

Placas calientes y frías



Ideales para mantener la temperatura de los alimentos (uso en buffets, locales fast food, zona de la entrega de la cocina...)

Calientes



INOX

Datos comunes:
Estructura: Acero inox · Voltaje: 230 V 50/60 Hz · Termostato: 0-90 °C

	Potencia	Ancho/Profundo/Alto	
PLAF.1	250 W	500x350x60 mm	280 €
PLAF.2	450 W	900x450x60 mm	340 €

90°C máx.



CRISTAL TEMPLADO

	Potencia	Ancho/Profundo/Alto	
PLAF.3	600 W	500x500x70 mm	340 €
PLAF.4	600 W	600x400x70 mm	340 €
PLAF.5	1000 W	810x610x70 mm	450 €

· No depositar en el cristal productos muy calientes ni muy fríos al inicio del uso.



INOX

80°C máx.

PLAF11 132 €

Potencia: 400 W
Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz
Temperatura máxima: 80 °C
Ancho/profundo: 530x355 mm
Peso: 3,34 kg
· Soporta 20 kg (máx.)



VITROCERÁMICA

90°C máx.

PLAF13 238,79 €

Potencia: 230 W
Voltaje: 220-230 V / 50-60 Hz
Rango de temperatura: 60-105 °C
Temperatura máxima: 90 °C
Ancho/Profundo/Alto: 550x350x50 mm
Peso: 4,40 kg

Frías

Placa enfriadora inoxidable 18/10

- Para una presentación fácil e higiénica de alimentos fríos en los buffets.
- Para enfriarla colocarla en el congelador.
- Dispone de un líquido en su interior que al congelarse transmite su baja temperatura a la placa.



PLAF15 251,77 €
530x325 mm (GN 1/1)

PLAF16 172,96 €
325x265 mm (GN 1/2)

Chafing



AC.36 170 €

Resistencia eléctrica para Baño María de buffet
Voltaje: 230 V 50/60 Hz
Potencia: 360 W
Dimensiones: 300x200 mm



AC.197 220 €

Calentador eléctrico para chafing
Voltaje: 220-240 V / 50-60 Hz
Potencia: 700 W
Dimensiones: 250x200 mm

CE 92°C máx.