

SATURNO

UNA AMPLIA SOLUCIÓN MODULAR PARA SU SELF-SERVICE

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 de primera calidad.



- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Laterales y registro frontal extraíbles (en elementos fríos) para facilitar el acceso a la zona interior.
- Regulación y control de la temperatura mediante termostato digital.



- Pantallas con luz o luz y calor con cristal curvo a dos caras y soporte de tubo redondo (opcionales).
- Vitrinas refrigeradas de tres niveles con capacidad para 4GN o 6GN.
- Pasabandejas tubular fabricado en acero inoxidable (opcional).



- Personalización mediante paneles decorativos opcionales en color liso o veteado. Ver pág. 200 - 201.

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.



Funcionalidad y estética

Diseñados para facilitar la presentación de alimentos al usuario de forma atractiva y ergonómica en función del tipo de comida. Cada elemento está ideado al detalle para **realzar el aspecto y la visualización del alimento** en los muebles y las vitrinas.

Máxima personalización

Los muebles self-service de Distform se caracterizan por su **robustez, funcionalidad y calidad en acabados**.

La posibilidad de escoger entre 7 colores distintos (lisos o veteados) confiere, además, unas **amplias opciones de personalización**.

Eficiencia energética

Alto rendimiento en funcionamiento en equipos de calor y refrigeración gracias a la ingeniería aplicada y al uso de **aislamientos con poliestireno extruido**, ecológico, libre de HFC. Una mayor distribución y mantenimiento de la temperatura que se traducen en un **menor consumo energético**.



Fácil instalación

Su constructividad en módulos independientes y la facilidad de acceso a la zona interior de los muebles, permiten una **rápida y sencilla instalación** de lineales self-service Saturno que se adaptan a las necesidades de cada proyecto.

**GRAN ABANICO DE
COMBINACIONES
PARA HOTELES,
HOSPITALES, ÁREAS DE
SERVICIO, CÁMPINGS Y
CAFETERÍAS**

SELF-SERVICE

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 refrigerante R-134-A.
- 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, 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 fácil 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.

 **Soportes y cristales**
Pág. 199

 **Pasabandejas**
Pág. 198

 **Paneles decorativos**
Pág. 200



Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	480	230/50	• S1001201	2.369
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001202	2.510
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001205	3.291



Con reserva refrigerada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	720	230/50	• S1001302	3.510
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	1030	230/50	• S1001305	4.397



• 6 días expedición

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 refrigerante R-134-A.
- 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, 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 fácil 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.

 **Soportes y cristales**
Pág. 199

 **Pasabandejas**
Pág. 198

 **Paneles decorativos**
Pág. 200



Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	380	230/50	• S1001701	2.412
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001702	2.714
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001705	3.659

Con reserva refrigerada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	480	230/50	• S1001101	3.888
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	720	230/50	• S1001105	4.682



• 6 días expedición

SELF-SERVICE

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 refrigerante R-134-A.
- 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, 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 compresor.
- 2 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.



Soportes y cristales
Pág. 199



Pasabandejas
Pág. 198



Paneles decorativos
Pág. 200



Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Placa fría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	720	230/50	• S1001203	3.239
Cuba fría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	480	230/50	• S1001305	3.321
Soporte lateral platos	520 x 330				• S1001733	205

• 6 días expedición

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 batientes.
- 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 R-134-A.

- 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 laminada.
- Mueble cuba fría y pasabandejas no incluidos.



Pasabandejas
Pág. 198



Paneles decorativos
Pág. 200



Sin base

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001001	3.692
6 GN 1/1	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001011	4.712



Con base aislada

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001002	3.995
6 GN 1/1	2280 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001012	4.973



• **6 días expedición**

SELF-SERVICE

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 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 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 fácil acceso de zona eléctrica y zona de grifería.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.
- Pasabandejas, pantalla y cristal no incluidos.



Soportes y cristales
Pág. 199



Pasabandejas
Pág. 198



Paneles decorativos
Pág. 200



Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000601	2.098
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1000602	2.452
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	4800	380/50-60	• S1000605	3.529



Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	• S1000701	2.740
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	• S1000702	3.099
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	7800	380/50-60	• S1000705	4.208



• 6 días expedición

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 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 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.

 **Soportes y cristales**
Pág. 199

 **Pasabandejas**
Pág. 198

 **Paneles decorativos**
Pág. 200



Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	1200	230/50-60	• S1000501	2.035
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	1600	230/50-60	• S1000502	2.378
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1000505	3.423



Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001511	2.658
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3600	230/50-60	• S1001512	2.999
6 GN 1/1	2300 x 700 x 850	5400	380/50-60	• S1001515	4.081



• 6 días expedición

SELF-SERVICE

Elementos calientes

Self 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.
- 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 consumo eléctrico.
- Termostato de seguridad.
- Laterales extraíbles para fácil acceso.
- Pasabandejas no incluido.



