

Expositor suculento

Hot Deli 3



Las vitrinas Hot Deli curved se encuentran disponibles en tamaños de cubeta GN 3, 4 y 5. Puede integrarse en mostradores o instalarse sobre un soporte a juego montado en el suelo. Hot Deli también puede combinarse con Cold Deli para presentar productos alimenticios calientes y fríos en un diseño a juego.

Hot Deli Essential y Self-Serve se basan en la simplicidad. Todas las características básicas se unen en estos armarios expositores sin poner en peligro la calidad y el acabado. Estos mostradores disponen de las condiciones de conservación perfectas para mantener frescos sus productos.

Hot Deli Premium cuenta con amplias funcionalidades. Incorpora calor radiante superior independiente para controlar la humedad sobre cada sección GN. Para garantizar las condiciones ideales de conservación, la humidificación puede ajustarse a cuatro niveles diferentes. La suave corriente de aire le permite conservar y presentar los productos alimenticios más versátiles con distintas necesidades de conservación.



Hot Deli 3 Curved Full-Serve



Hot Deli Square

Características Hot Deli 3 curved

Características principales

- Cristal en curva
- Disponible en modelos Essential, Premium y Self-Serve
- Combinaciones posibles ilimitadas
- Largo tiempo de conservación garantizado

Características de serie

- Temperatura de producto mantenida a 65°C
- Iluminación halógena optimizada por espejos para una promoción atractiva
- Caliente y frío, servicio completo y autoservicio pueden combinarse en un diseño
- Diseño ergonómico para una comodidad máxima del usuario
- Disponible en cristal en curva y cuadrado
- Puertas corredizas con espejo en el lado del usuario
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Premium: funcionamiento humidificado de 4 pasos con alarma de agua baja integrada
- Premium: calor radiante superior de control independiente por sección
- Premium y Essential: Cubeta GN 3x1/1 más 3x1/3 por sección
- Premium y Essential: el cristal frontal se levanta y se cierra fácilmente sobre muelles de gas
- Essential y Self-Serve: sencillo control con tres botones
- Self-serve: placa plana: 964 mm x 608 mm

Accesorios

- Tabla de cortar
- Indicador de temperatura en el lado del cliente
- Parrilla expositora de segundo nivel
- Soportes a juego

Opcional

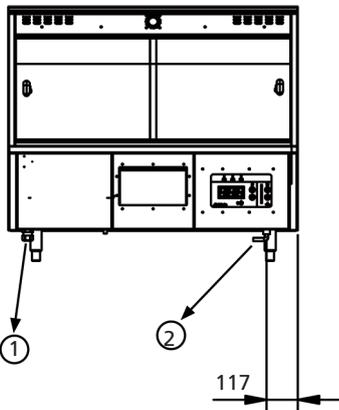
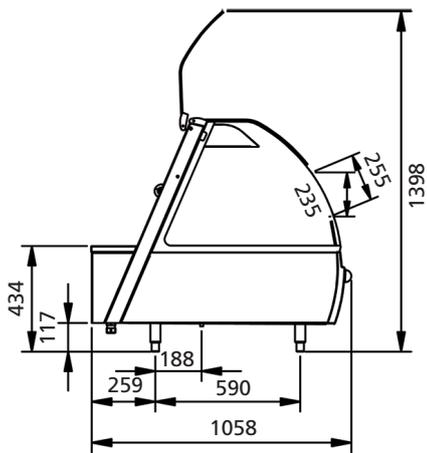
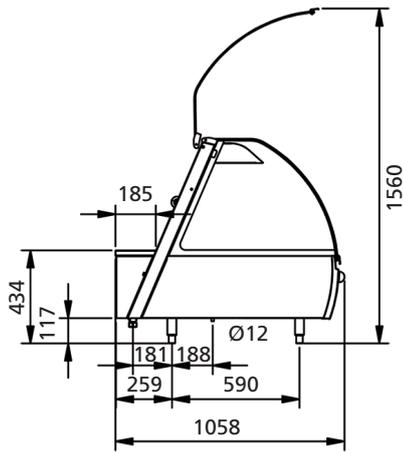
- Modelo Essential, Premium o Self-Serve
- Sistema de llenado de agua automático



