

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

# Drop In



**ELEMENTOS FRÍOS**  
pág. 192



**ELEMENTOS CALIENTES**  
pág. 201



**SOPORTES Y CRISTALES**  
pág. 204



**ACCESORIOS**  
pág. 212

# Drop In

**TODO LO QUE NECESITAS  
PARA TUS PROYECTOS,  
SIN LIMITACIONES**

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fabricados con estructura de acero inoxidable AISI 304 18/10 y cubas con esquinas redondeadas en su interior, todos los elementos drop in han sido **diseñados para garantizar una máxima higiene y cumplir con las normativas más exigentes** en materia de seguridad alimentaria.

## NUEVOS MODELOS

Nuestra gama de drop in crece para **ofrecerte múltiples posibilidades según las necesidades de exposición y mantenimiento de los alimentos** de tu negocio. Nuestros nuevos modelos de cubas frías, estáticas y ventiladas, junto a nuestras vitrinas de diseño rectangular y soportes rectos e inclinados para colocar sobre el drop in o sobre un mueble buffet, cuentan con las **mayores garantías de calidad y durabilidad**.

## EFICIENCIA ENERGÉTICA

El diseño y los materiales que componen los elementos drop in les confieren un **alto rendimiento de funcionamiento**. Gracias a su óptima distribución térmica y al uso de aislantes de última generación que evitan las pérdidas de temperatura, esta eficiencia se traduce en un menor consumo energético.

## VITRINAS

El sistema de refrigeración ventilada de nuestras vitrinas genera y distribuye el aire frío desde la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior. Esto, unido a su efecto difusor entre estantes, asegura una **temperatura homogénea en su interior**. Además, la opción de termo-cortina enrollable mantiene los alimentos a la temperatura óptima en los instantes previos al servicio.



REFRIGERACIÓN  
VENTILADA



Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza

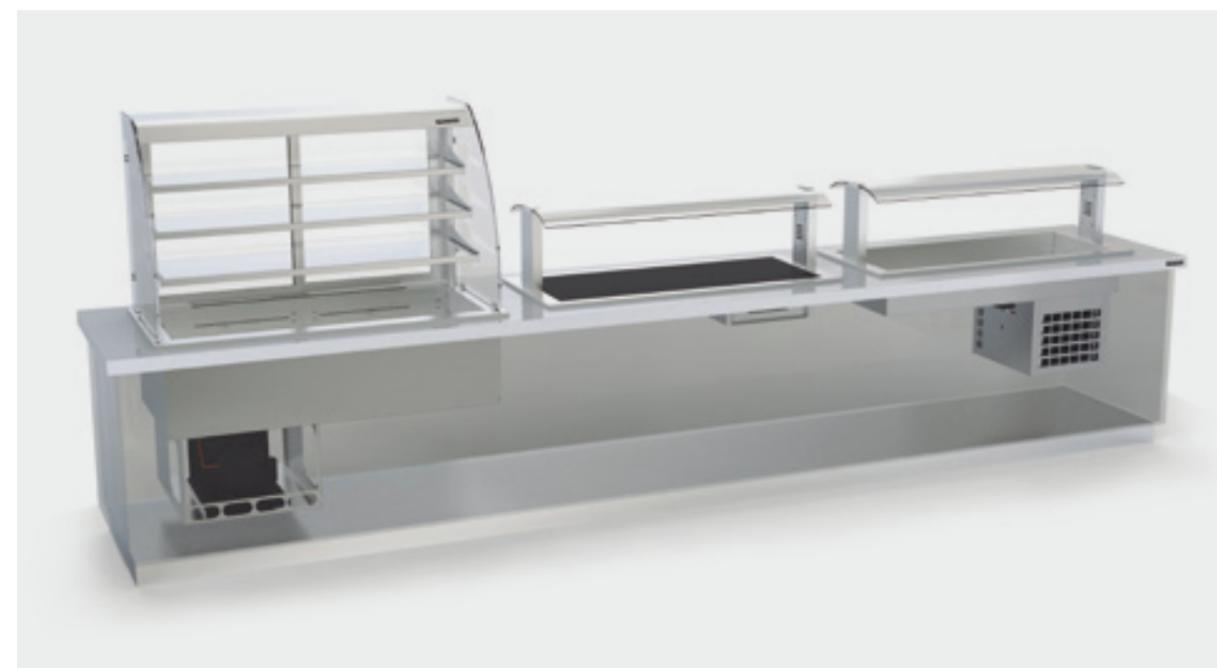


Fácil sujeción a la encimera



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

**NUEVO**



Nuevos modelos y diseños vanguardistas de soportes y cristales. Amplia variedad para instalar en el drop in o en la encimera del mueble buffet



El gas refrigerante R290 ECO-POWER (propano) de los elementos fríos de nuestra línea drop in es el más ecológico del mercado. Este refrigerante natural tiene un potencial de reducción de ozono nulo y un mínimo impacto medioambiental. **Las excelentes propiedades termodinámicas del gas R290 permiten ahorrar en el consumo eléctrico y mantenimiento de los equipos.**

DROP IN

DROP IN

# Elementos fríos

NUEVO

## PLACA 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 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- 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.
- Desagüe incorporado.

