

DROP IN TODO LO QUE NECESITAS PARA TUS PROYECTOS, SIN LIMITACIONES



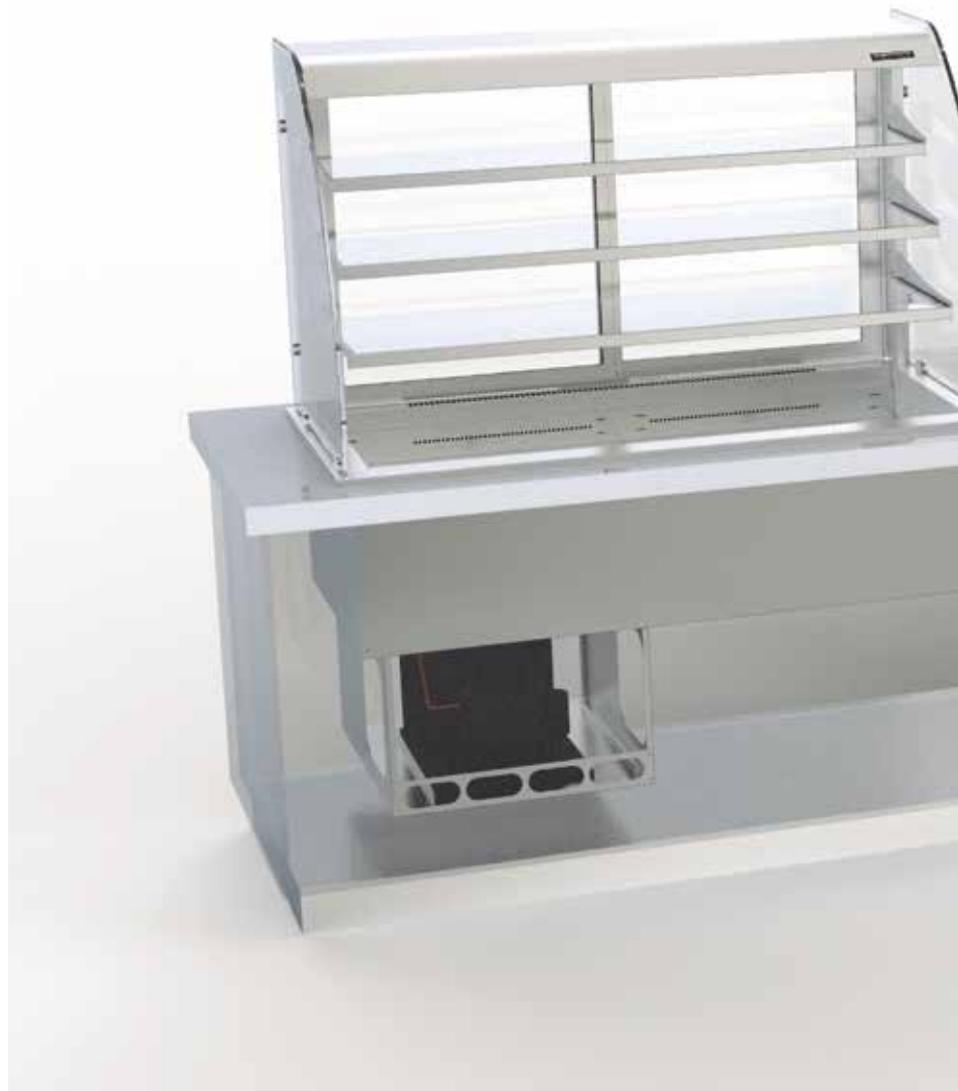
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Fácil sujeción a la encimera.



- Cuadro de mandos integrado en el drop in, con posibilidad de extraer para un montaje exterior. Fácil acceso frontal y posterior.



- Diseño vanguardista de los soportes de fácil instalación en el drop in.



NUEVO DISEÑO DE LOS SOPORTES DE GRAN ROBUSTEZ QUE FACILITAN LA INSTALACIÓN DEL DROP IN EN CUALQUIER TIPO DE MUEBLE

Gama completa

Nuestra amplia gama de elementos encastrables permite una máxima personalización del ambiente (hotel, cafetería, centro educativo...) según las necesidades de exposición y conservación de los alimentos durante el servicio. Todos los modelos de drop in están disponibles en las medidas estándar GN (excepto la cuba de mantenimiento de congelados).

