

SELF SERVICE SATURNO

LA MEJOR SOLUCIÓN PARA COMEDORES DE HOTELES, HOSPITALES,
ÁREAS DE SERVICIO, CAMPINGS, CAFETERÍAS Y ESCUELAS



01 Modularidad

La gama self-service Saturno ha sido diseñada de forma modular, para dar servicio mediante **islas centrales o formando una línea versátil y polivalente**. Las amplias posibilidades de combinación de los distintos modelos (fríos, neutros o calientes) y capacidades disponibles, permiten satisfacer las necesidades de los proyectos más exigentes.

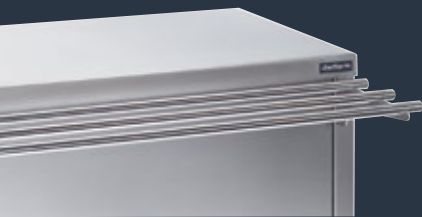
02 Fácil instalación

Los elementos fríos y calientes de la gama self-service Saturno están **fabricados como módulos independientes que facilitan el acceso a su interior** gracias a sus laterales extraíbles. Además, en los elementos fríos el registro frontal es desmontable, lo que permite una rápida y sencilla instalación de varios lineales self-service en un único espacio.

03 Diseño funcional

Equipos diseñados para facilitar la presentación de los alimentos al comensal de forma atractiva y ergonómica en función del tipo de comida. Cada elemento está cuidado al detalle para **realzar el aspecto y la visualización de los alimentos y productos situados en los muebles y vitrinas**.

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 de primera calidad con frontal de encimera de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada



Fácilidad de manejo para regular y controlar la temperatura del self gracias al termostato digital ubicado en la parte trasera del equipo



Nuevos diseños de soportes y cristales que ofrecen más variedad y opciones de personalización del mueble self



Vitrinas refrigeradas de tres niveles con capacidad para 4GN o 6GN, disponible en dos sistemas de cierre frontal, con puertas abatibles o termo-cortina



Pasabandejas tubular y zócalos fabricados en acero inoxidable (accesorios opcionales)



Personalización opcional mediante paneles decorativos en colores lisos o veteados



Eficiencia energética

En Distform apostamos por la fabricación de productos cada vez más eficientes. Por ello, los elementos fríos de nuestra gama self-service utilizan el gas refrigerante **R290 ECO-POWER**. Este gas ecológico tiene un bajo impacto medioambiental y unas excelentes termodinámicas que favorecen el ahorro energético y la rentabilidad en las cocinas profesionales.

ELEMENTOS FRÍOS

SELF PLACA FRÍA

Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético con refrigerante R290.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido, ecológico y libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de compresor.

- Registro frontal extraíble para un cómodo acceso al compresor.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.

Modelos con reserva refrigerada

- Evaporador de cobre con aletas de aluminio.
- Temperatura de la reserva +4°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Reserva dotada con 4 o 6 cuerpos de guías (extraíbles para fácil limpieza) para cubetas GN 1/1.
- Pasabandejas, pantalla y cristal, no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227

PANELES DECORATIVOS pág. 230

SOPORTES Y CRISTALES pág. 232



SIN RESERVA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	480	230/50	• S1001201
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001202
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001205



CON RESERVA REFRIGERADA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	480	230/50	• S1001301
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001302
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001305



SELF CUBA FRÍA

Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético con refrigerante R290.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido, ecológico y libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para fácil acceso de zona eléctrica y zona de compresor.

- Registro frontal extraíble para un cómodo acceso al compresor.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.

Modelos con reserva refrigerada

- Evaporador de cobre con aletas de aluminio.
- Temperatura de la reserva +4°C con temperatura ambiente de 25°C.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Reserva dotada con 4 o 6 cuerpos de guías (extraíbles para fácil limpieza) para cubetas GN 1/1.
- Pasabandejas, pantalla y cristal, no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227

PANELES DECORATIVOS pág. 230

SOPORTES Y CRISTALES pág. 232



SIN RESERVA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	380	230/50	• S1001701
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001702
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001705



CON RESERVA REFRIGERADA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	380	230/50	• S1001102
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001101
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001105



• 6 DÍAS EXPEDICIÓN

ELEMENTOS FRÍOS

ISLA CENTRAL: PLACA O CUBA FRÍA

Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Refrigerada mediante serpentín y compresor hermético con refrigerante R290.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Aislamiento con poliestireno extruido ecológico y libre de HFC.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Laterales extraíbles para un fácil acceso de zona eléctrica y zona compresor.
- Dos frontales de acero inoxidable, paneles decorativos opcionales.
- Pasabandejas, soporte para platos, pantalla y cristal no incluidos.