### 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 refrigeración R290.



### 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	<b>1.126</b>
3 GN	1100 x 610 x 60	1070 x 580 x 45	1/4	• PF000003	<b>1.146</b>
4 GN	1430 x 610 x 60	1400 x 580 x 45	1/3	• PF000004	<b>1.255</b>
5 GN	1760 x 610 x 60	1730 x 580 x 45	1/2	• PF000005	<b>1.431</b>
6 GN	2080 x 610 x 60	2060 x 580 x 45	1/2	• PF000006	<b>1.723</b>

### 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	<b>1.595</b>
3 GN	1100 x 610 x 440	1070 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG00003	<b>1.627</b>
4 GN	1430 x 610 x 440	1400 x 580 x 460	1/3	480	230/50	• PFG00004	<b>1.737</b>
5 GN	1760 x 610 x 440	1730 x 580 x 460	1/2	720	230/50	• PFG00005	<b>1.913</b>
6 GN	2080 x 610 x 440	2060 x 580 x 460	1/2	720	230/50	• PFG00006	<b>2.320</b>

## PLACA FRÍA DE 2 NIVELES

NUEVO

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

- Los dos 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 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.
- Gas de refrigeración R290.



### SIN GRUPO INCORPORADO

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
2 GN	770 x 610 x 130	740 x 580 x 45	1/4	• PF020002	<b>1.561</b>
3 GN	1100 x 610 x 130	1070 x 580 x 45	1/4	• PF020003	<b>1.599</b>
4 GN	1430 x 610 x 130	1400 x 580 x 45	1/3	• PF020004	<b>1.715</b>
5 GN	1760 x 610 x 130	1730 x 580 x 45	1/2	• PF020005	<b>1.950</b>

### 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 512	740 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG20002	<b>2.002</b>
3 GN	1100 x 610 x 512	1070 x 580 x 460	1/4	380	230/50	• PFG20003	<b>2.061</b>
4 GN	1430 x 610 x 512	1400 x 580 x 460	1/3	480	230/50	• PFG20004	<b>2.163</b>
5 GN	1760 x 610 x 512	1730 x 580 x 460	1/2	720	230/50	• PFG20005	<b>2.413</b>

## CUBA FRÍA ESTÁTICA

**NUEVO**

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 65 mm y 150 mm (según modelo).
- 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.
- Temperatura de trabajo de 0°C/4°C.
- Gas de refrigeración R290.



### SIN GRUPO INCORPORADO

#### PROFUNDIDAD GN 65 MM

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 115	1/5	• CF020003	<b>1.278</b>
4 GN	1430 x 610 x 130	1400 x 580 x 115	1/4	• CF020004	<b>1.464</b>
5 GN	1760 x 610 x 130	1730 x 580 x 115	3/8	• CF020005	<b>1.861</b>
6 GN	2090 x 610 x 130	2060 x 580 x 115	3/8	• CF020006	<b>2.174</b>

#### PROFUNDIDAD GN 150 MM

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada (cv)	Código	PVP (€)
1 GN	440 x 610 x 215	410 x 580 x 200	1/5	• CF010001	<b>1.142</b>
2 GN	770 x 610 x 215	740 x 580 x 200	1/5	• CF010002	<b>1.250</b>
3 GN	1100 x 610 x 215	1070 x 580 x 200	1/5	• CF010003	<b>1.350</b>
4 GN	1430 x 610 x 215	1400 x 580 x 200	1/4	• CF010004	<b>1.563</b>
5 GN	1760 x 610 x 215	1730 x 580 x 200	3/8	• CF010005	<b>1.912</b>
6 GN	2090 x 610 x 215	2060 x 580 x 200	3/8	• CF010006	<b>2.220</b>

### CON GRUPO INCORPORADO

#### PROFUNDIDAD GN 65 MM

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1100 x 610 x 510	1070 x 580 x 495	1/5	380	230/50	• CFG20003	<b>1.763</b>
4 GN	1430 x 610 x 510	1400 x 580 x 495	1/4	480	230/50	• CFG20004	<b>1.971</b>
5 GN	1760 x 610 x 510	1730 x 580 x 495	3/8	720	230/50	• CFG20005	<b>2.208</b>
6 GN	2090 x 610 x 510	2060 x 580 x 495	3/8	720	230/50	• CFG20006	<b>2.593</b>

#### PROFUNDIDAD GN 150 MM

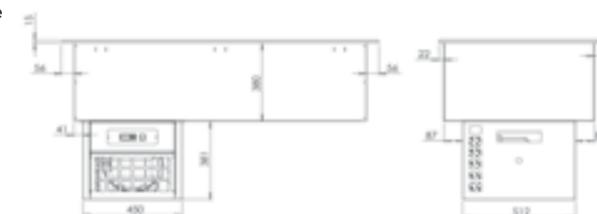
Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1 GN	440 x 610 x 595	410 x 580 x 620	1/5	380	230/50	• CFG10001	<b>1.551</b>
2 GN	770 x 610 x 595	740 x 580 x 620	1/5	380	230/50	• CFG10002	<b>1.675</b>
3 GN	1100 x 610 x 595	1070 x 580 x 620	1/5	380	230/50	• CFG10003	<b>1.784</b>
4 GN	1430 x 610 x 595	1400 x 580 x 620	1/4	480	230/50	• CFG10004	<b>1.986</b>
5 GN	1760 x 610 x 595	1730 x 580 x 620	3/8	720	230/50	• CFG10005	<b>2.224</b>
6 GN	2090 x 610 x 595	2060 x 580 x 620	3/8	720	230/50	• CFG10006	<b>2.606</b>

