Vitrinas y buffet

Índice interactivo de productos

50 Hz · 26 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS PÁGINA

Vitrinas 02

Vitrinas Refrigeradas de Mostrador 02

Vitrinas Refrigeradas de Sobremesa 10

Vitrinas Pasteleras Verticales 12

Vitrinas Neutras 13

Vitrinas Calientes 20

Buffet 22

Baños María 22

Equipos de Buffet Caliente 24

Conservación Caliente 27

DDC-900

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **90 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

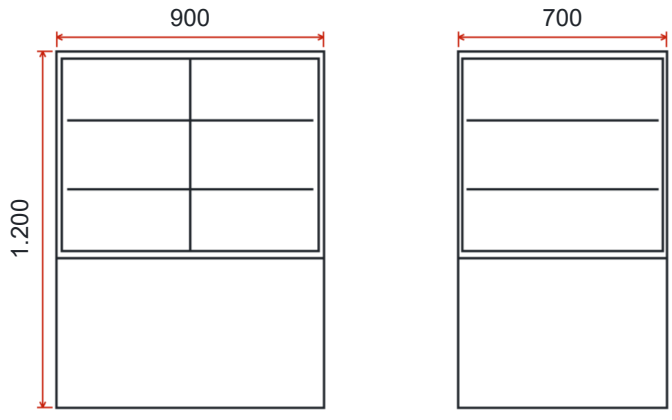
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1200

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **120 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

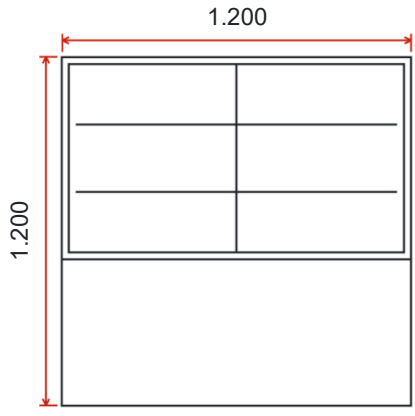
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

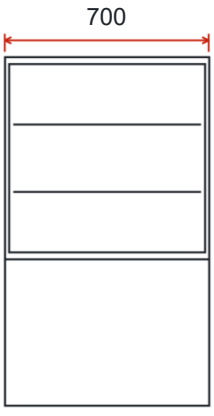
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1500

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **150 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

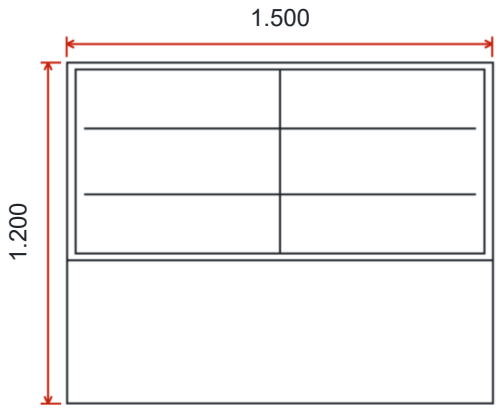
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1800

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **2 estantes**, **180 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

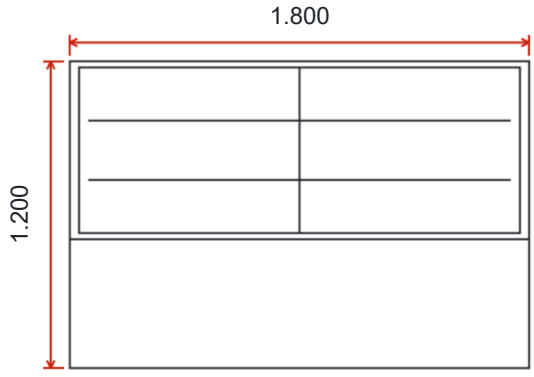
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

BX-900

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **90 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

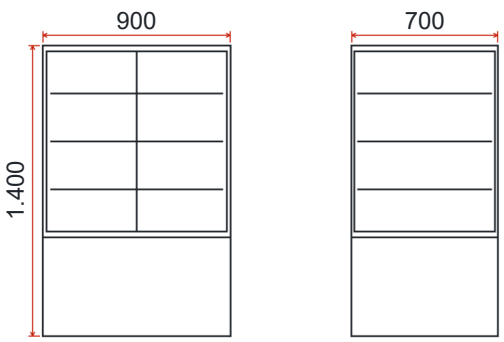
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1200

