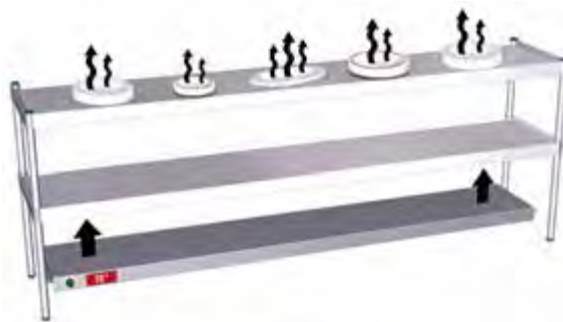
Tool-free installation under table shelf.

Caractéristiques:

Installation sans outil sous l'étagère de la table.

Calentador de platos para estante de sobremesa

Dish heater for desktop shelves
Bande chauffante pour étagères à poser sur table



L	Tensión Voltage Tension	Frecuencia Frequency Frequence	Potencia Power Puissance	Kg	Barcode	€
955	220 V	50 Hz	1.000 W	4,8	076070	424,00
1.355	220 V	50 Hz	1.500 W	6,0	076072	450,00
1.855	220 V	50 Hz	1.500 W	7,0	076074	503,00

Placa



Placa calentamiento Eléctrica Inox

Plaque électrique pour Chauffante
Warmhalteplatte
Electrical warming Plate
Placa aquecimento eléctrica Inóx

Ref	€	Pack
69045	82,30	1

Placa calentamiento Eléctrica Vitrocerámica

Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimento eléctrica vitrocerâmica

Ref	€	Pack
69145	160,80	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Rango temp./Temp.	Temp. máx./Max. temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69045	220-240 V / 50-60 Hz	400 W	0° - 80° C	80° C	53x35,5 cm	3,35 Kg
69145	220-240 V / 50-60 Hz	230 W	60° - 90° C +/-18° C	90° C	55x35x5 cm	4,40 Kg

Función de bloqueo para niños

Fonction de verrouillage enfant
Funktion Kindersicherung
Function for child lock
Função de bloqueio para crianças

Temporizador, autoapagado y aviso sonoro

Minuterie, arrêt automatique et signal sonore
Timer, Auto-off und Beeper
Timer, auto off and beeper
Temporizador, parada automática e sinal sonoro

Ø22
cm

Placa de Inducción

Table de cuisine à induction
Induktionskochgerät
Induction Cooker
Placa de indução



Ref	€	Pack
69032	219,10	1

Placa encastable (agujero 306x306mm)
Encastable plate (306x306 mm hole)

Ø16-20
cm

Placa Inducción doble

Plaque Induction double
Elektromixer mit Gefäß
Double induction cooktop
Placa de indução dupla



Ref	€	Pack
69033	355,30	1

Ø28
cm

Placa Inducción Profesional

Plaque Induction Professionnelle
Profi-Induktionsplatte
Professional induction cooktop
Placa de indução Profissional



Ref	€	Pack
69132	330,60	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Niveles pot./Power levels	Reloj/Timer	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69032	220-240 V / 50-60 Hz	2.000 W	6	99 min	35x30x6,5 cm	3,90 Kg
69033	220-240 V / 50-60 Hz	1.800-1.300 W	8	99 min	29x51x9 cm	4,50 Kg
69132	220-240 V / 50-60 Hz	3.500 W	13	180 min	34x43x12 cm	7,35 Kg

CALENTADORES DE TAPAS



Cristal curvo

MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
CC4	840x380x270	4 GN (1/3 x 40)
CC6	1190x380x270	6 GN (1/3 x 40)

*Ancho x Fondo x Alto

Modelo	P.V.P.
CC4.....	510 €
CC6.....	597 €

Provistas de bandejas al baño maría para mantener caliente alimentos cocinados, guisos, frituras, etc.
Mueble en metal plata con cristal curvo.



Cristal plano

MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
CP4-Inox	880x360x165 (330)	4 GN (1/3 x 100)
CP6-Inox	1215x365x165 (330)	6 GN (1/3 x 100)

*Ancho x Fondo x Alto

Modelo	P.V.P.
CP4-Inox.....	398 €
CP6-Inox.....	485 €

ARMARIO CALIENTA PLATOS

Construido completamente en acero inox.
Termostato de trabajo de 0°-85°C y termostato de seguridad.
Provisto de 1 rejilla regulable en altura.
Capacidad: 55 - 60 platos, Ø 320 mm.
Medidas: Ancho 450 x Fondo 510 x Alto 855 mm.
Potencia: 750 w, 230 v / 50 Hz.