Sin reserva

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2400	230/50-60	• S1001813	2.396
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3200	230/50-60	• S1001814	2.910



Con reserva caliente

Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	4400	230/50-60	• S1001823	3.376
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	5200	230/50-60	• S1001824	3.982



Self con reserva caliente

- Para la disposición en la encimera de elementos de catering o comida que no necesita 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.
- Pasabandejas no incluido.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN 1/1	1200 x 700 x 850	2000	230/50-60	• S1001801	1.920
4 GN 1/1	1600 x 700 x 850	3000	230/50-60	• S1001802	2.292



• 6 días expedición

Isla central: baño maría o baño maría seco o 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 fácil acceso a la zona eléctrica.
- La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante termostato digital 0°C/90°C.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- 2 frontales de acero inoxidable, paneles decorativos opcionales.
- Pasabandejas, soporte para platos, pantalla y cristal y no incluidos.

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.

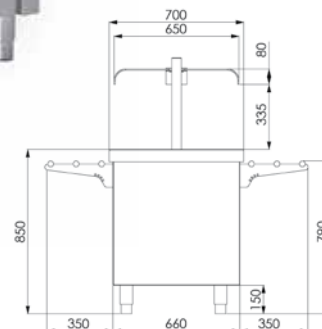
Isla central cristal templado

- Las resistencias de silicona mejoran el rendimiento y reducen el consumo eléctrico.

 **Soportes y cristales**
Pág. 199

 **Pasabandejas**
Pág. 198

 **Paneles decorativos**
Pág. 200



Isla central

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Isla central cristal templado	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• S1000815	3.282
Isla central baño maría seco	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	1600	230/50-60	• S1000503	2.678
Isla central baño maría	1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• S1000603	2.761
Soporte lateral platos	520 x 330				• S1001733	205

• 6 días expedición

SELF-SERVICE

Elementos neutros

Self neutro

- Para la disposición en la encimera de elementos de catering o comida que no necesita 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.



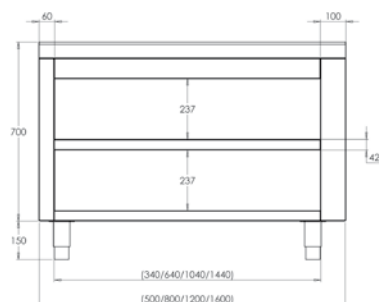
Soportes y cristales
Pág. 199



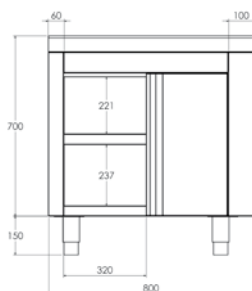
Pasabandejas
Pág. 198



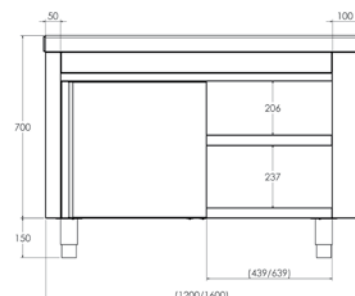
Paneles decorativos
Pág. 200



Con estante



Puertas batientes



Puertas correderas



Con estante

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
500 x 700 x 850	• S1000300	762
800 x 700 x 850	• S1000301	882
1200 x 700 x 850	• S1000302	1.098
1600 x 700 x 850	• S1000303	1.263

Con puertas y estante

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Puertas batientes	800 x 700 x 850	• S1000311	1.108
Puertas correderas	1200 x 700 x 850	• S1000312	1.296
Puertas correderas	1600 x 700 x 850	• S1000313	1.512

• 6 días expedición

Self angular

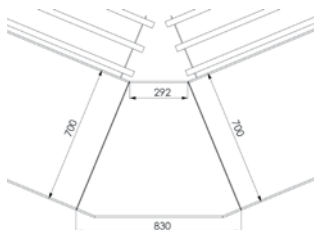
- Para la unión y continuidad de dos muebles self dispuestos en ángulo. Para formar ángulos internos y externos de 90° y de 45°.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.

