

Vitrinas y buffet



Índice interactivo de productos

60 Hz · 12 equipos

FAMILIAS Y SUBFAMILIAS

PÁGINA

Vitrinas	<u>02</u>
Vitrinas Refrigeradas de Sobremesa	<u>02</u>
Vitrinas Pasteleras Verticales	<u>04</u>
Vitrinas Calientes	<u>05</u>
Buffet	<u>08</u>
Baños María	<u>08</u>
Equipos de Buffet Caliente	<u>11</u>

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](#)

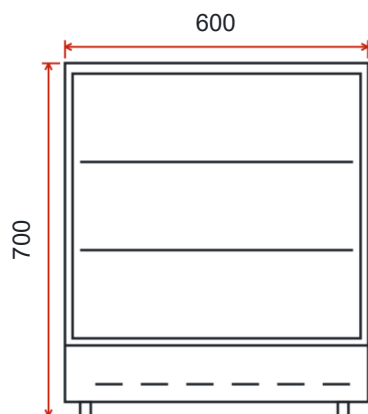
PRESTACIONES

Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

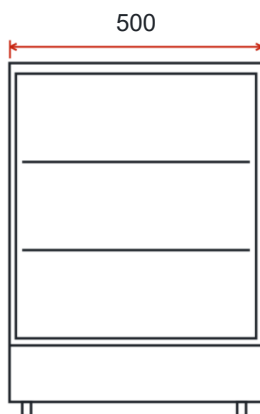
CARACTERÍSTICAS

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](#)

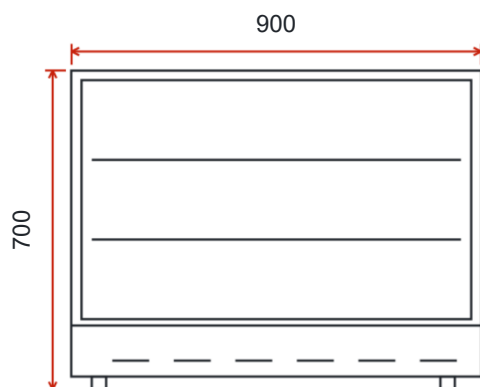
PRESTACIONES

Capacidad	140 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada

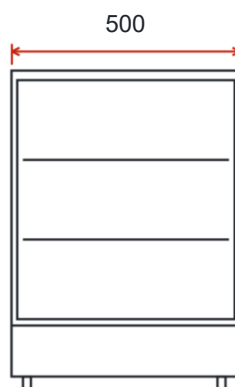
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Compresor	Wanbao
Refrigerante	R134a

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	900 mm
Fondo	500 mm
Alto	700 mm

SF-224

Vitrina Pastelera Vertical

Da visibilidad a postres, bebidas y preparaciones refrigeradas desde **cuatro caras de vidrio**, en una vitrina vertical de **255 L**. Sus **cuatro estantes** permiten distribuir la exhibición por niveles y la iluminación LED vertical ayuda a presentar el surtido.

La configuración contratada trabaja de **2 a 8 °C**, con refrigeración ventilada y regulación digital. El frente de **50 cm** permite concentrar la presentación en una huella acotada; la puerta abatible con llave reúne el acceso y el cierre del equipo.


[Consultar precio](#)

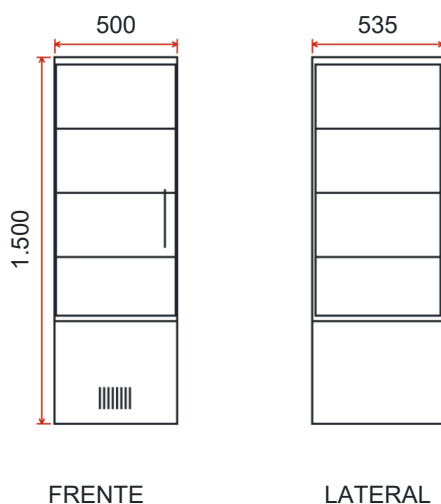
PRESTACIONES

Capacidad	255 L
Temperatura	2 a 8 °C
Refrigeración	Ventilada
Regulación	Digital

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220–240 V · 50 Hz / 100–115 V · 60 Hz (versiones)
Refrigerante	R600a / R290 (opciones)
Puerta	1 de vidrio abatible
Caras de vidrio	4
Iluminación	LED vertical
Cerradura	Con llave
Estantes	4

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	500 mm
Fondo	535 mm
Alto	1.500 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](#)

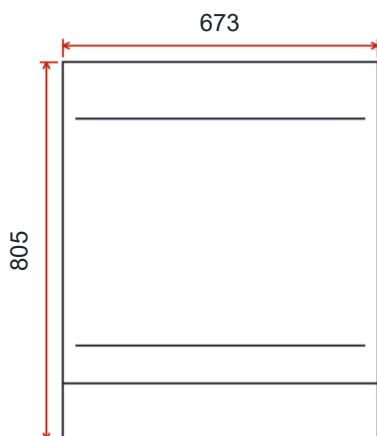
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
---------------	-----------

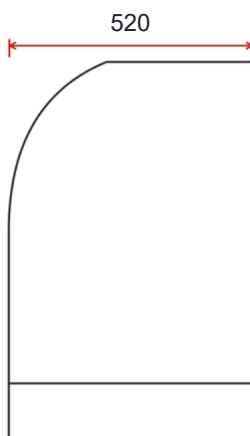
CARACTERÍSTICAS

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-862

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 **1,3 kW** acompaña el mantenimiento caliente durante el servicio, mientras el ancho de **65 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](#)

