

# 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	
<b>PLAF.1</b>	250 W	500x350x60 mm	<b>280 €</b>
<b>PLAF.2</b>	450 W	900x450x60 mm	<b>340 €</b>

**90°C máx.**



**CRISTAL TEMPLADO**

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

· 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.**