Isla central cuba fría:

- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.

PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227

PANELES DECORATIVOS pág. 230

SOPORTES Y CRISTALES pág. 232



Modelo	Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
Placa fría	4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001203
	6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001206
Cuba fría	4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001703
	6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001706
Soporte lateral platos	-	520 x 330	-	-	• S1001733



VITRINA REFRIGERADA DE 3 NIVELES

Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Vitrina acristalada a 3 caras, con puertas correderas en la parte posterior, iluminación interior, tres estantes y puertas de metacrilato abatibles o termo-cortina enrollable, según modelo.
- Interruptor general y termostato digital regulable.
- Temperatura de trabajo +10°C con ambiente +25°C.
- Para adaptar sobre muebles neutros o muebles fríos.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético con refrigerante R290.
- Para una óptima refrigeración, debe existir una amplia separación entre la parte trasera/frontal del mueble y otros elementos cercanos que pudieran dificultar el funcionamiento de la unidad condensadora.
- Alojamiento para compresor hermético refrigerante en la parte superior.
- Cristales laterales con cámara.
- Puertas correderas en cristal laminado.
- Mueble cuba fría y pasabandejas no incluidos.



EJEMPLOS DE COMPOSICIÓN

Sin reserva	Código
Vitrina sin base 4GN 1/1 con puertas abatibles	S1001001
Self cuba fría 4GN 1/1 sin reserva	S1001702
Pasabandejas 4GN	S1020003

Con reserva refrigerada	Código
Vitrina sin base 4GN 1/1 con puertas abatibles	S1001001
Self cuba fría 4GN 1/1 con reserva	S1001101
Pasabandejas 4GN	S1020003

PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227
PANELES DECORATIVOS pág. 283



Detalle termo-cortina



Detalle puertas abatibles

SIN BASE

Capacidad	Modelo	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
4 GN 1/1	Puertas abatibles	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001001
4 GN 1/1	Termo-cortina	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1C01001
6 GN 1/1	Puertas abatibles	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001011



CON BASE AISLADA

Capacidad	Modelo	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
4 GN 1/1	Puertas abatibles	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001002
4 GN 1/1	Termo-cortina	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1C01002
6 GN 1/1	Puertas abatibles	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001012



ELEMENTOS CALIENTES

SELF BAÑO MARÍA

Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba.
- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un termostato digital 0°C/90°C.

- Entrada y desagüe de agua 1/2" con grifos de bola colocados en posición ergonómica.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para un fácil acceso a la zona eléctrica y la zona de grifería.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

- PASABANDEJAS** pág. 227
- PANELES DECORATIVOS** pág. 230
- SOPORTES Y CRISTALES** pág. 232



SIN RESERVA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	● S1000601
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	● S1000602
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	4800	380/50-60	● S1000605



CON RESERVA CALIENTE

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	● S1000701
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	● S1000702
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	7800	380/50-60	● S1000705



SELF BAÑO MARÍA SECO

Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un termostato digital 0°C/90°C.

- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para un fácil acceso a la zona eléctrica.
- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

- PASABANDEJAS** pág. 227
- PANELES DECORATIVOS** pág. 230
- SOPORTES Y CRISTALES** pág. 232



SIN RESERVA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	1200	230/50-60	• S1000501
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	1600	230/50-60	• S1000502
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000505



CON RESERVA CALIENTE

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001511
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3600	230/50-60	• S1001512
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	5400	380/50-60	• S1001515



ELEMENTOS CALIENTES

SELF PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO

Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado negro de 6 mm sin marco para facilitar la limpieza.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Termostato digital en todos los modelos.
- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica.
- Pasabandejas no incluido.



PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227
PANELES DECORATIVOS pág. 230
SOPORTES Y CRISTALES pág. 232

SIN RESERVA

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1001813
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001814



CON RESERVA CALIENTE

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	• S1001823
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	• S1001824



SELF CON RESERVA CALIENTE

Para la disposición en la encimera de elementos de catering o alimentos que no necesitan mantenimiento de temperatura.

- Reserva caliente en el interior del mueble.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Estante intermedio perforado para facilitar la homogeneidad de la temperatura.
- Termostato digital en todos los modelos.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso a la zona eléctrica.
- Pasabandejas no incluido.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2000	230/50-60	• S1001801
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3000	230/50-60	• S1001802



ISLA CENTRAL: BAÑO MARÍA, BAÑO MARÍA SECO Y 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.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para un fácil acceso a la zona eléctrica.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un termostato digital 0°C/90°C.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Dos frontales de acero inoxidable, paneles decorativos opcionales.
- Pasabandejas, soporte para platos, pantalla y cristal no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227

PANELES DECORATIVOS pág. 230

SOPORTES Y CRISTALES pág. 232

Isla central baño maría

- Cuba con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicona colocadas en parte inferior de la cuba.
- Entrada y desagüe de agua 1/2 con grifos de bola.