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **120 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

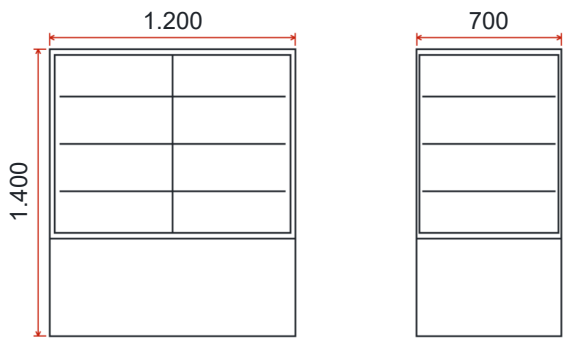
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1500

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **150 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador.

La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

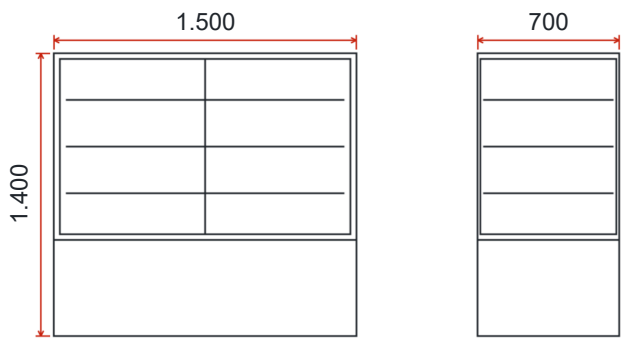
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado
Refrigeración	Aire forzado
Estantes	3

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Base	Mármol
Vidrio	Recto · antiempañante
Acceso	2 puertas traseras corredizas
Iluminación	Interior
Mostrador	Integrado

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1800

Vitrina Refrigerada de Pastelería



Presenta tortas, postres y otros productos de pastelería que requieren frío en una vitrina con **3 estantes**, **180 cm de frente** y un rango de **2 a 8 °C**. El cerramiento de vidrio permite visualizar la oferta y distribuir las referencias por niveles, para organizar piezas de distintos tamaños y mantener una presentación ordenada en el mostrador. La **base de mármol** define el acabado de la serie y acompaña la integración del equipo al área de atención de confiterías, cafeterías y panaderías. Con **70 cm de profundidad**, sus medidas ayudan a prever la ubicación y la circulación del local. La elección entre los anchos de esta familia permite ajustar el espacio de exhibición a la variedad del surtido y a la superficie disponible.

Consultar precio

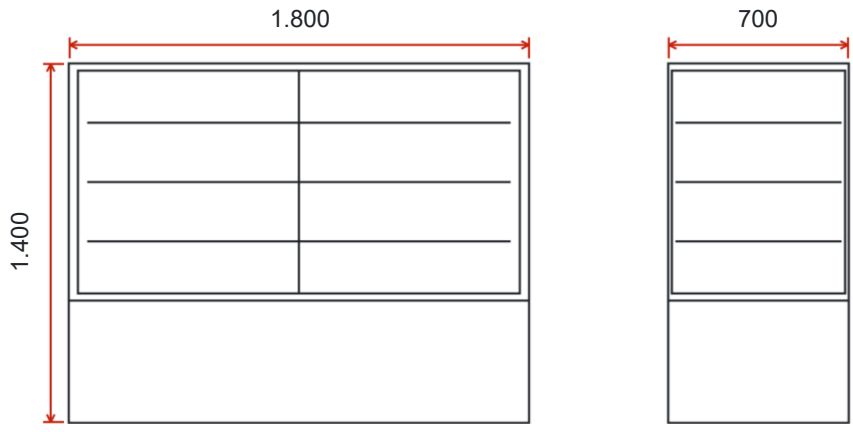
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Funcionamiento	Refrigerado

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

ET-60

Vitrina Refrigerada de Sobremesa



Presenta tortas, postres y elaboraciones de pastelería en una vitrina de **60 cm de frente**, con **frío ventilado** y un rango de **2 a 8 °C**. El formato de sobremesa permite integrar la exhibición al puesto de atención y mantener el surtido a la vista del comprador.