Modelo	P.V.P.
CP-60.....	385 €

CALENTADOR DE AGUA



Modelo	P.V.P.
CA-30	260 €

Características:
Mueble en acero inoxidable.
Termostato regulable 30°C a 110°C
Capacidad: 30 litros.
Potencia: 2,5 Kw.
Medidas: Ø 330 mm x h 495 mm

15026 / 15027 / 15028

Calentador de platos / Hot cupboards /
Chauffe-assiettes / Tellerwärmer

+35 °C
+85 °C

REF	CAPACIDAD PLATOS / CAPACITY PLATES / CAPACITÉ ASSIETTES / TELLERKAPAZITÄT	V	W	€	U
15026	30	230	400	496,65	1
15027	60	230	750	572,05	1
15028	120	230	1250	1.010,10	1

Ref. 15027



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
41 x 38 x 66,5 cm

Ref. 15026



MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
33,5 x 37,5 x 38,5 cm

Ref. 15028



Calentadores de platos Cater Chef. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.

Tellerwärmer Cater Chef aus rostfreiem Stahl, Doppelwändig, komplett wärmeisoliert. Mit Thermostat und Schalter mit Kontrollleuchten. Innere Einlegeböden regulierbar und herausnehmbar. Türen mit verstärkten Scharnieren. Max. Tellerdurchmesser 32 cm.

MEDIDAS INTERIORES / INNER SIZES /
MESURES INTERIEURES / INNENMASSE
70 x 35 x 80 cm

LÁMPARAS CALENTADORAS / HEAT SHADE / LAMPE CHAUFFANTE / WÄRMELAMPEN

15029 / 15030 Lámpara mantenedora de comida caliente / Heat shade with lamp /
Abat-jour pour lampe chauffante infra-rouge / Wärmelampe

REF	Ø cm	V	€	U
15029	23	230	220,75	1
15030	23	230	237,15	1

Cable extensible
Rise&fall cable
Cable extensible
Festes Kabel

Se entrega con lámpara roja
Delivered with red bulb
Livraison avec ampoule rouge
Lieferung mit roter Lampe



Aluminio o cobre. Con interruptor. Se pone en funcionamiento rápidamente y proporciona un calor penetrante sin solidificar la superficie de las salsas. Fácil de instalar. Se entrega con lámpara (250 W max). Versión con cable de mecanismo extensible (máx. 140 cm).

Aluminium ou cuivre. Avec interrupteur. Mise en service rapide. Chaleur pénétrante sans coaguler la surface des sauces, etc. Facile à installer. Livraison avec ampoule (250 W max). Avec cable extensible (max. 140 cm).

Aluminium or copper. With on/off switch. It gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with bulb (250 W max). Cable with rise and fall mechanism (max. 140 cm).

Aluminium oder Kupfer. Mit Schalter. Schnelles Einschalten und verteilt eine durchdringende Wärme ohne die Oberfläche der Sossen zu verbrennen. Einfache Installation. Lieferung mit Birne (250 W max). Mit ausziehbarem Kabel (máx. 140 cm).

15033 / 15034 Recambio lámparas / Bulb only / Ampoule seule / Ersatzbirnen



REF	COLOR / COLOUR / COULEUR / FARBE	W	€	U
15033	rojo / red / rouge / Rot	175	23,60	1
15034	blanco / white / blanc / Weiss	175	23,60	1
710.205	rojo / red / rouge / Rot	250	37,55	1
710.206	blanco / white / blanc / Weiss	250	37,55	1



962 Calentador de platos o bandejas / Hot tray warmer / Réchaud / Tablett- oder Tellerwarmhalter



REF	QUEMADORES / BURNERS / BRÛLEURS / BRENNER	mm	€	U
962.002	2	370 x 175 x 70	36,40	1
962.003	3	480 x 175 x 70	56,85	1

Inox con placa base de aluminio.
St/Steel with aluminium cover plate.
Inox avec plaque couvercle en aluminium.
Rostfreier Stahl mit Aluminium Basisplatte.

2 ó 3 quemadores.
2 or 3 burners.
2 ou 3 brûleurs.
2 oder 3 Brenner.