Isla central baño maría seco

- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Protección de las resistencias mediante doble fondo perforado.

Isla central placa caliente de cristal templado

- Cristal templado negro de 6 mm sin marco para facilitar la limpieza.
- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.



ISLA CENTRAL

Modelo	Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
Placa caliente de cristal templado	4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1000815
	6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	4800	380/50-60	• S1000816
Baño maría seco	4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	1600	230/50-60	• S1000503
	6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000506
Baño maría	4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1000603
	6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	4800	380/50-60	• S1000606
Soporte lateral platos	-	520 x 330	-	-	• S1001733

ELEMENTOS NEUTROS

SELF NEUTRO

Para la disposición en la encimera de elementos de catering o alimentos que no necesitan mantenimiento de temperatura.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Estante intermedio de acero inoxidable.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

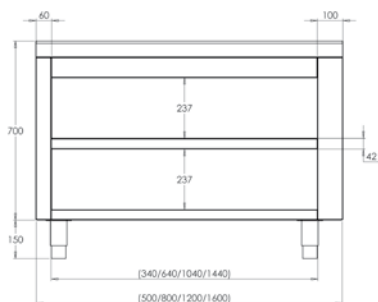
PASABANDEJAS pág. 227

PANELES DECORATIVOS pág. 230

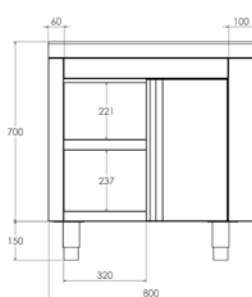
SOPORTES Y CRISTALES pág. 232



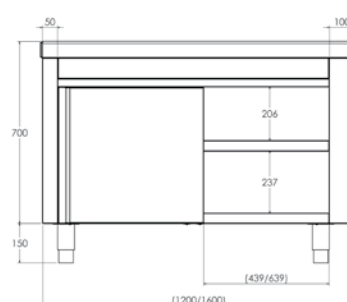
MEDIDAS SELF NEUTRO CON ESTANTE



MEDIDAS SELF NEUTRO PUERTAS BATIENTES



MEDIDAS SELF NEUTRO PUERTAS CORREDERAS



CON ESTANTE

Medidas totales (mm)	Código
500 x 700 x 850	• S1000300
800 x 700 x 850	• S1000301
1200 x 700 x 850	• S1000302
1600 x 700 x 850	• S1000303

CON PUERTAS Y ESTANTE

Modelo	Medidas totales (mm)	Código
Puertas batientes	800 x 700 x 850	• S1000311
Puertas correderas	1200 x 700 x 850	• S1000312
Puertas corredera	1600 x 700 x 850	• S1000313



SELF ANGULAR

Para la unión y continuidad de dos muebles self dispuestos en ángulo. Forma ángulos internos y externos de 90° y de 45°.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.



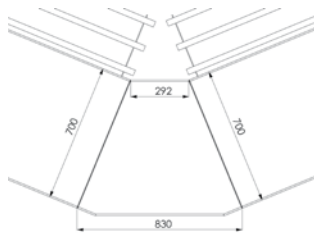
PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227

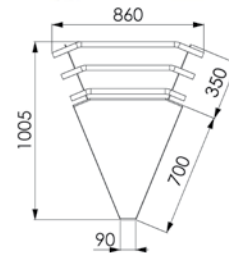
PANELES DECORATIVOS pág. 230



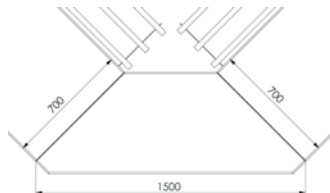
MEDIDAS
MODELO S1000411



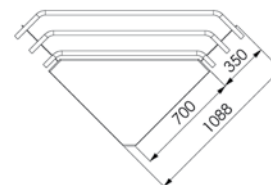
MEDIDAS
MODELO S1000412



MEDIDAS
MODELO S1000401



MEDIDAS
MODELO S1000402



INTERNO

Modelo	Medidas totales (mm)	Código
45°	830 x 680 x 850	• S1000411
90°	1500 x 560 x 850	• S1000401

- Incluye estante intermedio.
- No precisa pasabandejas.

EXTERNO

Modelo	Medidas totales (mm)	Código
45°	620 x 690 x 850	• S1000412
90°	1060 x 570 x 850	• S1000402

- Pasabandejas no incluido.