Cumplimiento de las normativas

Fabricados con estructura en acero inoxidable AISI 304 y cubas con esquinas redondeadas en su interior, todos los elementos drop in han sido diseñados para garantizar una máxima higiene y cumplir con los requerimientos de las normativas más exigentes.



Eficiencia energética

El diseño de los elementos drop in les confiere un alto rendimiento de funcionamiento. Esta eficiencia se traduce en un menor consumo energético gracias a una mayor distribución de la temperatura y al uso de aislantes de última generación que evitan las pérdidas de temperatura.

Vitrinas

Gracias al diseño del sistema de refrigeración, que genera y distribuye el aire frío desde la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, con efecto difusor entre estantes, obtenemos una temperatura homogénea en el interior de la vitrina. La cortina enrollable mantiene la temperatura momentos antes del servicio.

DROP IN Elementos fríos

NOVEDAD

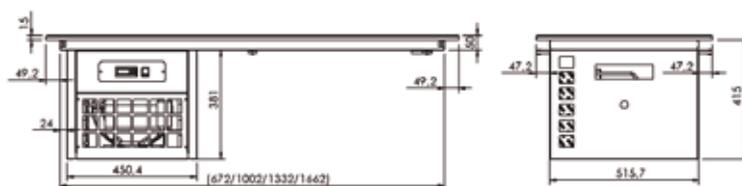
Pista de hielo

· 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 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Gas de congelación R404a
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.



Sin grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
2 GN	770 x 610 x 60	740 x 580 x 45	1/4	• PF000002	912
3 GN	1100 x 610 x 60	1070 x 580 x 45	1/4	• PF000003	927
4 GN	1430 x 610 x 60	1400 x 580 x 45	1/3	• PF000004	1.044
5 GN	1760 x 610 x 60	1730 x 580 x 45	1/2	• PF000005	1.193

Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN	770 x 610 x 440	740 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG00002	1309
3 GN	1100 x 610 x 440	1070 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG00003	1.389
4 GN	1430 x 610 x 440	1400 x 580 x 460	1/3	480	230/50	• PFG00004	1.508
5 GN	1760 x 610 x 440	1730 x 580 x 460	1/2	720	230/50	• PFG00005	1.720

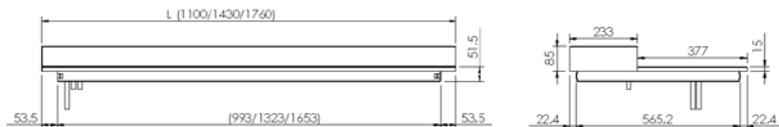
• 3 días expedición

Pista de hielo dos niveles

- **Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.**
- Los 2 niveles mejoran la visibilidad y exposición de los alimentos.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Gas de congelación R404a
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.



Sin grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
3 GN	1100 x 610 x 130	1070 x 580 x 45	1/4	• PFG020003	1.330
4 GN	1430 x 610 x 130	1400 x 580 x 45	1/3	• PFG020004	1.417
5 GN	1760 x 610 x 130	1730 x 580 x 45	1/2	• PFG020005	1.569

Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1100 x 610 x 512	1070 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG20003	1.792
4 GN	1430 x 610 x 512	1400 x 580 x 460	1/3	480	230/50	• PFG20004	1.881
5 GN	1760 x 610 x 512	1730 x 580 x 460	1/2	720	230/50	• PFG20005	2.096

• 3 días expedición

DROP IN

Elementos fríos

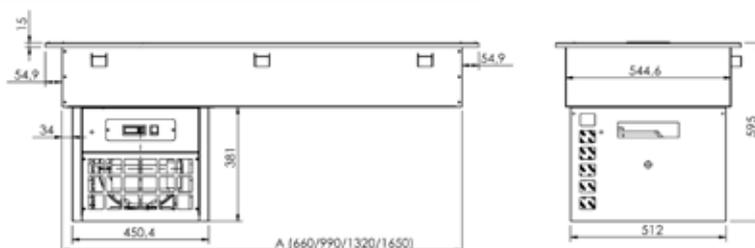
NOVEDAD

Cuba fría estática

- 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.
- Para cubetas GN de profundidad máxima de 150 mm.
- Desagüe incorporado.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de 0°C/+4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.