Panel de control Premium



Segundo nivel



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Funcionamiento para servicio completo	■	■	
Funcionamiento para autoservicio			■
Disponible en cristal en curva o cuadrado	■	■	■
Puertas traseras corredizas con espejo	■	■	■
Panel de control con tres botones	■		■
Panel de control digital		■	
4 niveles de humedad		■	
Alarma integrada de nivel bajo de agua		■	
Calor radiante	■	■	■
Calor radiante superior de control independiente por sección GN		■	
El cristal frontal se levanta sobre muelles de gas	■	■	
Estructura para cubetas de serie	■	■	opcional
Placa plana de serie	opcional	opcional	■
Tabla de cortar	opcional	opcional	opcional
Sistema de llenado de agua automático		opcional	
Parrilla expositora de segundo nivel	opcional	opcional	opcional
Indicador de temperatura	opcional	opcional	opcional

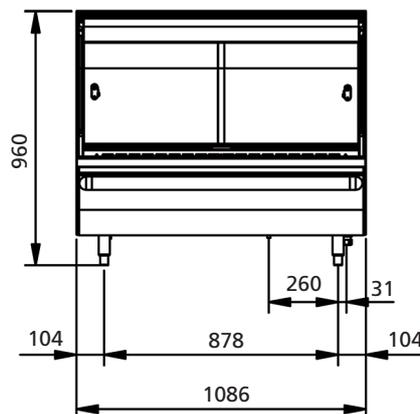
	HD 3 Essential	HD 3 Premium	HD 3 Self-Serve
Anchura	1086 mm	1086 mm	1086 mm
Profundidad	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Altura	960 mm	960 mm	960 mm
Altura sobre soporte	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Altura sobre soporte bajo	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Peso neto	141 kg	157 kg	136 kg
Peso bruto	166 kg	185 kg	160 kg
Tensión	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	3,7 kW	4,6 kW	3,7 kW

Hot Deli 3 Curved

- 1 Cable eléctrico de 2,5 m
- 2 Columna de mangueras (sólo llenado de agua automático)

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a cambio sin aviso.

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.



Expositor suculento

Hot Deli 4



Las vitrinas Hot Deli curved se encuentran disponibles en tamaños de cubeta GN 3, 4 y 5. Puede integrarse en mostradores o instalarse sobre un soporte a juego montado en el suelo. Hot Deli también puede combinarse con Cold Deli para presentar productos alimenticios calientes y fríos en un diseño a juego.

Hot Deli Essential y Self-Serve se basan en la simplicidad. Todas las características básicas se unen en estos armarios expositores sin poner en peligro la calidad y el acabado. Estos mostradores disponen de las condiciones de conservación perfectas para mantener frescos sus productos.

Hot Deli Premium cuenta con amplias funcionalidades. Incorpora calor radiante superior independiente para controlar la humedad sobre cada sección GN. Para garantizar las condiciones ideales de conservación, la humidificación puede ajustarse a cuatro niveles diferentes. La suave corriente de aire le permite conservar y presentar los productos alimenticios más versátiles con distintas necesidades de conservación.

Características Hot Deli 4 curved

Características principales

- Cristal en curva
- Disponible en modelos Essential, Premium y Self-Serve
- Combinaciones posibles ilimitadas
- Largo tiempo de conservación garantizado

Características de serie

- Temperatura de producto mantenida a 65°C
- Iluminación halógena optimizada por espejos para una promoción atractiva
- Caliente y frío, servicio completo y autoservicio pueden combinarse en un diseño
- Diseño ergonómico para una comodidad máxima del usuario
- Puertas corredizas con espejo en el lado del usuario
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Premium: funcionamiento humidificado de 4 pasos con alarma de agua baja integrada
- Premium: calor radiante superior de control independiente por sección
- Premium y Essential: Cubeta GN 4x1/1 más 4x1/3 por sección
- Premium y Essential: el cristal frontal se levanta y se cierra fácilmente sobre muelles de gas
- Essential y Self-Serve: sencillo control con tres botones
- Self-serve: placa plana: 1297 mm x 608 mm