El cerramiento de vidrio mantiene el surtido a la vista en el punto de atención. Incorpora un **compresor Wanbao** y utiliza refrigerante R134a. Con **50 cm de fondo y 70 cm de altura**, sus medidas permiten planificar la superficie de apoyo y el espacio libre sobre la vitrina. Una alternativa para incorporar presentación refrigerada en cafeterías, confiterías, panaderías y sectores de venta, seleccionando el ancho según el surtido y el lugar disponible.

Consultar precio

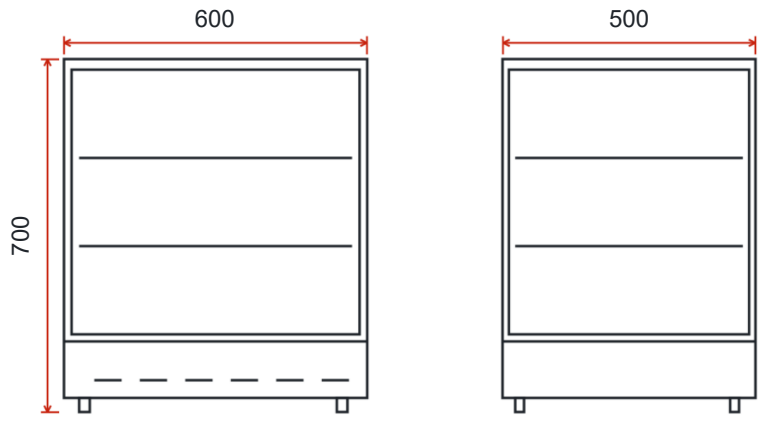
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	600 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

ET-90

Vitrina Refrigerada de Sobremesa



Presenta tortas, postres y elaboraciones de pastelería en una vitrina de **90 cm de frente**, con **frío ventilado** y un rango de **2 a 8 °C**. Sus **140 litros de capacidad** ofrecen una referencia para organizar la variedad de productos que necesitas mostrar.

El cerramiento de vidrio mantiene el surtido a la vista en el punto de atención. Incorpora un **compresor Wanbao** y utiliza refrigerante R134a. Con **50 cm de fondo y 70 cm de altura**, sus medidas permiten planificar la superficie de apoyo y el espacio libre sobre la vitrina. Una alternativa para incorporar presentación refrigerada en cafeterías, confiterías, panaderías y sectores de venta, seleccionando el ancho según el surtido y el lugar disponible.

Consultar precio

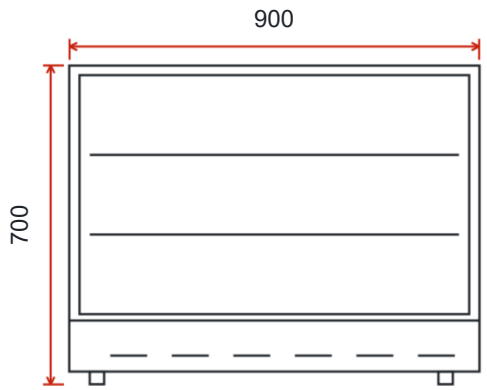
PRESTACIONES

Capacidad	140 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

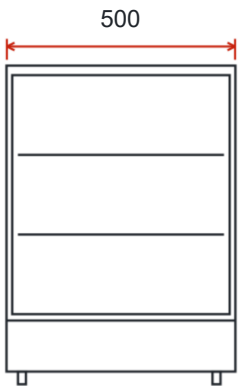
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	900 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

SF-264

Vitrina Pastelera Vertical



Exhibí pastelería y postres en una vitrina vertical de **249 litros netos**, con **cuatro parrillas regulables** e iluminación LED. El rango de **2 a 12 °C** permite elegir su uso según las necesidades de conservación de cada preparación.

El **vidrio doble con argón y Low-E** acompaña la presentación del producto. La refrigeración ventilada, el deshielo automático y la bandeja autoevaporante reúnen las funciones de conservación en un gabinete de **55 cm de frente**, con ruedas para organizar su ubicación y limpieza.