Sin grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
3 GN	1100 x 610 x 215	1070 x 580 x 230	1/5	• CF010003	1.124
4 GN	1430 x 610 x 215	1400 x 580 x 230	1/4	• CF010004	1.301
5 GN	1760 x 610 x 215	1730 x 580 x 230	3/8	• CF010005	1.588

Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1100 x 610 x 610	1070 x 580 x 620	1/5	380	230/50	• CFG10003	1.529
4 GN	1430 x 610 x 610	1400 x 580 x 620	1/4	480	230/50	• CFG10004	1.707
5 GN	1760 x 610 x 610	1730 x 580 x 620	3/8	720	230/50	• CFG10005	1.909

• 3 días expedición

Cuba de mantenimiento de congelados

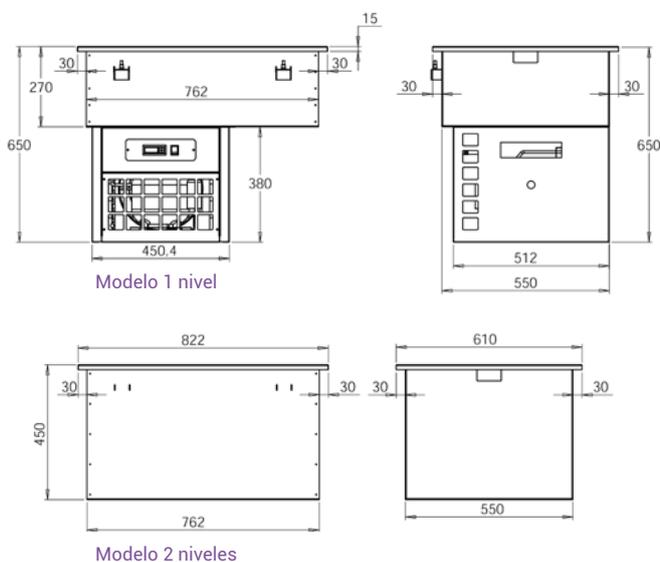
Para el mantenimiento y exposición de congelados, helados envasados o a granel durante el servicio.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 4 cubetas de helados (no incluidas) con medidas de 360 x 165 x 150 mm.
- Tapas correderas transparentes de protección.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Se recomienda usar gas de congelación R-404a.
- Desagüe incorporado.

- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.



Sin grupo incorporado

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 270	790 x 570 x 270	4 de 5 l.	1/3	• CH010004	1.298
Prof 150 mm 2 niveles	822 x 610 x 450	790 x 570 x 450	4+4 de 5 l.	1/2	• CH020004	1.424

Con grupo incorporado

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 650	790 X 570 X 650	4 de 5 l.	1/3	350	230/50	• CHG10004	1.722

• 3 días expedición

DROP IN

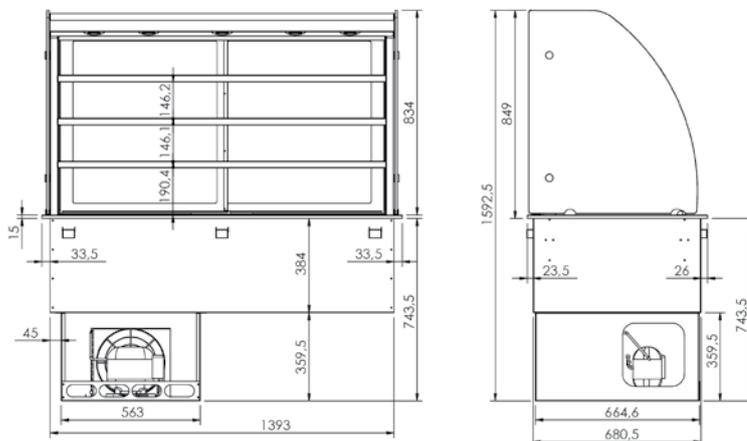
Elementos fríos

Vitrina abierta 3 niveles con cuba

- 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.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Cuba de 200 mm de profundidad.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +7°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Termo-cortina enrollable en la zona de clientes para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerado R404A.
- Vitrina equipada con vidrio lateral templado.
- Iluminación superior led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.

Modelo con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.



Con grupo incorporado

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	3/4	720	230/50	• F1100502	4.875

• 6 días expedición

Vitrina refrigerada 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.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato batientes para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.

- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes extraíbles.
- Iluminación superior led.