Accesorios

- Tabla de cortar
- Indicador de temperatura en el lado del cliente
- Parrilla expositora de segundo nivel
- Soportes a juego

Opcional

- Essential, Premium o Self-Serve
- Sistema de llenado de agua automático (sólo modelos Premium)



Hot Deli 4 Curved Full-Serve



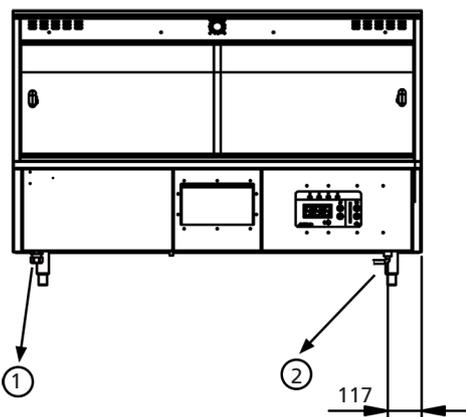
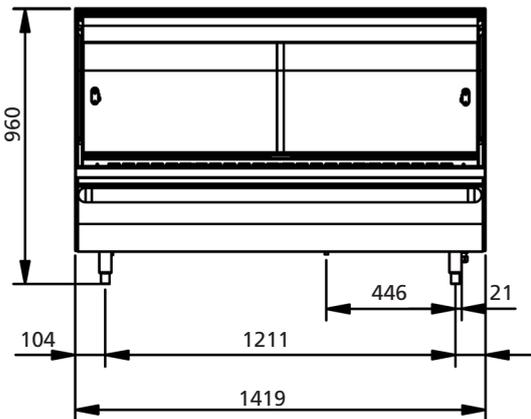
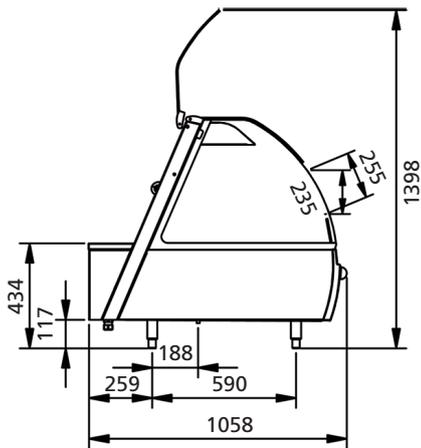
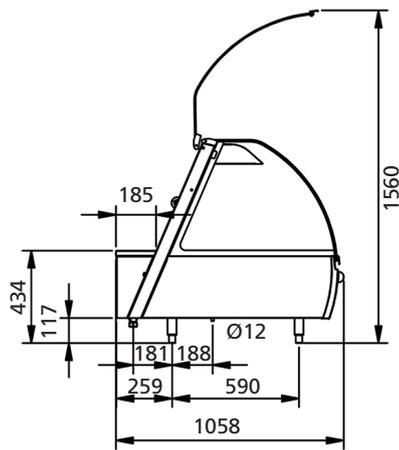
Hot Deli Square



Panel de control Premium



Segundo nivel



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Funcionamiento para servicio completo	■	■	
Funcionamiento para autoservicio			■
Disponible en cristal en curva o cuadrado	■	■	■
Puertas traseras corredizas con espejo	■	■	■
Panel de control con tres botones	■		■
Panel de control digital		■	
4 niveles de humedad		■	
Alarma integrada de nivel bajo de agua		■	
Calor radiante	■	■	■
Calor radiante superior de control independiente por sección GN		■	
El cristal frontal se levanta sobre muelles de gas	■	■	
Estructura para cubetas de serie	■	■	opcional
Placa plana de serie	opcional	opcional	■
Tabla de cortar	opcional	opcional	opcional
Sistema de llenado de agua automático		opcional	
Parrilla expositora de segundo nivel	opcional	opcional	opcional
Indicador de temperatura	opcional	opcional	opcional