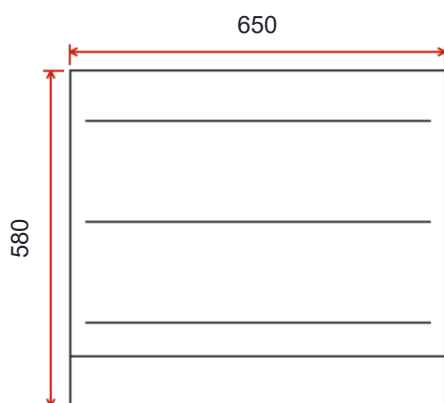
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

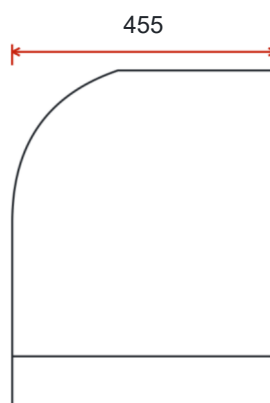
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V · 50 Hz
Potencia	1,3 kW
Frente	Vidrio curvo
Peso neto	33 kg

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	650 mm
Fondo	455 mm
Alto	580 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](#)

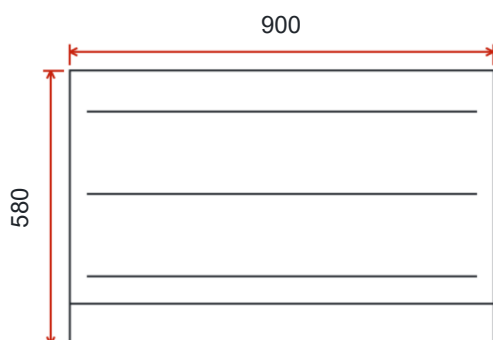
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Estantes interiores	3

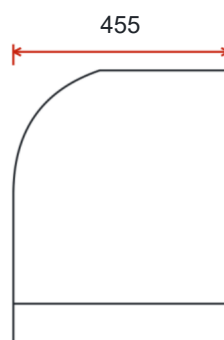
CARACTERÍSTICAS

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-3

Baño María Eléctrico

Organiza el servicio caliente con **3 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](#)

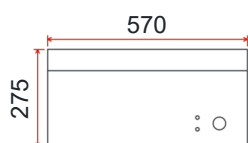
PRESTACIONES

Recipientes	3
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

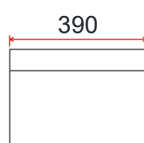
CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Material	Gabinete y cubas inoxidables
Peso neto	12 kg

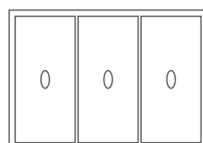
DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL



VISTA SUPERIOR

Medidas exteriores

Ancho	570 mm
Fondo	390 mm
Alto	275 mm

HB-4

Baño María Eléctrico

Mantén **cuatro preparaciones listas para servir** en cubetas **GN 1/3 de 100 mm de profundidad**. El baño maría aporta calor indirecto por agua y regulación de intensidad para organizar salsas, guarniciones y otros alimentos calientes en buffets, comedores y servicios de catering.

Las **cubetas inoxidables con tapas** permiten separar las preparaciones y cubrirlas entre servicios. El **grifo de vaciado** simplifica retirar el agua al terminar la jornada, y el cuerpo inoxidable facilita la limpieza del puesto.


[Consultar precio](#)

PRESTACIONES

Recipientes	4
Calentamiento	Baño maría · calor indirecto por agua
Control	Regulable

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	220 V
Potencia	1,5 kW
Formato de cubas	GN 1/3 · profundidad 100 mm
Cuerpo	Acero inoxidable
Cubetas	Acero inoxidable · con tapas
Desagüe	Grifo de vaciado

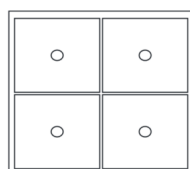
DIMENSIONES



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

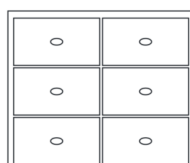
DIMENSIONES



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](#)

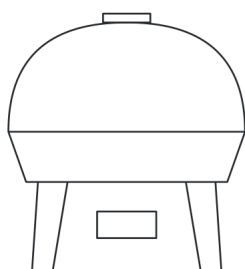
PRESTACIONES

Capacidad	6,8 L
Formato	Redondo

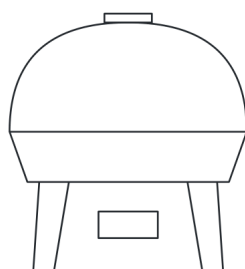
CARACTERÍSTICAS

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](#)

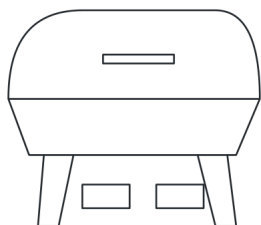
PRESTACIONES

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

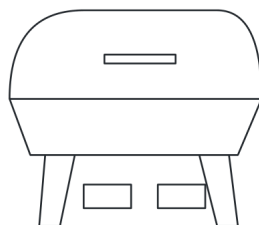
CARACTERÍSTICAS

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](#)

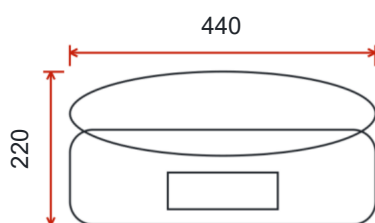
PRESTACIONES

Calentamiento	Eléctrico
Control	Panel digital

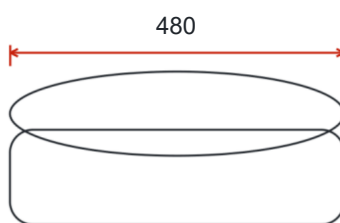
CARACTERÍSTICAS

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