## CUBA FRÍA VENTILADA

**NUEVO**

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 200 mm.
- Desagüe incorporado.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante cortina de aire frío sobre la zona superior de las cubetas.
- Temperatura de trabajo de 0°C/4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Con grupo incorporado.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerado R290.



Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN	785 x 730 x 780	755 x 700 x 770	1/3	287	230/50	• CFV10002	<b>2.160</b>
3 GN	1115 x 730 x 780	1085 x 700 x 770	1/3	430	230/50	• CFV10003	<b>2.334</b>
4 GN	1445 x 730 x 780	1415 x 700 x 770	3/4	713	230/50	• CFV10004	<b>2.625</b>
5 GN	1775 x 730 x 780	1745 x 700 x 770	3/4	816	230/50	• CFV10005	<b>2.945</b>

DROP IN

## CUBA DE MANTENIMIENTO DE CONGELADOS

**NUEVO**

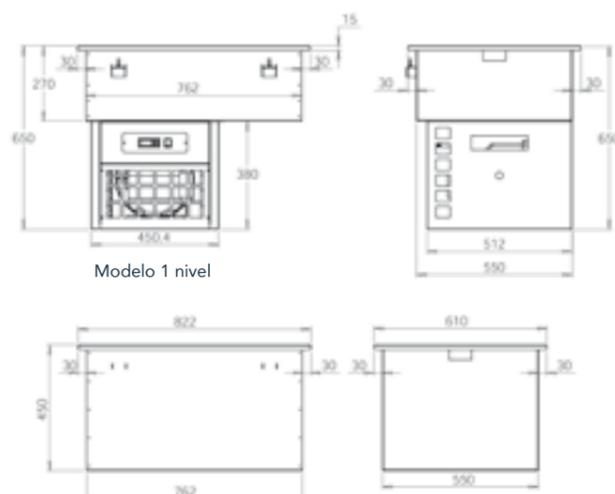
Para el mantenimiento y exposición de congelados, helados envasados o a granel durante el servicio.

- 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 R290.
- 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 extracción para montaje externo.



Modelo 1 nivel

Modelo 2 niveles

### 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. o 4 de 7 l.	1/3	• CH010004	<b>1.613</b>
Prof 150 mm 2 niveles	822 x 610 x 450	790 x 570 x 450	4+4 de 5 l. o 4 de 7 l.	1/2	• CH020004	<b>1.769</b>

### 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. o 4 de 7 l.	1/3	350	230/50	• CHG10004	<b>2.010</b>

## CUBETA PARA HELADOS

Cubeta para el almacenaje de helados envasados o a granel.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
5 litros	360 x 165 x 120	• RGNH0005	<b>30</b>
7 litros	360 x 165 x 150	• RGNH0007	<b>35</b>

## LAVAPORCIONADOR

Cubeta para el lavado de porcionadores de helados.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Con entrada y salida de agua.



Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Código	PVP (€)
110 x 270 x 145	255 x 95 x 145	• RGLH0005	<b>92</b>

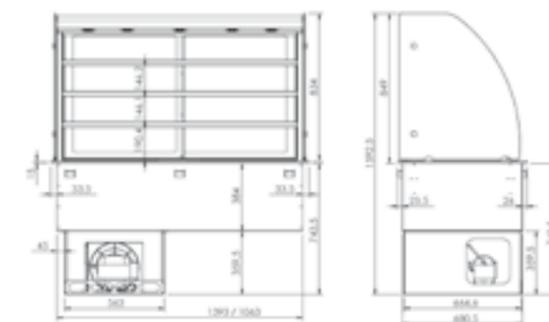
## VITRINA REFRIGERADA DE 3 NIVELES CON CUBA FRÍA VENTILADA

**NUEVO**

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.
- Para cubetas GN de profundidad máxima de 200 mm.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo +7°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Vitrina equipada con vidrio lateral templado.
- Termo-cortina enrollable en la zona de clientes para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Iluminación superior con luz led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

- Alimentación: 230V/1/50 Hz.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extracción para montaje externo.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerante R290.