Consultar precio

PRESTACIONES

Capacidad neta	249 L
Temperatura	2 a 12 °C
Refrigeración	Ventilada
Termostato	Digital

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220-240 V · 50 Hz
Potencia	322 W
Deshielo	Automático
Puerta / cierre	1 vidrio · autocierre · llave
Parrillas / LED	4 regulables · LED vertical
Vidrio	Doble · argón · Low-E
Condensados	Bandeja autoevaporante
Aislación	Espuma de ciclopentano
Ruedas	4 regulables
Refrigerante	R290
Peso neto / bruto	87 / 93 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	550 mm
Fondo	535 mm
Alto	1.683 mm

DDC-900W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **90 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

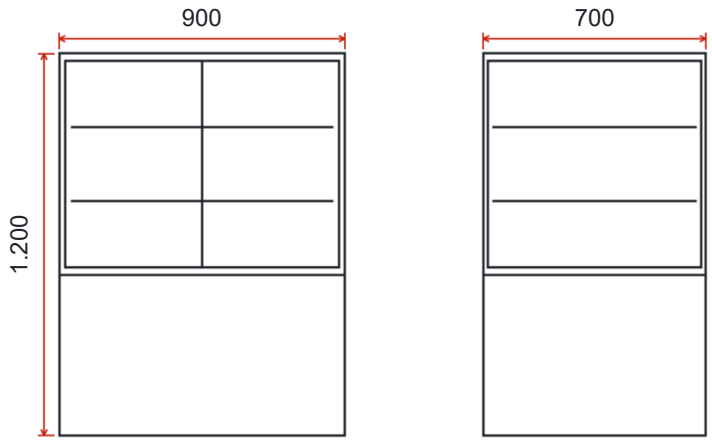
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	2
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1200W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **120 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

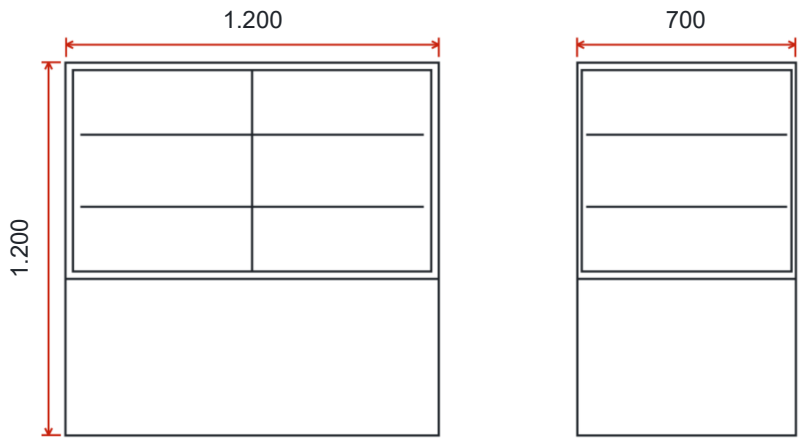
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1500W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **150 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

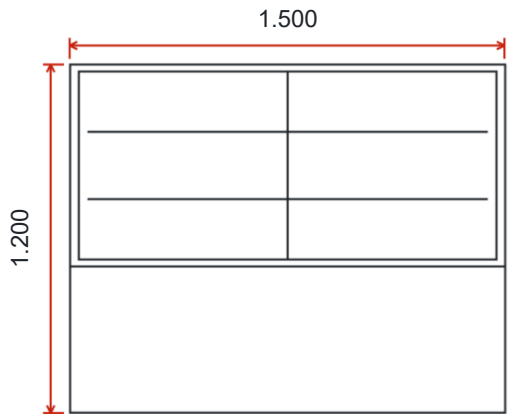
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

DDC-1800W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **2 estantes** y un frente de **180 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación.

