

## Vitrina caliente de bandeja plana

construida totalmente en acero inoxidable

sistema de trabajo: por contacto

CA-120



PLATO DONG

■ 27,5 x 14 x 2,5 cm.



PLATO KENIA

■ 26,5 x 18 x 2,3 cm.



- Vitrina Caliente de Bandeja Plana ideal para la exposición de pizza, bocadillos, bollería, tapas, etc.
- Cristal Curvo (5 mm.) Abatible para una fácil limpieza
- Puertas Abatibles en metacrilato (6 mm.) para facilitar la exposición del producto
- Lateral en metacrilato
- Construida totalmente en Acero Inoxidable AISI-304
- Temperatura de Trabajo +20º / +90º RECOMENDABLE NO SOBREPASAR LOS 70º C
- Sistema de calor mediante cable Calefactor de potencia constante con un consumo de 30W/m adosado a la base de la vitrina por la parte inferior
- Aislamiento Térmico de la vitrina con lana de roca Euro clase A1
- Los modelos LED incorporan luz a la vitrina mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)
- Esta vitrina NO viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARIA

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	CONSUMO	CRISTAL	LUZ	PVP.
CA-120	1200	180	380	220W	ABATIBLE	NO	
CA-150	1500	180	380	270W	ABATIBLE	NO	
CA-200	2000	180	380	360W	ABATIBLE	NO	
CA-120LED	1200	180	380	225W	FIJO	SI	
CA-150LED	1500	180	380	278W	FIJO	SI	
CA-200LED	2000	180	380	369W	FIJO	SI	



**Fabricación especial  
a medida bajo presupuesto**

## Vitrina caliente de cubetas

sistema de trabajo: baño María o por contacto

CA-4



### Acabados disponibles



- Vitrina Caliente de Cubetas Gastronorm 1/3 40 mm. (incluidas en la vitrina).
- Dispone también de bandeja Plana en Acero Inox. para utilizar la vitrina como expositor NEUTRO .
- Cristal Curvo Fijo 5 mm.
- Puertas de Corredera en metacrilato de 3mm. guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza. Lateral en metacrilato.
- Terminación: ORO – PLATA – NOGAL - Acero Inoxidable AISI-304 .
- Temperatura de Trabajo +20º / +90º RECOMENDABLE NO SOBREPASAR LOS 70º C.
- Sistema de calor mediante Resistencia Eléctrica de potencia (700W – 1000W) según modelo adosada a la base por la parte superior.
- Aislamiento Térmico de la vitrina con lana de roca Euro clase A1.
- Esta vitrina viene prepara para utilizarla AL BAÑO MARIA o POR CONTACTO .
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)
- Dispone de Desagüé para expulsión del agua.
- Control de Temperatura mediante Termostato Manual.
- Interruptor de Funcionamiento de Resistencia.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	CUBETAS 1/3 40	CONSUMO	LUZ	ORO	PLATA	NOGAL	ACERO INOX.
CA-4	810	260	410	4	704 W	SI				
CA-6	1160	260	410	6	1006 W	SI				

## Vitrina caliente de cubetas

con estante intermedio

sistema de trabajo: baño María o por contacto

CA-6E



### Acabados disponibles



- Vitrina Caliente de Cubetas Gastronorm 1/3 40 mm. (incluidas en la vitrina).
- Dispone también de bandeja Plana en Acero Inox. para utilizar la vitrina como expositor NEUTRO .
- Cristal Curvo Fijo 5 mm.
- Puertas de Corredera en metacrilato de 3mm. guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza. Lateral en metacrilato.
- Terminación: ORO – PLATA – NOGAL - Acero Inoxidable AISI-304 .
- Estante Intermedio en cristal 8 mm.
- Temperatura de Trabajo +20º / +90º RECOMENDABLE NO SOBREPASAR LOS 70º C.
- Sistema de calor mediante Resistencia Eléctrica de potencia (700W – 1000 W según modelo) adosada a la base por la parte superior.
- Aislamiento Térmico de la vitrina con lana de roca Euro clase A1.
- Esta vitrina viene prepara para utilizarla AL BAÑO MARIA o POR CONTACTO .
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)
- Dispone de Desagüé para expulsión del agua.
- Control de Temperatura mediante Termostato Manual.
- Interruptor de Funcionamiento de Resistencia.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	CUBETAS	CONSUMO	LUZ	ORO	PLATA	NOGAL	ACERO INOX.
CA-4E	810	340	410	4	704 W	SI				
CA-6E	1160	340	410	6	1006 W	SI				