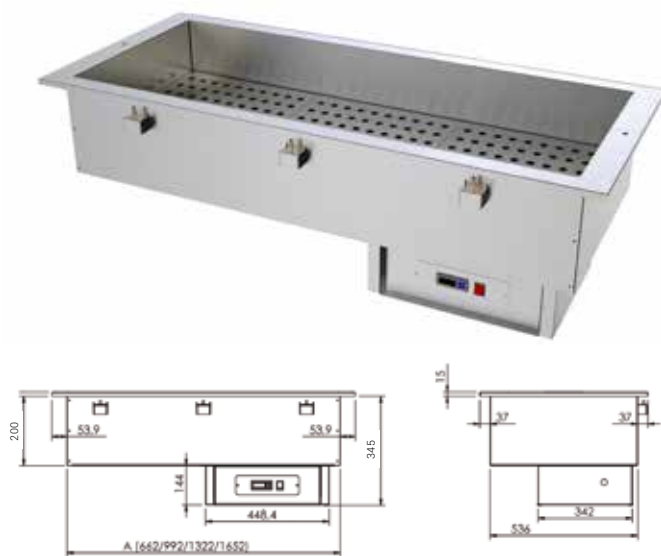


DROP IN Elementos calientes

NOVEDAD

Cuba seca estática

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 100 mm.
- Resistencias ocultas mediante doble fondo perforado extraíble para facilitar la limpieza.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
2 GN 1/1	770 x 610 x 360	740 x 580 x 370	1200	230/50-60	• BMS10002
3 GN 1/1	1100 x 610 x 360	1070 x 580 x 370	2000	230/50-60	• BMS10003
4 GN 1/1	1430 x 610 x 360	1400 x 580 x 370	2400	230/50-60	• BMS10004
5 GN 1/1	1760 x 610 x 360	1730 x 580 x 370	2800	230/50-60	• BMS10005

Placa caliente de cristal templado

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

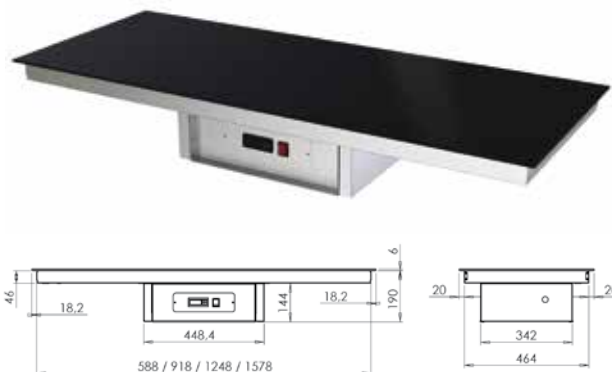


Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
2 GN 1/1	770 x 610 x 200	740 x 580 x 60	900	230/50-60	• PCT00002
3 GN 1/1	1100 x 610 x 200	1070 x 580 x 60	1350	230/50-60	• PCT00003
4 GN 1/1	1430 x 610 x 200	1400 x 580 x 60	1800	230/50-60	• PCT00004
5 GN 1/1	1760 x 610 x 200	1730 x 580 x 60	2250	230/50-60	• PCT00005

• 3 días expedición

Placa caliente de cristal templado sin marco

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
2 GN 1/1	624 x 504 x 60	600 x 480 x 60	900	230/50-60	• PCTM0002
3 GN 1/1	954 x 504 x 60	930 x 480 x 60	1350	230/50-60	• PCTM0003
4 GN 1/1	1284 x 504 x 60	1260 x 480 x 60	1800	230/50-60	• PCTM0004
5 GN 1/1	1614 x 504 x 60	1590 x 480 x 60	2250	230/50-60	• PCTM0005

Placa caliente de cristal templado de sobremesa

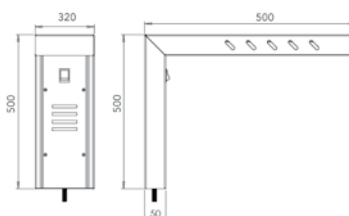
- Especialmente indicada para zonas de entrega de comidas calientes en buffets.
- Combinable con la pantalla mantenedora de calor F1100130.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Termostato analógico e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Cable de conexión de 1,5 m con enchufe.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
500 x 500 x 100	800	230/50-60	• PCTS0002
650 x 550 x 100	800	230/50-60	• PCTS0003
1000 x 500 x 100	1600	230/50-60	• PCTS0004

Pantalla mantenedora de calor

- Para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte superior.
- Complemento ideal para las placas calientes de sobremesa.



Modelo	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
Con espiga roscada	500 x 320 x 500	300	230/50	• F1100130
Con base	500 x 320 x 500	300	230/50	• PIMC0002

• 3 días expedición

DROP IN Accesorios

Dispensador de platos calientes

- Para servir platos a un nivel constante.
- Regulación del nivel mediante muelles.
- Capacidad para 65 platos.
- Diámetro del dispensador regulable de 200 mm a 310 mm.
- Control mediante termostato analógico de 0°C-90°C.
- Cable de conexión de 2 m con enchufe.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.



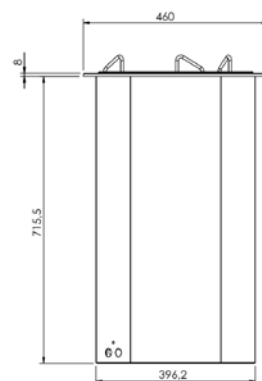
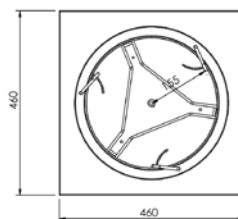
Dispensador caliente



Dispensador neutro



Tapa inox

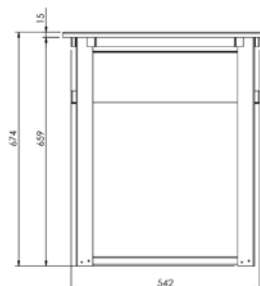
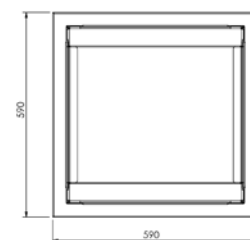


Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Nº de platos	Código
Caliente	460 x 460 x 800	410 x 410 x 730	800	230/50-60	65	• F1100701
Neutro	Ø 425 x 735	Ø 410	-	-	65	• F1100702
Tapa	Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711

Dispensador neutro cestas vajilla

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministran con brida de montaje a la encimera.
- Capacidad: 6 cestas de 110 mm o 10 cestas de 50 mm.
- Carga máxima de 200 kg.

Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Código	PVP (€)
590 x 590 x 750	560 x 560 x 750	• F1100703	798



• 3 días expedición