La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

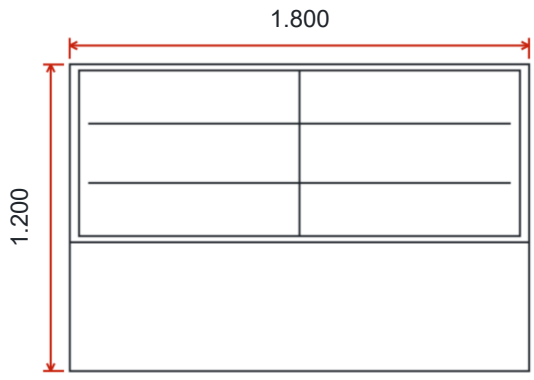
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente
Estantes	2 de vidrio

CARACTERÍSTICAS

Base	Mármol
Vidrio	Recto · 4 caras
Acceso	2 puertas traseras corredizas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.800 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.200 mm

BX-900W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **90 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

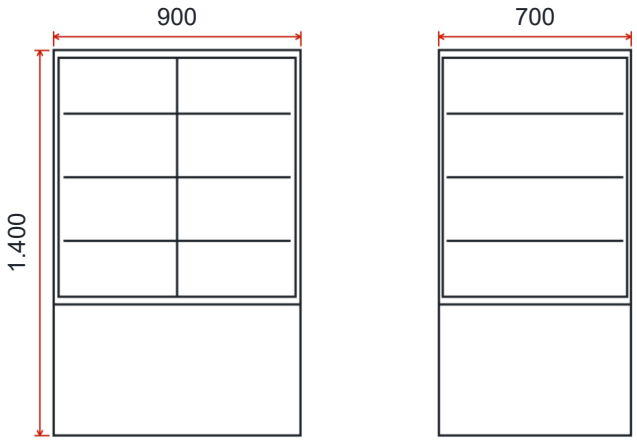
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1200W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **120 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

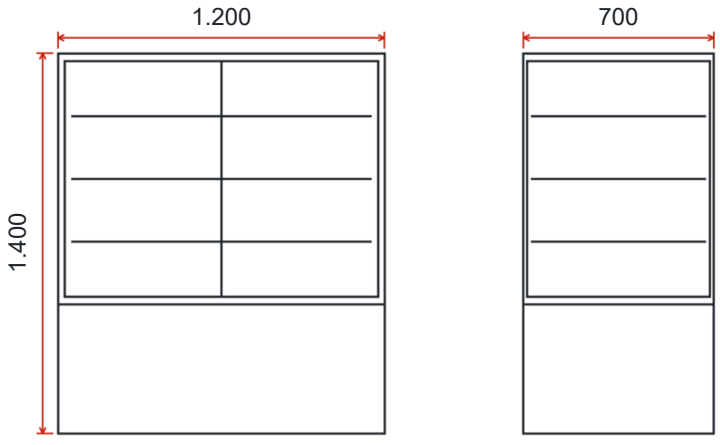
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.200 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

BX-1500W

Vitrina Neutra de Pastelería



Organiza la presentación de panadería y pastelería para **exhibición a temperatura ambiente**, con **3 estantes** y un frente de **150 cm**. El cerramiento de vidrio permite visualizar el surtido desde el mostrador y separar referencias por niveles, para ordenar la oferta según tamaño, tipo de producto o presentación. La **base de mármol** define el acabado de esta serie y permite integrarla al sector de atención de una panadería, cafetería o confitería. Sus **70 cm de profundidad** ofrecen una referencia concreta para planificar el mostrador y el espacio de circulación del local. La configuración neutra se destina a productos que se presentan sin frío; permite elegir el ancho de la vitrina según la variedad de referencias que necesitas mostrar y el lugar disponible.