 **Pasabandejas**
Pág. 198

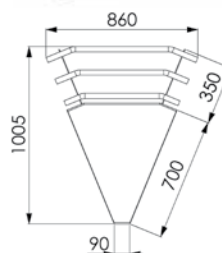
 **Paneles decorativos**
Pág. 200



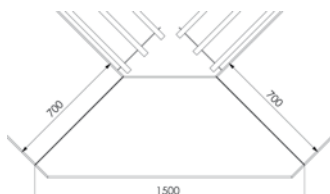
S1000411



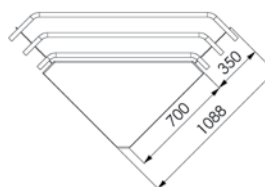
S1000412



S1000401



S1000402



Interno

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
45°	830 x 680 x 850	• S1000411	961
90°	1500 x 560 x 850	• S1000401	1.099

- Incluye estante intermedio.
- No precisa pasabandejas.

Externo

Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
45°	620 x 690 x 850	• S1000412	896
90°	1060 x 570 x 850	• S1000402	1.149

- Pasabandejas no incluido.

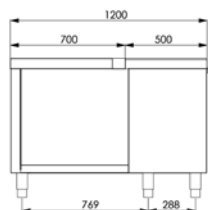
• 6 días expedición

SELF-SERVICE

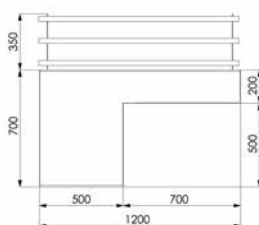
Elementos neutros

Self caja registradora

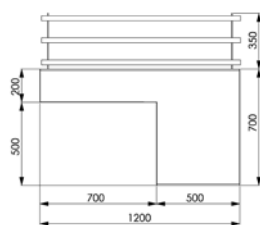
- Diseñado para el apoyo de la caja registradora.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo, totalmente soldada.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.
- Frontal de acero inoxidable, panel decorativo opcional.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



Alzado Self caja



Planta Self caja izquierda



Planta Self caja derecha



Modelo	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
Self caja derecha	1200 x 700 x 850	• S1001401	1.132
Self caja izquierda	1200 x 700 x 850	• S1001402	1.132



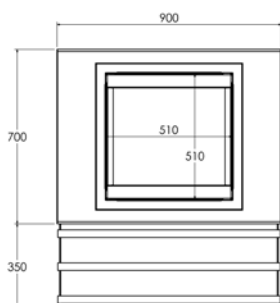
Pasabandejas
Pág. 198



Paneles decorativos
Pág. 200

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 totales (mm)	Código	PVP (€)
900 x 700 x 850	• S1001920	1.992



Pasabandejas
Pág. 198



Paneles decorativos
Pág. 200

• 6 días expedición

Self para carro dispensador de platos

- Diseñado para colocar un self dispensador de platos a nivel 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 base de enchufe para conectar el dispensador de platos.
- Pasabandejas no incluido.

 **Pasabandejas**
Pág. 198

 **Paneles decorativos**
Pág. 200



S1001930 + F0420311 + F1100711 +
F1100711

F0420311 + F1100711 +
F1100711

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
1300 x 700 x 850	• S1001930	1.216

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 inoxidable no incluidas.



Simple

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Neutro	500 x 700 x 850	65 platos	-	-	• S1001901	1.362
Caliente	500 x 700 x 850	65 platos	800	230/50-60	• S1001911	1.737
Tapa Inox	Ø 368 x 140	-	-	-	• F1100711	73



Doble

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Neutro	1000 x 700 x 850	130 platos	-	-	• S1001902	1.691
Caliente	1000 x 700 x 850	130 platos	1600	230/50-60	• S1001912	2.390
Tapa Inox	Ø 368 x 140	-	-	-	• F1100711	73



• 6 días expedición

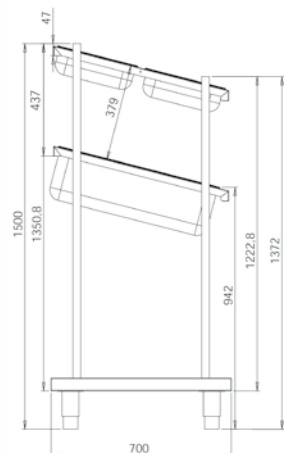
SELF-SERVICE Accesorios

Dispensador de cubiertos, vasos y bandejas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba de pan GN 2/1 de 200mm de profundidad.
- Capacidad para 6 cubetas GN 1/3 o 2 cubetas GN 1/1 para cubiertos.
- Estantes atornillados a la estructura e intercambiables.
- Patas inoxidables regulables de 150 mm.