Modelos con grupo incorporado:

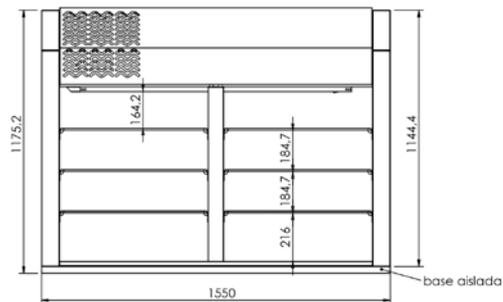
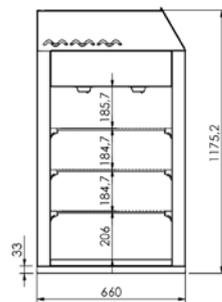
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso.



Vitrina sin base.



Vitrina con base.



Con grupo incorporado

Modelo	Capacidad	Medidas totales (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Sin base	4GN 1/1	1550 x 660 x 1150	1/3	800	230/50	• S1001001	3.692
Con base aislada	4GN 1/1	1550 x 660 x 1180	1/3	800	230/50	• S1001002	3.995

• 6 días expedición

DROP IN

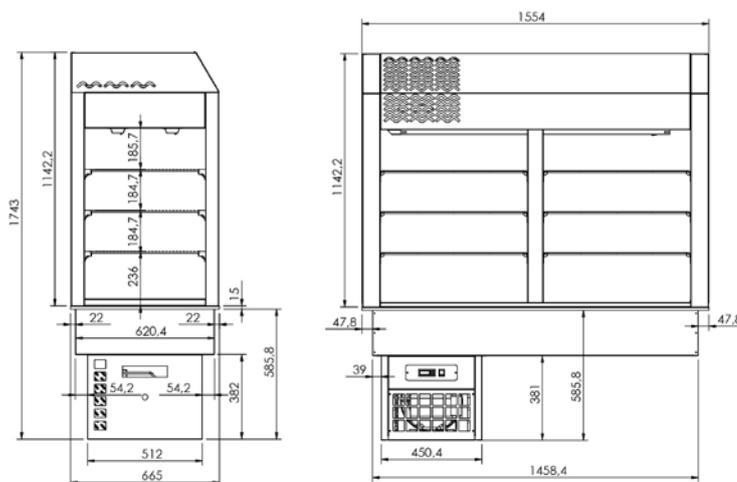
Elementos fríos

Vitrina refrigerada 3 niveles con cuba

- 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.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato batientes para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes.
- Iluminación superior led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelo con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.



Con grupo incorporado

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4GN 1/1	1550 x 660 x 1750	1340 x 560 x 570	1/3 - 1/4	1280	230/50	• F1101002	5.749

• 6 días expedición

DROP IN

Elementos calientes

NOVEDAD

Cuba baño maría

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

· Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.

· Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.

· Desagüe con grifo de bola incorporado.

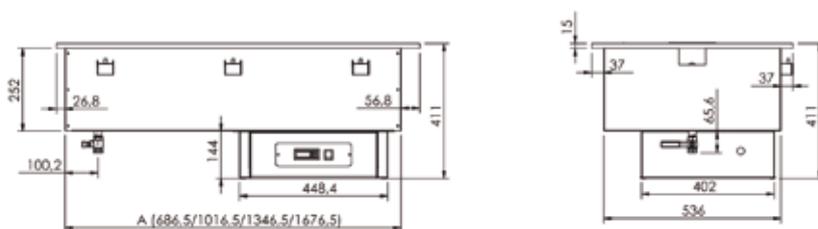
· Resistencias de silicona ocultas con termostato de seguridad integrado.

· La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.

· Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelo con grupo incorporado:

· Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	770 x 610 x 415	740 x 580 x 430	1600	230/50-60	• BMH10002	1.150
3 GN 1/1	1100 x 610 x 415	1070 x 580 x 430	2400	230/50-60	• BMH10003	1.398
4 GN 1/1	1430 x 610 x 415	1400 x 580 x 430	3200	230/50-60	• BMH10004	1.546
5 GN 1/1	1760 x 610 x 415	1730 x 580 x 430	4000	230/50-60	• BMH10005	1.836