- **Modelo mural:** parte posterior con paneles de acero inoxidable con doble pared aislante

- **Modelo central:** parte posterior con puertas correderas de cristal

Detalle termo-cortina

### MURAL

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Código	PVP (€)
3GN 1/1	1130 x 730 x 1600	1100 x 700 x 780	3/4	720	• VMC003GN	<b>4.783</b>
4GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	3/4	720	• VMC004GN	<b>5.454</b>

### CENTRAL

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)	Código	PVP (€)
3GN 1/1	1130 x 730 x 1600	1100 x 700 x 780	3/4	720	• VCC003GN	<b>4.993</b>
4GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	3/4	720	• VCC004GN	<b>5.544</b>

## VITRINA REFRIGERADA RECTA DE 3 NIVELES CON CUBA FRÍA VENTILADA

**NUEVO**

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

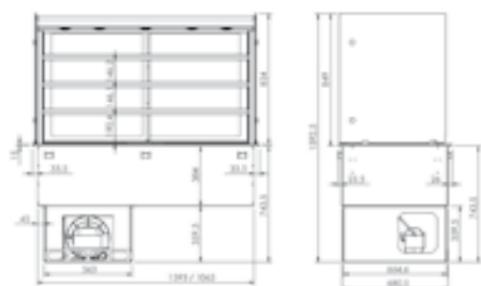
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Para cubetas GN de profundidad máxima de 200 mm.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo +7°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Vitrina equipada con vidrio lateral templado.

- Frontal abierto con termo-cortina enrollable o puertas abatibles para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Iluminación superior con luz led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados en el drop in. Con posibilidad de extraer para montaje externo.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerante R290.



· **Modelo mural:** parte posterior con paneles de acero inoxidable con doble pared aislante.

· **Modelo central:** parte posterior con puertas correderas de cristal.



### MURAL

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)
3GN 1/1	1130 x 730 x 1600	1100 x 700 x 780	3/4	720
4GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	3/4	720

### CENTRAL

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)
3GN 1/1	1130 x 730 x 1600	1100 x 700 x 780	3/4	720
4GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	3/4	720

### TERMO-CORTINA

Código	PVP (€)
• VMRT03GN	<b>4.793</b>
• VMRT04GN	<b>5.458</b>

### PUERTAS ABATIBLES

Código	PVP (€)
• VMRA03GN	<b>5.806</b>
• VMRA04GN	<b>6.324</b>

### TERMO-CORTINA

Código	PVP (€)
• VCRT03GN	<b>4.993</b>
• VCRT04GN	<b>5.543</b>

### PUERTAS ABATIBLES

Código	PVP (€)
• VCRA03GN	<b>5.834</b>
• VCRA04GN	<b>6.497</b>

## VITRINA REFRIGERADA DE 3 NIVELES

**NUEVO**

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.
- Frontal abierto con termo-cortina enrollable o puertas abatibles para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.

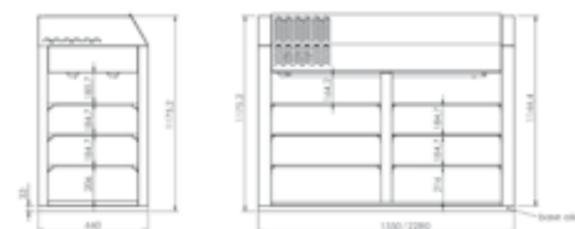
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes extraíbles.
- Iluminación superior con luz led.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso.
- Modelos sin base, con base aislada o con cuba aislada.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.
- Fácil instalación sobre cualquier superficie.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético con refrigerante R290.



· **Vitrina con cuba aislada**

· **Vitrina con base aislada**

· **Vitrina sin base**



Capacidad	Modelo	Medidas totales (mm)	cv	Potencia frigorífica (W)
4GN 1/1	Sin base	1550 x 660 x 1150	1/3	800
	Con base aislada	1550 x 660 x 1180	1/3	800
6GN 1/1	Sin base	2280 x 660 x 1150	3/8	800
	Con base aislada	2280 x 660 x 1180	3/8	800
	Con cuba aislada	1550 x 660 x 1430	1/3	800
	Con cuba aislada	2280 x 660 x 1430	3/8	800

### TERMO-CORTINA

Código	PVP (€)
• S1C01001	<b>5.190</b>
• S1C01002	<b>5.326</b>
• S1C01003	<b>6.259</b>
-	-
-	-
-	-

### PUERTAS ABATIBLES

Código	PVP (€)
• S1001001	<b>4.236</b>
• S1001002	<b>4.373</b>
• S1001003	<b>5.305</b>
• S1001011	<b>5.224</b>
• S1001012	<b>5.377</b>
• S1001013	<b>6.536</b>

## VITRINA REFRIGERADA DE 3 NIVELES CON CUBA FRÍA ESTÁTICA

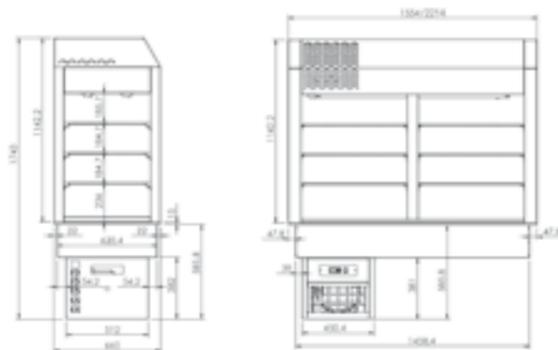
**NUEVO**

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 frontal abierto con termo-cortina enrollable o puertas de metacrilato abatibles para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes.
- Iluminación superior con luz led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Con grupo incorporado.
- Dos motores integrados, uno en la parte superior de la vitrina y otro en la cuba fría que generan y distribuyen el aire frío de arriba a abajo con mayor potencia y efectividad.
- Cuadro de mandos con centralita digital e interruptor luminoso integrados e independientes, uno en la vitrina y otro en la cuba fría. Con posibilidad de extracción para montaje externo.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético con refrigerante R290.