De pie

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
800 x 700 x 1500	• S1000003	1.298

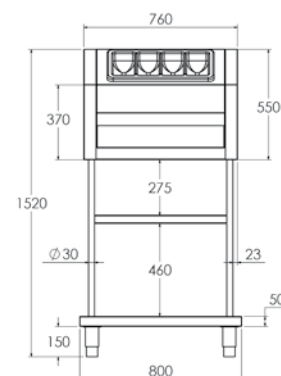


Dispensador de bandejas, cubiertos y tolva de pan

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Doble estante para bandejas y vasos.
- Cubertero de PVC alimenticio.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.

De pie

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
800 x 700 x 1520	• S1000001	1.191

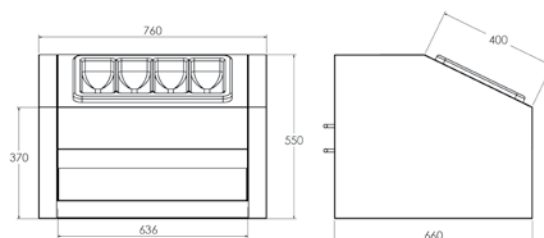


Dispensador de cubiertos y pan

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tolva de pan de gran capacidad.
- Cubertero de PVC alimenticio.
- Bandeja extraíble para recoger las migas de pan.

De sobremesa

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
760 x 660 x 550	• S1000201	603

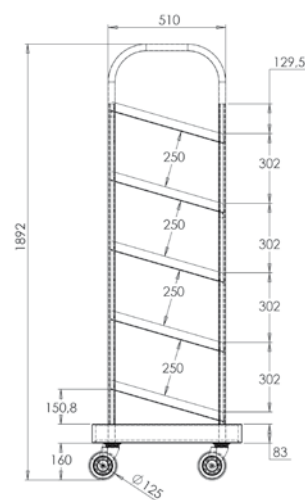


• 6 días expedición

Carro para cestas de vasos

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Ruedas de Ø125, 2 con freno.
- 5 pares de guías para adaptar cestas de vasos.
- Cestas no incluidas.
- Medidas cestas: 500 x 500 mm.

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
610 x 650 x 1892	• S1000002	1.194

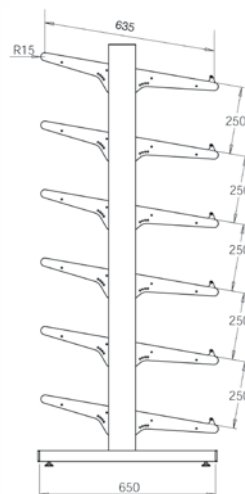


Dispensador de vasos

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Varilla anticaída de vasos.
- Estantes de acero inoxidable.

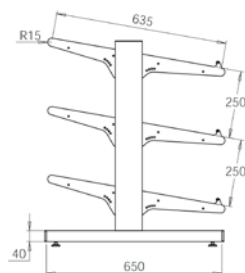
De pie (6 estantes)

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 650 x 1560	• S1100705	1.503



De sobremesa (3 estantes)

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
600 x 650 x 760	• S1100704	761



• 6 días expedición

SELF-SERVICE

Accesorios

Pasabandejas

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Regulables para facilitar la alineación.
- Tapones embellecedores cromados.
- Se suministran desmontados de los muebles Self



Para self	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
3 GN, neutro 1200 y self caja	1200 x 350	• S1020002	219
4 GN y neutro 1600	1600 x 350	• S1020003	250
6 GN	2300 x 350	• S1020005	336
Neutro de 500 y self dispensador de platos a nivel constante simple	500 x 350	• S1020006	186
Neutro de 800	800 x 350	• S1020001	196
Dispensador de cestas de vajilla	900 x 350	• S1020007	199
Dispensador de platos a nivel constante doble	1000 x 350	• S1020011	206
Dispensador de platos	1300 x 350	• S1020008	232
Angular 45° exterior	804 x 350	• S1020009	288
Angular 90° exterior	1490 x 350	• S1020010	339

Zócalos

Para self	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
3 GN, neutro 1200 y self caja	1200 x 149	• S1030002	136
4 GN y neutro 1600	1600 x 149	• S1030003	181
6 GN	2300 x 149	• S1030005	260
Neutro de 500 y dispensador de platos a nivel constante simple	500 x 149	• S1030006	72
Neutro de 800	800 x 149	• S1030001	88
Dispensador de cestas de vajilla	900 x 149	• S1030007	100
Dispensador de platos a nivel constante doble	1000 x 149	• S1030014	122
Carro dispensador de platos	1300 x 149	• S1030008	148
Angular 90° exterior	1018 x 149	• S1030012	114
Angular 90° interior	570 x 149	• S1030011	104
Angular 45° exterior	590 x 149	• S1030009	88
Angular 45° interior	292 x 149	• S1030013	83
Zócalo lateral	640 x 149	• S1030015	93



Pack de ruedas

- 4 ruedas de Ø125 mm, 2 con freno.
- Se suministran instaladas en el self.