• 3 días expedición

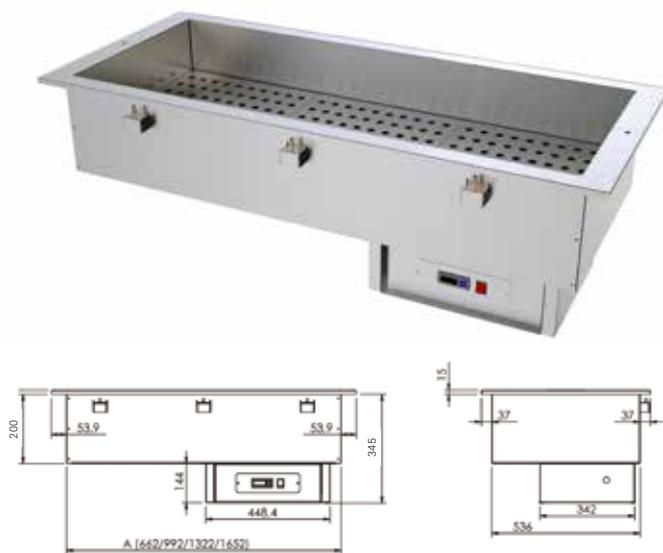
DROP IN

Elementos calientes

NOVEDAD

Cuba seca estática

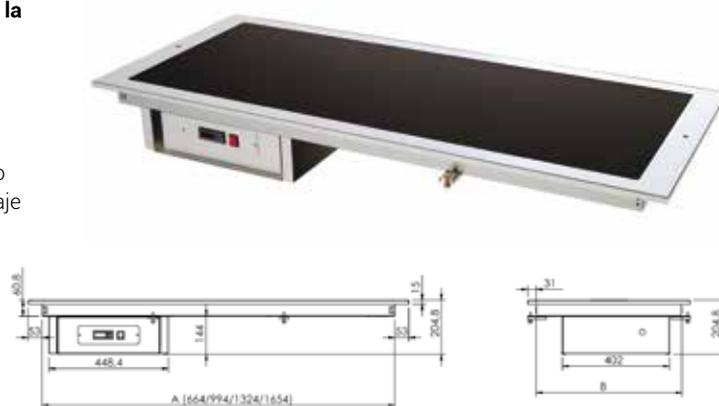
- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 100 mm.
- Resistencias ocultas mediante doble fondo perforado extraíble para facilitar la limpieza.
- La regulación y control de la temperatura se realiza 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	PVP (€)
2 GN 1/1	770 x 610 x 360	740 x 580 x 370	1200	230/50-60	• BMS10002	928
3 GN 1/1	1100 x 610 x 360	1070 x 580 x 370	2000	230/50-60	• BMS10003	998
4 GN 1/1	1430 x 610 x 360	1400 x 580 x 370	2400	230/50-60	• BMS10004	1.178
5 GN 1/1	1760 x 610 x 360	1730 x 580 x 370	2800	230/50-60	• BMS10005	1.473

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	PVP (€)
2 GN 1/1	770 x 610 x 200	740 x 580 x 60	900	230/50-60	• PCT00002	1.178
3 GN 1/1	1100 x 610 x 200	1070 x 580 x 60	1350	230/50-60	• PCT00003	1.376
4 GN 1/1	1430 x 610 x 200	1400 x 580 x 60	1800	230/50-60	• PCT00004	1.623
5 GN 1/1	1760 x 610 x 200	1730 x 580 x 60	2250	230/50-60	• PCT00005	1.829

• 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	PVP (€)
2 GN 1/1	624 x 504 x 60	600 x 480 x 60	900	230/50-60	• PCTM0002	1.163
3 GN 1/1	954 x 504 x 60	930 x 480 x 60	1350	230/50-60	• PCTM0003	1.352
4 GN 1/1	1284 x 504 x 60	1260 x 480 x 60	1800	230/50-60	• PCTM0004	1.599
5 GN 1/1	1614 x 504 x 60	1590 x 480 x 60	2250	230/50-60	• PCTM0005	1.796

Placa caliente de cristal templado de sobremesa

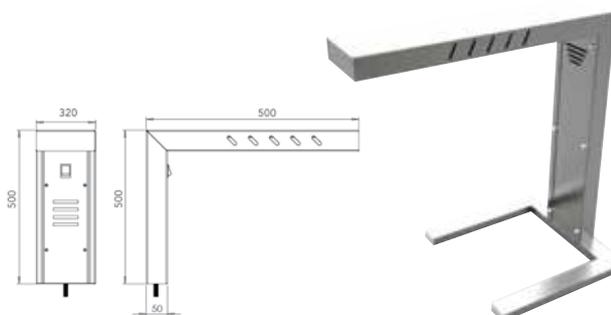
- Especialmente indicada para zonas de entrega de comidas calientes en buffets.
- Combinable con la pantalla mantenedora de calor F1100130.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 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	PVP (€)
500 x 500 x 100	800	230/50-60	• PCTS0002	539
650 x 550 x 100	800	230/50-60	• PCTS0003	656
1000 x 500 x 100	1600	230/50-60	• PCTS0004	823

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	PVP (€)
Con espiga roscada	500 x 320 x 500	300	230/50	• F1100130	468
Con base	500 x 320 x 500	300	230/50	• PIMC0002	516

• 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.