Consultar precio

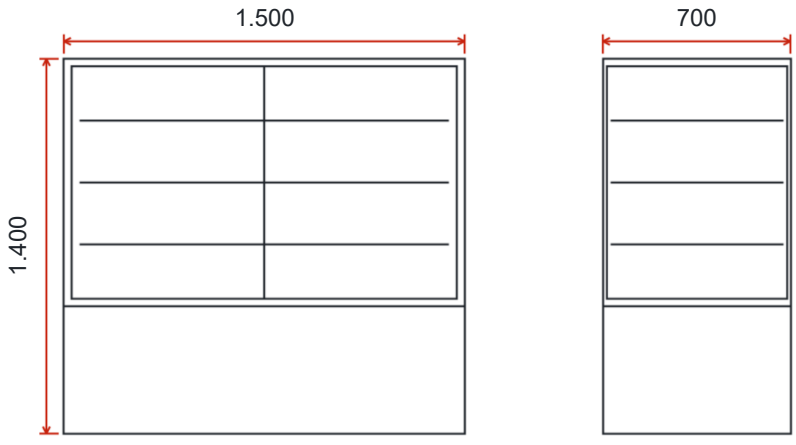
PRESTACIONES

Temperatura	Ambiente
Funcionamiento	Temperatura ambiente

CARACTERÍSTICAS

Estantes	3
Base	Mármol

DIMENSIONES



FRENTE

LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	1.500 mm
Fondo	700 mm
Alto	1.400 mm

HW-203

Vitrina Exhibidora Caliente



Organiza la oferta lista para servir en una vitrina de **2 estantes interiores**, con **frente curvo de vidrio** para presentar los alimentos en el mostrador. La distribución por niveles permite separar referencias y dar visibilidad al surtido sin extenderlo por toda la superficie de atención. El calentamiento eléctrico de **0,8 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **67,3 cm** permite elegir el tamaño del equipo según el espacio disponible. Su formato de sobremesa ofrece una estación definida para cafeterías, rotiserías, panaderías y áreas de despacho que necesitan reunir presentación y acceso a las preparaciones. Las medidas exteriores permiten planificar su ubicación junto a los demás elementos del puesto.

Consultar precio

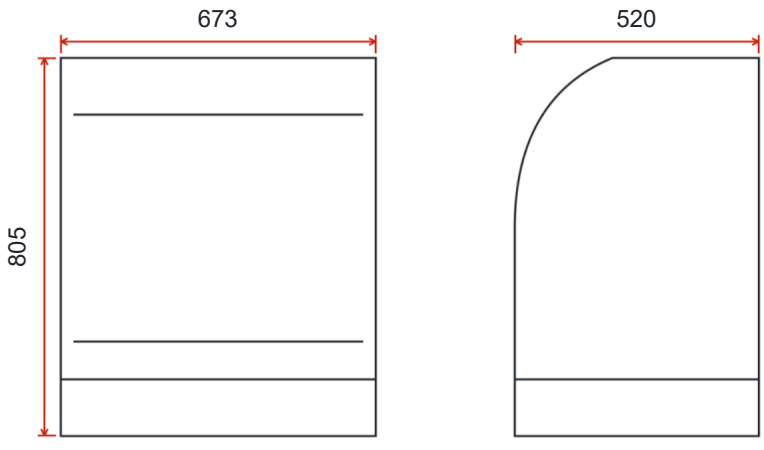
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	0,8 kW
Estantes interiores	2
Frente	Vidrio curvo

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	673 mm
Fondo	520 mm
Alto	805 mm

HW-863

Vitrina Exhibidora Caliente



Organiza la oferta lista para servir en una vitrina de **3 estantes interiores**, con **frente curvo de vidrio** para presentar los alimentos en el mostrador. La distribución por niveles permite separar referencias y dar visibilidad al surtido sin extenderlo por toda la superficie de atención.

El calentamiento eléctrico de **1,6 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **90 cm** permite elegir el tamaño del equipo según el espacio disponible. Su formato de sobremesa ofrece una estación definida para cafeterías, rotiserías, panaderías y áreas de despacho que necesitan reunir presentación y acceso a las preparaciones. Las medidas exteriores permiten planificar su ubicación junto a los demás elementos del puesto.

Consultar precio

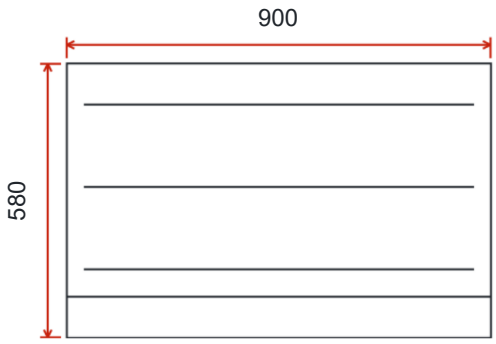
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

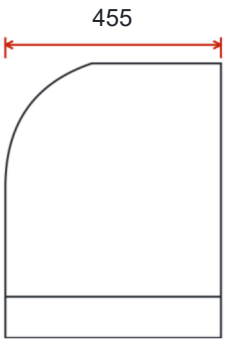
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,6 kW
Frente	Vidrio curvo
Cuerpo	Acero inoxidable SS201

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	455 mm
Alto	580 mm

HB-4V

Baño María Eléctrico



Distribuye salsas, guarniciones y otras preparaciones en **4 recipientes**, con un baño maría eléctrico pensado para mantener la comida caliente durante el servicio. La separación de las cubas permite organizar distintas referencias en el mismo puesto y acceder a la preparación que necesitas servir o reponer.