Código	PVP (€)
• F1020301	192



Barandilla

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 de Ø40 mm.
- Pletinas soldadas con orificios para sujeción al suelo (tacos y tornillos incluidos).

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
248 x 1200	• S1020801	238

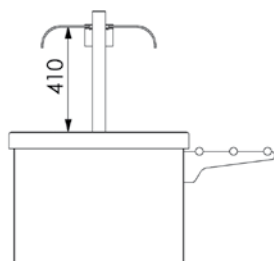


• 6 días expedición

LOS SOPORTES, PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO

Soportes (sin pantalla)

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte de tubo redondo de 50 mm.
- Juego de 2 montantes



Soportes neutros

Código	PVP (€)
• S1120700	196



Soportes con pantallas

- Pantallas con luz, iluminación con fluorescentes.
- Pantallas con luz y calor, calefacción e iluminación con halógenos.

Con luz

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	21	230/50-60	• S1120701	562
4 GN	28	230/50-60	• S1120702	600
6 GN	42	230/50-60	• S1120704	785

Con luz y calor

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	600	230/50-60	• S1120801	642
4 GN	900	230/50-60	• S1120802	681
6 GN	1500	230/50-60	• S1120804	898

Cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.



Cristal curvo 2 caras

Capacidad	Código	PVP (€)
3 GN	• FCRCU010	283
4 GN	• FCRCU003	323
6 GN*	• FCRCU011	569

- * Dos cristales 3GN unidos mediante grapa central.
- * No compatible con los soportes neutros.



Cristal frontal

Capacidad	Código	PVP (€)
3 GN	• FCRFU008	140
4 GN	• FCRFU009	153
6 GN*	• FCRFU007	280

- * Dos cristales 3GN unidos mediante grapa central.
- * No compatible con los soportes neutros.

• 6 días expedición

SELF-SERVICE

Accesorios

Paneles decorativos con acabado de madera

Decoración en acero inoxidable de serie. Personalice su lineal self-service mediante paneles decorativos en color liso o veteados.

Los paneles se suministran por separado.



Acabado liso



Para Self	Blanco	Naranja	Rojo	Verde	PVP (€)
500	• S1010901	• S1020901	• S1030901	• S1040901	51
800	• S1010902	• S1020902	• S1030902	• S1040902	58
900	• S1010903	• S1020903	• S1030903	• S1040903	59
1000	• S1010904	• S1020904	• S1030904	• S1040904	61
1200	• S1010905	• S1020905	• S1030905	• S1040905	66
1300	• S1010906	• S1020906	• S1030906	• S1040906	69
1600	• S1010907	• S1020907	• S1030907	• S1040907	87
2300	• S1010908	• S1020908	• S1030908	• S1040908	121
Angular 90° exterior	• S1010909	• S1020909	• S1030909	• S1040909	66
Angular 90° Interior	• S1010910	• S1020910	• S1030910	• S1040910	60
Angular 45° exterior	• S1010911	• S1020911	• S1030911	• S1040911	58
Angular 45° Interior	• S1010912	• S1020912	• S1030912	• S1040912	53
Kit isla central cuba y placa	• S1010913	• S1020913	• S1030913	• S1040913	124
Kit isla central baño maría	• S1010914	• S1020914	• S1030914	• S1040914	124

• 6 días expedición



Acabado veteado



Para Self	Wengué	Arce del Canadá	Nogal	PVP (€)
500	• S1110911	• S1120911	• S1130911	145
800	• S1110912	• S1120912	• S1130912	167
900	• S1110913	• S1120913	• S1130913	171
1000	• S1110914	• S1120914	• S1130914	173
1200	• S1110915	• S1120915	• S1130915	178
1300	• S1110916	• S1120916	• S1130916	185
1600	• S1110917	• S1120917	• S1130917	191
2300	• S1110918	• S1120918	• S1130918	361
Angular 90° exterior	• S1110919	• S1120919	• S1130919	194
Angular 90° Interior	• S1110920	• S1120920	• S1130920	178
Angular 45° exterior	• S1110921	• S1120921	• S1130921	169
Angular 45° Interior	• S1110922	• S1120922	• S1130922	156
Kit isla central cuba y placa	• S1110923	• S1120923	• S1130923	385
Kit isla central baño maría	• S1110924	• S1120924	• S1130924	385

• 6 días expedición