• 6 DÍAS EXPEDICIÓN

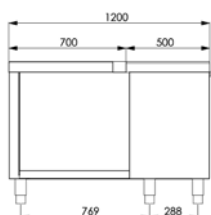
ELEMENTOS NEUTROS

SELF CAJA REGISTRADORA

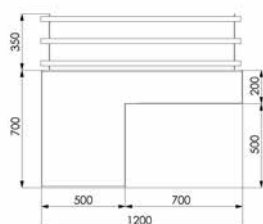
Diseñado para el apoyo de la caja registradora.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Incluye un cajón.
- Pasabandejas no incluido.

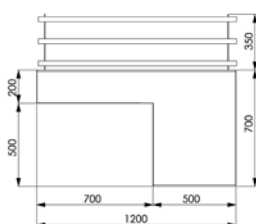
MEDIDAS ALZADO SELF CAJA



MEDIDAS SELF CAJA IZQUIERDA



MEDIDAS SELF CAJA DERECHA



PRODUCTOS RELACIONADOS

PASABANDEJAS pág. 227
PANELES DECORATIVOS pág. 230



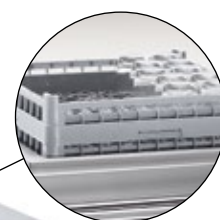
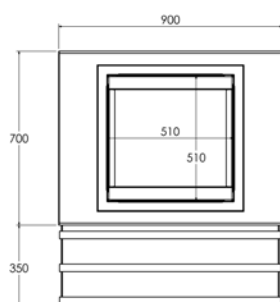
Modelo	Medidas totales (mm)	Código
Self caja derecha	1200 x 700 x 850	● S1001401
Self caja izquierda	1200 x 700 x 850	● S1001402

SELF NEUTRO DISPENSADOR DE CESTAS DE VAJILLA

Para la distribución de vasos y copas en cestas de vajilla universales.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Capacidad aproximada: 6 cestas de 110 mm o 10 cestas de 50 mm.
- Pasabandejas no incluido.

MEDIDAS SELF NEUTRO DISPENSADOR



Medidas totales (mm)	Código
900 x 700 x 850	● S1001920



SELF PARA CARRO DISPENSADOR DE PLATOS

Diseñado para colocar un self dispensador de platos de altura constante.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Incorpora una base de enchufe para conectar el dispensador de platos.
- Pasabandejas no incluido.

PRODUCTOS RELACIONADOS
PASABANDEJAS pág. 227
PANELES DECORATIVOS pág. 230



S1001930 + F0420311 + F1100711 + F1100711



F0420311 + F1100711 + F1100711



Medidas totales (mm)	Código
1300 x 700 x 850	• S1001930

PRODUCTOS RELACIONADOS

CARRO DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES pág. 176

SELF DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE

- Para distribuir platos calientes a un mismo nivel.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Diámetro regulable Ø 200 a Ø 310 mm.
- Pasabandejas y tapas inoxidables no incluidas.



SIMPLE

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
Neutro	500 x 700 x 850	65 platos	-	-	• S1001901
Caliente	500 x 700 x 850	65 platos	800	230/50-60	• S1001911
Tapa inox	Ø 368 x 140	-	-	-	• F1100711

DOBLE

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
Neutro	1000 x 700 x 850	130 platos	-	-	• S1001902
Caliente	1000 x 700 x 850	130 platos	1600	230/50-60	• S1001912
Tapa inox	Ø 368 x 140	-	-	-	• F1100711



ELEMENTOS NEUTROS

MUEBLE CERRADO DE RECICLADO

Ideal para la clasificación de residuos.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldado.
- Peto posterior de 105 mm totalmente soldado en modelos murales.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 920 mm.
- Patas traseras avanzadas 50 mm que permiten situar los muebles en suelos con radio sanitario.
- Puertas batientes.
- Dos o tres orificios de Ø 190-280 mm para aros de goma.
- Aros de goma de colores no incluidos.
- **Se suministra montado.**



PRODUCTOS RELACIONADOS

CUBOS pág. 167



CENTRAL

Medidas totales (mm)	Orificios	Código
1200 x 600 x 850	2	• F0072013
1800 x 600 x 850	3	• F0072014



MURAL

Medidas totales (mm)	Orificios	Código
1200 x 600 x 850	2	• F0072007
1800 x 600 x 850	3	• F0072008

ARO DE GOMA PARA RESIDUOS

Facilita la identificación del contenedor.

- Desmontable.
- Fácil de limpiar y desinfectar.

Color	Código
Rojo - Orgánico	• ARO000RO
Verde - Cristal	• ARO000VE
Amarillo - Plástico	• ARO000AM
Azul - Papel	• ARO000AZ