El **calor indirecto por agua** y el **control regulable** reúnen los recursos propios de esta estación de sobremesa. Con **1,5 kW de potencia** y **70 cm de ancho**, ofrece medidas concretas para planificar su ubicación en barras de despacho, comedores, buffets y áreas de apoyo. Las tapas individuales permiten cubrir cada recipiente cuando no se está utilizando y ordenar la presentación del conjunto.

Consultar precio

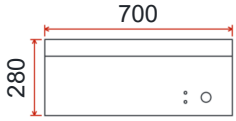
PRESTACIONES

Recipientes	4
Formato de cubas	GN 1/3 · profundidad 100 mm
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

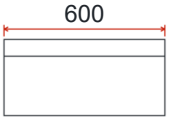
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW

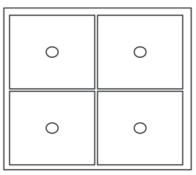
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	600 mm
Alto	280 mm

HB-6V

Baño María Eléctrico



Organiza el servicio caliente con **6 recipientes** en un baño maría eléctrico de sobremesa. El **calentamiento indirecto por agua** permite mantener las preparaciones al calor sin apoyar cada recipiente directamente sobre una resistencia; el **control regulable** ayuda a adaptar el mantenimiento a cada servicio.

El **gabinete y las cubas de acero inoxidable** facilitan la limpieza cotidiana. Su disposición reúne varias preparaciones en un mismo puesto, para buffets, líneas de servicio y cocinas que necesitan tener las guarniciones o salsas listas para servir.

Consultar precio

PRESTACIONES

Recipientes	6
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Material	Gabinete y cubas inoxidables
Peso neto	19 kg

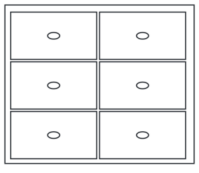
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	700 mm
Fondo	590 mm
Alto	275 mm

HCD-02

Buffet Caliente Redondo



Organiza la presentación de preparaciones calientes en buffet con **6,8 litros de capacidad** y un **recipiente de 36 cm de diámetro**. La **tapa abatible** permite alternar el acceso de servicio y el cierre del recipiente entre intervenciones, mientras el formato redondo reúne la presentación en un mismo punto de la mesa.

El soporte inferior dispone el recipiente por encima de la base y permite integrar el conjunto a una estación de atención o autoservicio. Su capacidad ofrece una referencia concreta para planificar el volumen presentado y la reposición desde cocina. Una alternativa para hoteles, catering, eventos y comedores que necesitan organizar distintas preparaciones por recipientes y mantener una presentación ordenada durante el servicio.

Consultar precio

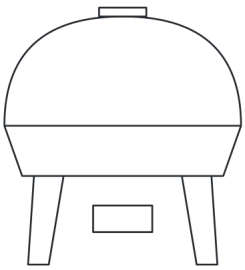
PRESTACIONES

Capacidad	6,8 L
Formato	Redondo

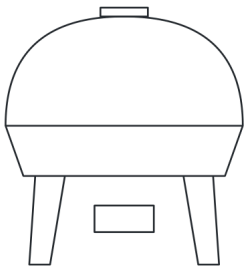
CARACTERÍSTICAS

Diám. recipiente	36 cm
Tapa	Abatible

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

HCD-04

Buffet Caliente



Presenta tus preparaciones en un chafing dish rectangular de 9 litros con formato para una cubeta GN 1/1 o dos GN 1/2 de 65 mm de profundidad. Esta disposición permite elegir una preparación principal o distribuir dos opciones dentro de la estación, según la configuración de recipientes.