REFRIGERACIÓN VENTILADA



### TERMO-CORTINA

Código	PVP (€)
• F11C1002	<b>8.098</b>
-	-

### PUERTAS ABATIBLES

Código	PVP (€)
• F1101002	<b>7.145</b>
• F1101003	<b>8.925</b>

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia frigorífica (W)
4GN 1/1	1554 x 660 x 1750	1340 x 560 x 570	1280
6GN 1/1	2214 x 660 x 1750	2060 x 560 x 570	1520

DROP IN

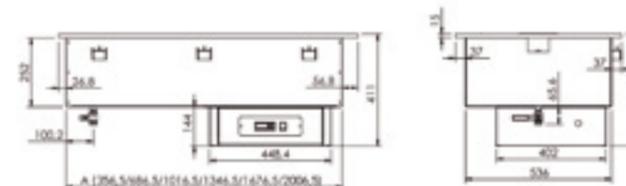
## Elementos calientes

**NUEVO**

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

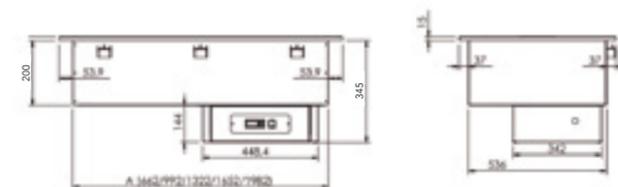


Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
1 GN 1/1	440 x 610 x 415	410 x 580 x 430	800	230/50-60	• BMH10001	<b>1.235</b>
2 GN 1/1	770 x 610 x 415	740 x 580 x 430	1600	230/50-60	• BMH10002	<b>1.371</b>
3 GN 1/1	1100 x 610 x 415	1070 x 580 x 430	2400	230/50-60	• BMH10003	<b>1.675</b>
4 GN 1/1	1430 x 610 x 415	1400 x 580 x 430	3200	230/50-60	• BMH10004	<b>1.841</b>
5 GN 1/1	1760 x 610 x 415	1730 x 580 x 430	4000	230/50-60	• BMH10005	<b>2.188</b>
6 GN 1/1	2090 x 610 x 415	2060 x 680 x 430	4800	480/50-60	• BMH10006	<b>2.669</b>

### 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 extracción 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	<b>1.101</b>
3 GN 1/1	1100 x 610 x 360	1070 x 580 x 370	2000	230/50-60	• BMS10003	<b>1.185</b>
4 GN 1/1	1430 x 610 x 360	1400 x 580 x 370	2400	230/50-60	• BMS10004	<b>1.401</b>
5 GN 1/1	1760 x 610 x 360	1730 x 580 x 370	2800	230/50-60	• BMS10005	<b>1.755</b>
6 GN 1/1	2090 x 610 x 360	2060 x 580 x 370	3200	230/50-60	• BMS10006	<b>2.160</b>

## PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO

**NUEVO**

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 negro o blanco 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 extracción 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)	Color negro	PVP (€)	Color blanco	PVP (€)
2 GN 1/1	770 x 610 x 200	740 x 580 x 190	900	230/50-60	• PCT00002	<b>1.304</b>	• PCTB0002	<b>1.304</b>
3 GN 1/1	1100 x 610 x 200	1070 x 580 x 190	1350	230/50-60	• PCT00003	<b>1.557</b>	• PCTB0003	<b>1.557</b>
4 GN 1/1	1430 x 610 x 200	1400 x 580 x 190	1800	230/50-60	• PCT00004	<b>1.825</b>	• PCTB0004	<b>1.825</b>
5 GN 1/1	1760 x 610 x 200	1730 x 580 x 190	2250	230/50-60	• PCT00005	<b>2.102</b>	• PCTB0005	<b>2.102</b>
6 GN 1/1	2090 x 610 x 200	2060 x 580 x 190	2700	230/50-60	• PCT00006	<b>2.432</b>	• PCTB0006	<b>2.432</b>

## PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO SIN MARCO

**NUEVO**

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 negro o blanco de 6 mm sin juntas.
- 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 extracción para montaje externo.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- No admite la instalación de soportes sobre la placa.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Color negro	PVP (€)	Color blanco	PVP (€)
2 GN 1/1	624 x 504 x 185	600 x 480 x 190	900	230/50-60	• PCTM0002	<b>1.239</b>	• PCTMB002	<b>1.239</b>
3 GN 1/1	954 x 504 x 185	930 x 480 x 190	1350	230/50-60	• PCTM0003	<b>1.477</b>	• PCTMB003	<b>1.477</b>
4 GN 1/1	1284 x 504 x 185	1260 x 480 x 190	1800	230/50-60	• PCTM0004	<b>1.733</b>	• PCTMB004	<b>1.733</b>
5 GN 1/1	1614 x 504 x 185	1590 x 480 x 190	2250	230/50-60	• PCTM0005	<b>1.998</b>	• PCTMB005	<b>1.998</b>
6 GN 1/1	1944 x 504 x 185	1920 x 480 x 190	2700	230/50-60	• PCTM0006	<b>2.311</b>	• PCTMB006	<b>2.311</b>

## PLACA CALIENTE DE CRISTAL TEMPLADO PARA PLATOS (SHOWCOOKING)

**NUEVO**

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

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado negro o blanco de 6 mm sin juntas.
- Capacidad para platos de 26 cm de diámetro.
- 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.
- No admite la instalación de soportes sobre la placa.