	HD 4 Essential	HD 4 Premium	HD 4 Self-Serve
Anchura	1419 mm	1419 mm	1419 mm
Profundidad	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Altura	960 mm	960 mm	960 mm
Altura sobre soporte	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Altura sobre soporte bajo	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Peso neto	188 kg	210 kg	188 kg
Peso bruto	221 kg	247 kg	221 kg
Tensión	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	4 kW	4,9 kW	4 kW

Hot Deli 4 Curved

- 1 Cable eléctrico de 2,5 m
- 2 Columna de mangueras (sólo llenado de agua automático)

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a cambio sin aviso.

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.

Expositor suculento

Hot Deli 5



Las vitrinas Hot Deli curved se encuentran disponibles en tamaños de cubeta GN 3, 4 y 5. Puede integrarse en mostradores o instalarse sobre un soporte a juego montado en el suelo. Hot Deli también puede combinarse con Cold Deli para presentar productos alimenticios calientes y fríos en un diseño a juego.

Hot Deli Essential y Self-Serve se basan en la simplicidad. Todas las características básicas se unen en estos armarios expositores sin poner en peligro la calidad y el acabado. Estos mostradores disponen de las condiciones de conservación perfectas para mantener frescos sus productos.

Hot Deli Premium cuenta con amplias funcionalidades. Incorpora calor radiante superior independiente para controlar la humedad sobre cada sección GN. Para garantizar las condiciones ideales de conservación, la humidificación puede ajustarse a cuatro niveles diferentes. La suave corriente de aire le permite conservar y presentar los productos alimenticios más versátiles con distintas necesidades de conservación.

Características Hot Deli 5 curved

Características principales

- Cristal en curva
- Vitrina de diseño para una presentación perfecta de productos
- Disponible en modelos Essential, Premium y Self-Serve
- Largo tiempo de conservación garantizado

Características de serie

- Temperatura de producto mantenida a 65°C
- Iluminación halógena optimizada por espejos para una promoción atractiva
- Caliente y frío, servicio completo y autoservicio pueden combinarse en un diseño
- Diseño ergonómico para una comodidad máxima del usuario
- Puertas corredizas con espejo en el lado del usuario
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Premium: funcionamiento humidificado de 4 pasos con alarma de agua baja integrada
- Premium: calor radiante superior de control independiente por sección
- Premium y Essential: Cubeta GN 5x1/1 más 5x1/3 por sección
- Premium y Essential: el cristal frontal se levanta y se cierra fácilmente sobre muelles de gas
- Essential y Self-Serve: sencillo control con tres botones
- Self-serve: placa plana: 1630 mm x 608 mm

Accesorios

- Tabla de cortar
- Indicador de temperatura en el lado del cliente
- Parrilla expositora de segundo nivel
- Soportes a juego

Opcional

- Modelo Essential, Premium o Self-Serve
- Sistema de llenado de agua automático (sólo modelos Premium)