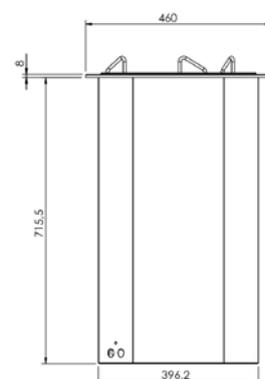
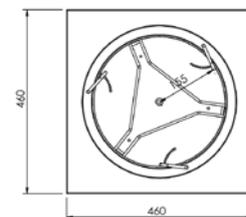
Dispensador caliente



Dispensador neutro



Tapa inox

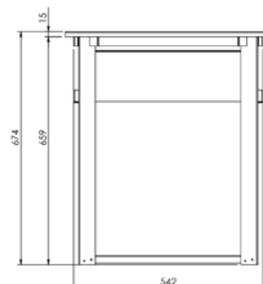
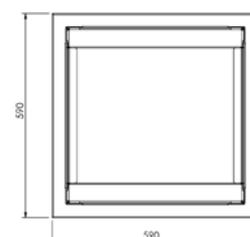


Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Nº de platos	Código	PVP (€)
Caliente	460 x 460 x 800	410 x 410 x 730	800	230/50-60	65	• F1100701	859
Neutro	Ø 425 x 735	Ø 410	-	-	65	• F1100702	462
Tapa	Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

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



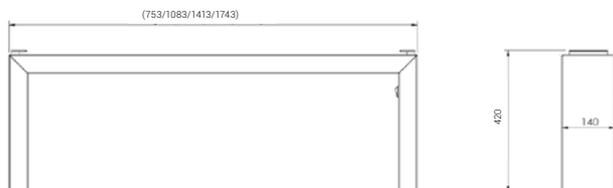
• 3 días expedición

Soportes neutros

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Juego de 2 montantes.
- Montaje directo sobre el drop in.

Soportes neutros

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
50 x 140 x 365	• SNJ00001	196



LOS SOPORTES, PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO



Soportes con pantallas

- Pantallas con luz: iluminación con led.
- Pantallas con luz y calor: calefacción e iluminación con halógenos.
- Montaje directo sobre el drop in.

Capacidad	Alimentación (V/Hz)	Luz led	Potencia (W)	PVP (€)	Luz y calor halógeno	Potencia (W)	PVP (€)	Luz halógena y calor cerámica	Potencia (W)	PVP (€)
2 GN 1/1	230/50-60	• SLJ00002	8	498	• SLCJ0002	600	563	• SLIJ0002	620	732
3 GN 1/1	230/50-60	• SLJ00003	12	526	• SLCJ0003	600	612	• SLIJ0003	990	796
4 GN 1/1	230/50-60	• SLJ00004	14	579	• SLCJ0004	900	662	• SLIJ0004	1360	861
5 GN 1/1	230/50-60	• SLJ00005	18	618	• SLCJ0005	1200	745	• SLIJ0005	1730	969

Termómetro digital

- Para mostrar la temperatura de trabajo del drop in.
- Ideal para pista de hielo 1 o 2 niveles, cuba fría y de congelados, cuba caliente y placa caliente.
- Fácil instalación en cualquier soporte o pantalla.

Código	PVP (€)
• SLT00001	64



Cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.



Cristal curvo 2 caras

Capacidad	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	582 x 550	• FCRC02GN	255
3 GN 1/1	912 x 550	• FCRC03GN	283
4 GN 1/1	1242 x 550	• FCRC04GN	323
5 GN 1/1	1572 x 550	• FCRC05GN	341



Cristal frontal

Capacidad	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	582 X 340	• FCRF02GN	129
3 GN 1/1	912 x 340	• FCRF03GN	140
4 GN 1/1	1242 x 340	• FCRF04GN	153
5 GN 1/1	1572 X 340	• FCRF05GN	165

• 3 días expedición