Capacidad Platos Ø26 cm	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Color negro	PVP (€)	Color blanco	PVP (€)
3 platos	866 x 330 x 135	840 x 300 x 190	700	230/50-60	• PCTP0002	<b>1.143</b>	• PCTPB002	<b>1.143</b>
5 platos	1366 x 330 x 135	1340 x 300 x 190	1050	230/50-60	• PCTP0003	<b>1.689</b>	• PCTPB003	<b>1.689</b>
6 platos	1668 x 330 x 135	1645 x 300 x 190	1400	230/50-60	• PCTP0004	<b>1.964</b>	• PCTPB004	<b>1.964</b>
8 platos	1760 x 330 x 135	1735 x 300 x 190	1750	230/50-60	• PCTP0005	<b>2.273</b>	• PCTPB005	<b>2.273</b>

## 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 PIMC0002.
- 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	<b>604</b>
650 x 550 x 100	800	230/50-60	• PCTS0003	<b>736</b>
1000 x 500 x 100	1600	230/50-60	• PCTS0004	<b>930</b>

## PANTALLA DE MANTENIMIENTO 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	<b>582</b>
Con base	500 x 320 x 500	300	230/50	• PIMC0002	<b>641</b>

DROP IN

NUEVO

# Soportes con pantallas para montaje directo sobre Drop In

LOS SOPORTES CON PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO



## SOPORTES CON PANTALLA

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje directo sobre el drop in.
- Acabados de máxima calidad.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Pantallas con luz: iluminación con led.
- Pantallas con luz halógena y calor cerámica.
- Alimentación (V/Hz) 230/50-60.



## SOPORTE NEUTRO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• PDN102GN	336
3 GN 1/1	• PDN103GN	372
4 GN 1/1	• PDN104GN	415
5 GN 1/1	• PDN105GN	450
6 GN 1/1	• PDN106GN	486

## SOPORTE CON LUZ LED

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	8	• PDL102GN	622
3 GN 1/1	12	• PDL103GN	658
4 GN 1/1	14	• PDL104GN	724
5 GN 1/1	18	• PDL105GN	772
6 GN 1/1	24	• PDL106GN	823

## SOPORTE CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICA

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	480	• PDC102GN	703
3 GN 1/1	710	• PDC103GN	763
4 GN 1/1	960	• PDC104GN	827
5 GN 1/1	960	• PDC105GN	931
6 GN 1/1	1440	• PDC106GN	1.048

DROP IN

NUEVO

# Cristales para soportes Drop In

## CRISTALES

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6 GN 1/1: 2 cristales 3GN 1/1 unidos mediante grapa central incluida.
- Los cristales frontales incluyen kit de herrajes para su instalación.



## CRISTAL CURVO 2 CARAS

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRC12GN	318
3 GN 1/1	• FCRC13GN	353
4 GN 1/1	• FCRC14GN	403
5 GN 1/1	• FCRC15GN	426
6 GN 1/1	• FCRC16GN	444



## CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• CDR102GN	116
3 GN 1/1	• CDR103GN	131
4 GN 1/1	• CDR104GN	154
5 GN 1/1	• CDR105GN	191
6 GN 1/1	• CDR106GN	242



## FRONTAL PARA CRISTAL CURVO 2 CARAS

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRF12GN	190
3 GN 1/1	• FCRF13GN	202
4 GN 1/1	• FCRF14GN	228
5 GN 1/1	• FCRF15GN	311
6 GN 1/1	• FCRF16GN	345



## FRONTAL PARA CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• CDF102GN	199
3 GN 1/1	• CDF103GN	213
4 GN 1/1	• CDF104GN	240
5 GN 1/1	• CDF105GN	328
6 GN 1/1	• CDF106GN	362

# Accesorio

## TERMÓMETRO DIGITAL

- Muestra 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 con pantalla.



Código	PVP (€)
• SLT00001	79

## CRISTALES LATERALES



Forma	Código	PVP (€)
Curvado	• CDLC0001	180
Recto	• CDLR0001	125

DROP IN

NUEVO

## Soportes inclinados con pantallas para montaje directo sobre Drop In

LOS SOPORTES CON PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO



### SOPORTES INCLINADOS CON PANTALLA

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje directo sobre el drop in.
- Acabados de máxima calidad.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Pantallas con luz: iluminación con led.
- Pantallas con luz halógena y calor cerámica.
- Alimentación (V/Hz) 230/50-60.