Hot Deli 5 Curved Full-Serve



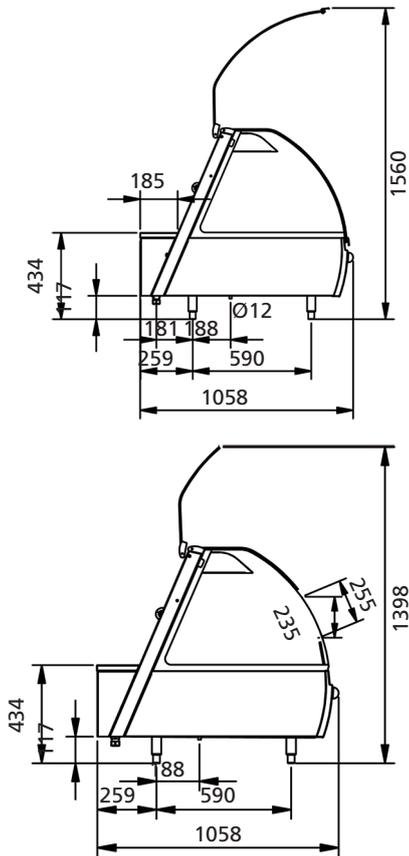
Hot Deli Square



Panel de control Premium

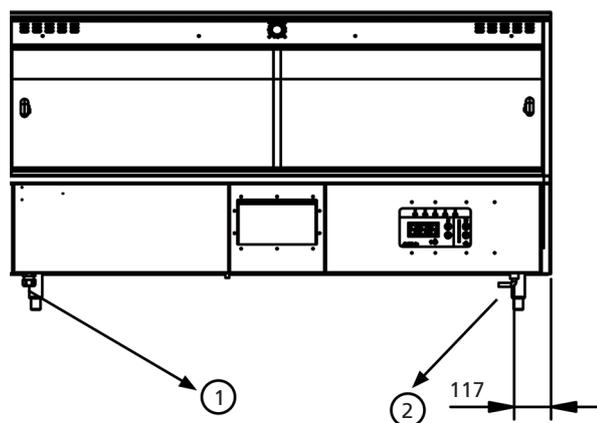
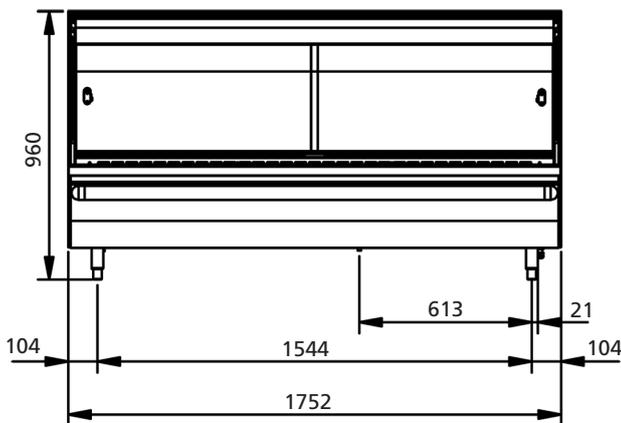


Segundo nivel



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Funcionamiento para servicio completo	■	■	
Funcionamiento para autoservicio			■
Disponible en cristal en curva o cuadrado	■	■	■
Puertas traseras corredizas con espejo	■	■	■
Panel de control con tres botones	■		■
Panel de control digital		■	
4 niveles de humedad		■	
Alarma integrada de nivel bajo de agua		■	
Calor radiante	■	■	■
Calor radiante superior de control independiente por sección GN		■	
El cristal frontal se levanta sobre muelles de gas	■	■	
Estructura para cubetas de serie	■	■	opcional
Placa plana de serie	opcional	opcional	■
Tabla de cortar	opcional	opcional	opcional
Sistema de llenado de agua automático		opcional	
Parrilla expositora de segundo nivel	opcional	opcional	opcional
Indicador de temperatura	opcional	opcional	opcional

	HD 5 Essential	HD 5 Premium	HD 5 Self-Serve
Anchura	1752 mm	1752 mm	1752 mm
Fondo	1058 mm	1058 mm	1058 mm
Altura	960 mm	960 mm	960 mm
Altura sobre soporte	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Altura sobre soporte bajo	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Peso neto	217 kg	240 kg	217 kg
Peso bruto	255 kg	282 kg	255 kg
Tensión	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia	4,2 kW	5,1 kW	4,2 kW



Hot Deli 5 Curved

- 1 Cable eléctrico de 2,5 m
- 2 Columna de mangueras (sólo llenado de agua automático)

Las especificaciones y los datos técnicos están sujetos a cambio sin aviso.

Estos son dibujos básicos. Si desea información técnica más detallada, consulte el manual de instalación en www.frijado.com.