15073 / 15074 Placa caliente / Heating plate / Plaque chauffante / Heizplatte



REF	mm	V	W	€	U
15073	600 x 400	230	600	205,00	1
15074	530 x 325 (gastronorm 1/1)	230	600	188,25	1

Fabricada en acero inoxidable 18/10.
Termostato regulable hasta 75 °C.
Con interruptor central y piloto de control.



18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C.
With on / off switch and indicator light.

Habillage en inox 18/10. Thermostat réglable jusqu'à 75 °C.
Interrupteur central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10.
Thermostat regulierbar bis 75 °C.
Mit zentralem Schalter und Kontrollleuchten.

Armarios calienta platos

GN.22 | 325x265 | 100 mm | 1/2 | 24,22 €



COCI.60 680 €

- Acero inoxidable.
- Doble pared.
- Una puerta.
- Un estante regulable.
- Máxima capacidad 30 platos Ø 35 cm.
- Termostato 30-90 °C

Potencia: 400 W

Voltaje: 230 V/50 Hz

Ancho/Profundo/Alto: 400x460x570

Peso: 19 Kg



COCI.61 820 €

- Acero inoxidable.
- Un estante regulable.
- Máxima capacidad 60 platos Ø 35 cm.
- Termostato 30-90 °C

Potencia: 750 W

Voltaje: 230 V/50 Hz

Ancho/Profundo/Alto: 400x460x870

Peso: 26 Kg



COCI.62 1.480 €

- Acero inoxidable.
- Doble pared.
- Dos puertas.
- Un estante regulable.
- Máxima capacidad 120 platos Ø 35 cm.
- Termostato 30-90 °C

Potencia: 1500 W

Voltaje: 230 V/50 Hz

Ancho/Profundo/Alto: 800x460x870

Peso: 44 Kg



Armario calienta platos modelo **VBOX**

Con los calienta platos Valentine, su vajilla se calentará regularmente y de manera económica. La carne, el pescado, la sopa, etc. permanecerá caliente durante el tiempo que dure la comida.

- Construcción en acero inox
- Estantes regulables, de 50 en 50 mm.
- Termostato regulación 0 - 90°C
- Mod. VBOX 60 con ruedas
- Platos de hasta 34 cm de diametro



VBox 25









VBox 60

MODELO	VBox - 25	VBox - 60
Dimensiones	470 x 400 x 450	470 x 400 x 900
Capacidad platos	25	60
Ø máx. platos (mm)	340	340
Potencia (kw)	0,40	0,80
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230
Peso (kg)	25	42

	PVP
VBox - 25	1.250 €
VBox - 60	1.520 €

NEUTROS

MODELO	DIMENSIONES	PVP	
 POTABANDEJAS+CUBIETOS+PAN	80x70x150	1.620 €	
 MUEBLE CAJA LINEAL	80x70x85	890 €	
 MUEBLE CAJA EN "L"	100x70x85	990 €	
 DISPENSADOR PLATOS NEUTRO	70x70x85	De 21 a 26mm Ø	1.280 €
 DISPENSADOR PLATOS CALIENTE	70x70x85	De 21 a 26mm Ø	1.985 €
<i>Capacidad 50/60 platos</i>			
 DISPENSADOR BANDEJAS	56x80x90	120/150 bandejas	1.995 €

OPCIONALES



GUIA CORREDERA (POR METRO) 260 €



PANEL FRONTAL DECORADO MADERA	40	120 €
	80-90-100	179 €
	120	205 €
	150	235 €
	200	279 €



MODELO	NEUTRO		CON LUZ	LUZ Y CALOR		
PANTALLA ISLA	3GN 1/1	115x60	707 €	940 €	1.205 €	
	4GN 1/1	145x60	864 €	990 €	1.330 €	
	5GN 1/1	195x60	1.198 €	1.285 €	1.645 €	
(*)						
PANTALLA LINEAL	2GN 1/1	90x55	615 €	710 €	995 €	1.150 €
	3GN 1/1	120x55	720 €	815 €	1.110 €	1.298 €
	4GN 1/1	150x55	865 €	960 €	1.225 €	1.540 €
	5GN 1/1	200x55	1.035 €	1.130 €	1.525 €	1.995 €



Las pantallas lineales llevan estante intermedio excepto (*)



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.