#### SOPORTE NEUTRO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• PDNI12GN	352
3 GN 1/1	• PDNI13GN	391
4 GN 1/1	• PDNI14GN	435
5 GN 1/1	• PDNI15GN	473
6 GN 1/1	• PDNI16GN	507

#### SOPORTE CON LUZ LED

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	8	• PDL12GN	735
3 GN 1/1	12	• PDL13GN	767
4 GN 1/1	14	• PDL14GN	811
5 GN 1/1	18	• PDL15GN	851
6 GN 1/1	24	• PDL16GN	908

#### SOPORTE CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICA

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	480	• PDCI12GN	825
3 GN 1/1	710	• PDCI13GN	860
4 GN 1/1	960	• PDCI14GN	924
5 GN 1/1	960	• PDCI15GN	1.021
6 GN 1/1	1440	• PDCI16GN	1.128

DROP IN

NUEVO

## Cristales para soportes inclinados Drop In

### CRISTALES

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1: 2 cristales 3GN 1/1.
- Los cristales frontales incluyen kit de herrajes para su instalación.



#### CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• CDR102GN	116
3 GN 1/1	• CDR103GN	131
4 GN 1/1	• CDR104GN	154
5 GN 1/1	• CDR105GN	191
6 GN 1/1	• CDR106GN	242

#### FRONTAL PARA CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRF12GN	190
3 GN 1/1	• FCRF13GN	202
4 GN 1/1	• FCRF14GN	228
5 GN 1/1	• FCRF15GN	311
6 GN 1/1	• FCRF16GN	345

## Accesorio

### TERMÓMETRO DIGITAL

- Muestra 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 con pantalla.



Código	PVP (€)
• SLT00001	79

### CRISTALES LATERALES



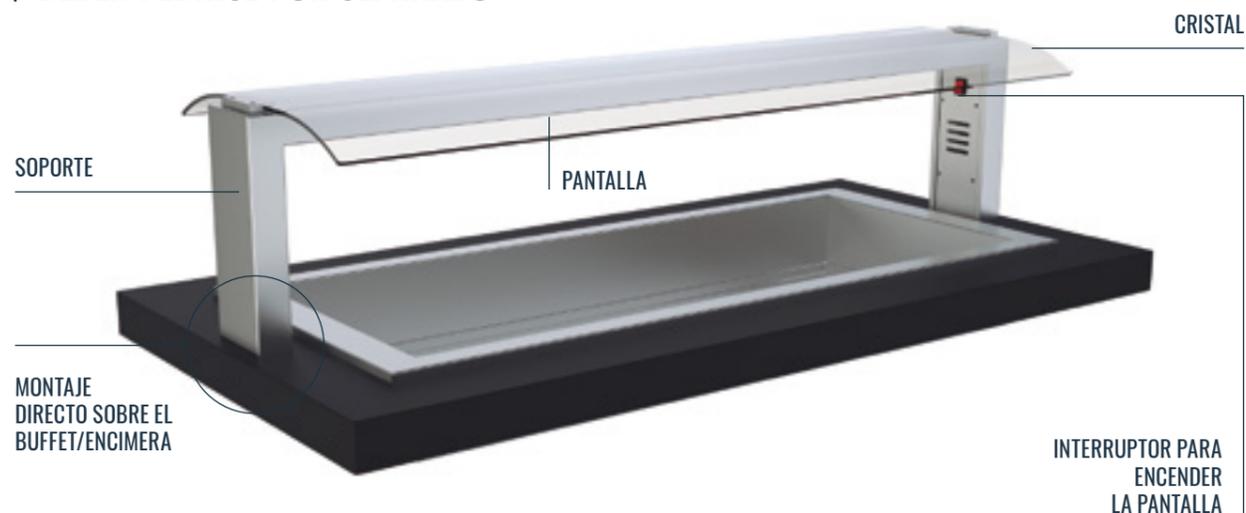
Forma	Código	PVP (€)
Inclinado	• CDLI0001	180

DROP IN

NUEVO

# Soportes con pantallas para montaje directo sobre Buffet

**LOS SOPORTES CON PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO**



## SOPORTES CON PANTALLA

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje directo sobre la encimera del mueble buffet.
- Acabados de máxima calidad.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Pantallas con luz: iluminación con led.
- Pantallas con luz halógena y calor cerámica.
- Alimentación (V/Hz) 230/50-60.

### SOPORTE NEUTRO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• PBN102GN	350
3 GN 1/1	• PBN103GN	389
4 GN 1/1	• PBN104GN	432
5 GN 1/1	• PBN105GN	471
6 GN 1/1	• PBN106GN	507

### SOPORTE CON LUZ LED

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	8	• PBL102GN	661
3 GN 1/1	12	• PBL103GN	693
4 GN 1/1	14	• PBL104GN	740
5 GN 1/1	18	• PBL105GN	780
6 GN 1/1	24	• PBL106GN	843

### SOPORTE CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICA

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	480	• PBC102GN	811
3 GN 1/1	710	• PBC103GN	839
4 GN 1/1	960	• PBC104GN	910
5 GN 1/1	960	• PBC105GN	1.009
6 GN 1/1	1440	• PBC106GN	1.117



DROP IN

NUEVO

# Cristales para soportes Buffet

## CRISTALES

- Cristales de seguridad templados para proteger de forma higiénica los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1: 2 cristales 3GN 1/1.
- Los cristales frontales incluyen kit de herrajes para su instalación.