La tapa abatible facilita el acceso durante el servicio y el cuerpo de acero inoxidable acompaña la presentación de la mesa. Una propuesta para buffets, catering y eventos que necesitan organizar sus recetas en recipientes gastronorm y mantener un recorrido de servicio práctico para los comensales.

Consultar precio

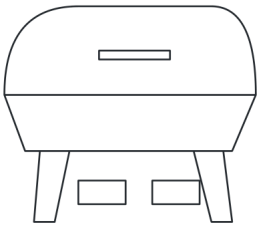
PRESTACIONES

Capacidad	9 L
Recipientes	1 GN 1/1 o 2 GN 1/2; profundidad 65 mm
Sistema	Portaquemadores

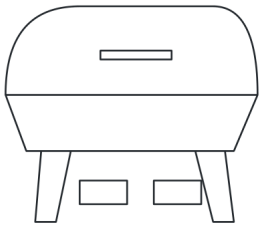
CARACTERÍSTICAS

Tipo de tapa	Roll-top
Material	Inox.

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

HSK801

Buffet Caliente Eléctrico



Integra una estación de **calentamiento eléctrico de 400 W** a la presentación del buffet, con un formato redondo y una **tapa de vidrio** que permite ver la preparación mientras está cubierta. El **panel digital frontal** reúne el control del equipo en una zona accesible para el personal de servicio.

Su tamaño de **44 cm de ancho por 48 cm de profundidad** permite planificar la distribución junto a otras preparaciones, utensilios y platos. La construcción combina acero inoxidable y vidrio, con un diseño para exhibir y mantener alimentos calientes en desayunos, catering y servicios de hotelería. Una alternativa para organizar cada preparación en una estación definida y acompañar la reposición durante el servicio.

Consultar precio

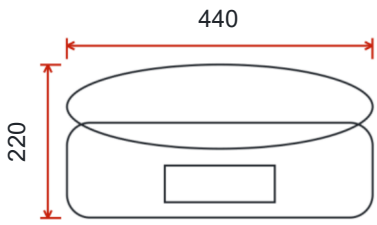
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Control	Panel digital

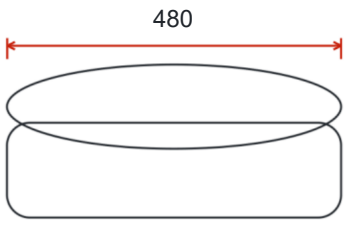
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	400 W
Materiales	Acero inoxidable y vidrio

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	440 mm
Fondo	480 mm
Alto	220 mm

HW-11-21

Carro Calentador de Alimentos



Organiza el servicio de alimentos calientes en un carro de **11 niveles**, con **115 mm de separación entre bandejas** y una potencia declarada de **2,52 kW**. El gabinete cerrado reúne las elaboraciones en un mismo equipo para distribuirlas por niveles y disponerlas junto al área de servicio.

Su **interior útil de 540 × 680 × 1.380 mm** permite comprobar el espacio disponible para los recipientes, mientras la base con ruedas facilita organizar el desplazamiento del carro dentro del puesto de trabajo. Con **780 mm de ancho, 960 mm de fondo** y 1.790 mm de altura, ofrece medidas concretas para planificar accesos y ubicación. Una configuración destinada al mantenimiento en caliente de preparaciones en cocinas, catering y servicios de buffet.

Consultar precio

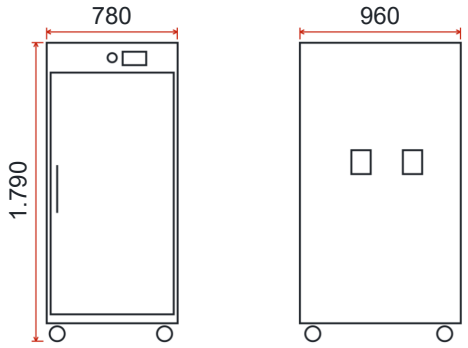
PRESTACIONES

Niveles	11
Paso entre niveles	115 mm

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	2,52 kW
Interior útil	540 × 680 × 1.380 mm
Peso	90 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores	
Ancho	780 mm
Fondo	960 mm
Alto	1.790 mm