### CRISTAL CURVO 2 CARAS

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BCRC02GN	317
3 GN 1/1	• BCRC03GN	351
4 GN 1/1	• BCRC04GN	402
5 GN 1/1	• BCRC05GN	424
6 GN 1/1	• BCRC06GN	442

### FRONTAL PARA CRISTAL CURVO 2 CARAS

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BCRF02GN	189
3 GN 1/1	• BCRF03GN	201
4 GN 1/1	• BCRF04GN	227
5 GN 1/1	• BCRF05GN	310
6 GN 1/1	• BCRF06GN	343



### CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BDR002GN	116
3 GN 1/1	• BDR003GN	131
4 GN 1/1	• BDR004GN	154
5 GN 1/1	• BDR005GN	191
6 GN 1/1	• BDR006GN	242

### FRONTAL PARA CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BDF002GN	198
3 GN 1/1	• BDF003GN	213
4 GN 1/1	• BDF004GN	239
5 GN 1/1	• BDF005GN	327
6 GN 1/1	• BDF006GN	359

## Accesorio

### TERMÓMETRO DIGITAL

- Muestra 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 con pantalla.

Código	PVP (€)
• SLT00001	79



DROP IN

## Soportes inclinados con pantallas para montaje directo sobre Buffet

NUEVO

LOS SOPORTES CON PANTALLAS Y CRISTALES DEBEN PEDIRSE POR SEPARADO



### SOPORTES INCLINADOS CON PANTALLA

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Montaje directo sobre la encimera del mueble buffet.
- Acabados de máxima calidad.
- Chasis monopieza de gran robustez.
- Pantallas con luz: iluminación con led.
- Pantallas con luz halógena y calor cerámica.
- Alimentación (V/Hz) 230/50-60.

#### SOPORTE NEUTRO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• PBNI12GN	367
3 GN 1/1	• PBNI13GN	408
4 GN 1/1	• PBNI14GN	453
5 GN 1/1	• PBNI15GN	494
6 GN 1/1	• PBNI16GN	529

#### SOPORTE CON LUZ LED

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	8	• PBLI12GN	766
3 GN 1/1	12	• PBLI13GN	802
4 GN 1/1	14	• PBLI14GN	847
5 GN 1/1	18	• PBLI15GN	889
6 GN 1/1	24	• PBLI16GN	947

#### SOPORTE CON LUZ HALÓGENA Y CALOR CERÁMICA

Capacidad	Potencia (W)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	480	• PBCI12GN	861
3 GN 1/1	710	• PBCI13GN	899
4 GN 1/1	960	• PBCI14GN	965
5 GN 1/1	960	• PBCI15GN	1.067
6 GN 1/1	1440	• PBCI16GN	1.178



DROP IN

## Cristales para soportes inclinados Buffet

NUEVO

### CRISTALES

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.
- Cristal para capacidad 6GN 1/1: 2 cristales 3GN 1/1.
- Los cristales frontales incluyen kit de herrajes para su instalación.



#### CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BDR002GN	116
3 GN 1/1	• BDR003GN	131
4 GN 1/1	• BDR004GN	154
5 GN 1/1	• BDR005GN	191
6 GN 1/1	• BDR006GN	242

#### FRONTAL PARA CRISTAL RECTO

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• BCRF02GN	189
3 GN 1/1	• BCRF03GN	201
4 GN 1/1	• BCRF04GN	227
5 GN 1/1	• BCRF05GN	310
6 GN 1/1	• BCRF06GN	343

## Accesorio

### TERMÓMETRO DIGITAL

Muestra 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 con pantalla.

Código	PVP (€)
• SLT00001	79



DROP IN

# Accesorios

## DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES

Para servir los platos a una altura constante.

- Regulación del nivel mediante muelles.
- Capacidad para 65 o 45 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.



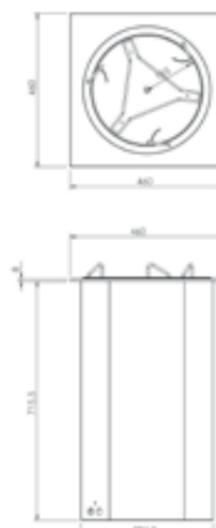
Dispensador caliente



Dispensador neutro



Tapa inox



Modelo 65 platos

Capacidad	Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
65 platos	Caliente	460 x 460 x 800	410 x 410 x 730	800	230/50-60	• F1100701	<b>1.068</b>
	Neutro	Ø 425 x 735	Ø 410	-	-	• F1100702	<b>574</b>
45 platos	Caliente	460 x 460 x 575	410 x 410 x 510	800	230/50-60	• F1100704	<b>985</b>
	Neutro	Ø 425 x 510	Ø 410	-	-	• F1100705	<b>519</b>
	Tapa	Ø 368 x 140	-	-	-	• F1100711	<b>91</b>

## DISPENSADOR NEUTRO DE CESTAS DE VAJILLA

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministra 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	<b>992</b>



DROP IN