

Drop in

Todo lo que necesita para sus proyectos

- 1** Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- 2** Fácil sujeción a la encimera.
- 3** Paneles de control digitales y móviles para instalar donde se desee en el mueble.
- 4** Pantallas con luz o luz y calor con cristal curvo y soporte de tubo redondo (opcionales).
- 5** Cortina enrollable en vitrinas para mantener la temperatura momentos antes del servicio.



Gama completa

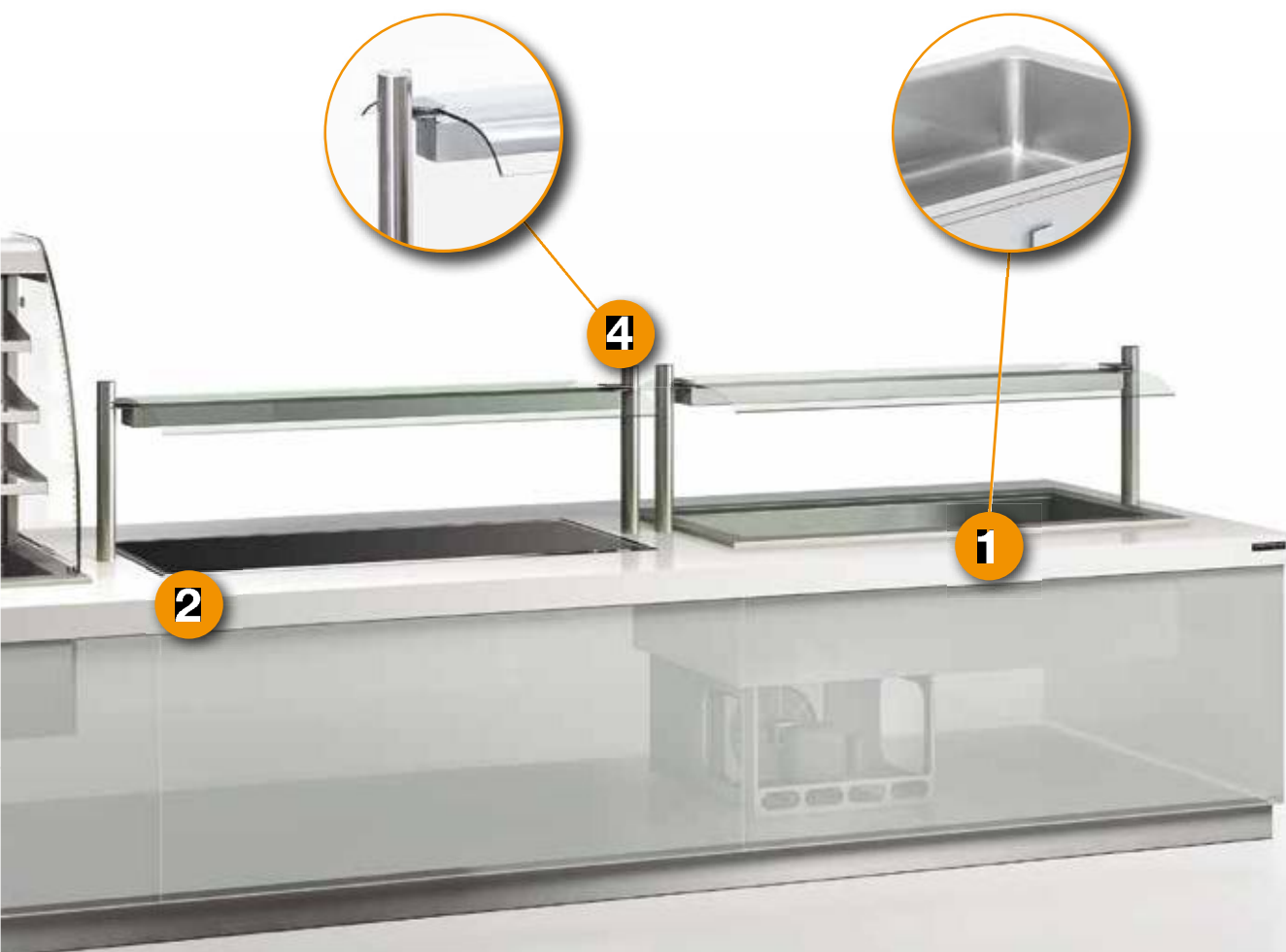
Nuestra amplia gama de elementos **encastrables** permite una máxima personalización del ambiente (hotel, cafetería, centro educativo...) según las necesidades de exposición y conservación de los alimentos durante el servicio. Lleve a cabo sus proyectos sin limitaciones.



Cumplimiento de las normativas

Fabricados con estructura en **acero inoxidable AISI-304** y cubas con esquinas redondeadas en su interior, todos los elementos drop-in han sido diseñados para garantizar una máxima higiene y cumplir con los **requerimientos de las normativas** más exigentes.





Eficiencia energética

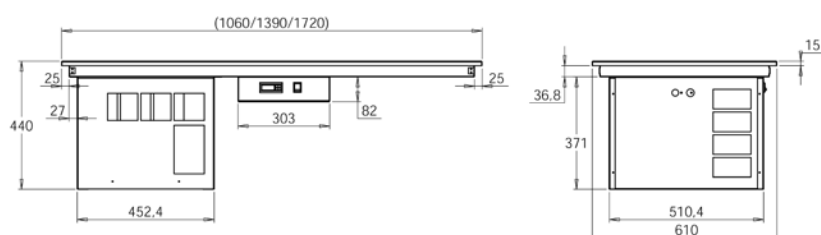
El diseño de los elementos drop-in les confiere un alto rendimiento de funcionamiento. Esta eficiencia se traduce en un menor consumo energético gracias a una mayor distribución de la temperatura y al uso de aislamientos con poliestireno extruido que evitan las pérdidas de temperatura.



Vitrinas

Gracias al diseño del sistema de refrigeración, que **genera y distribuye el aire frío** desde la parte inferior de la vitrina hacia la parte superior, con efecto difusor entre estantes, obtenemos una **temperatura totalmente homogénea** en el interior de la vitrina.

Drop in Elementos fríos



Placa fría

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de 0°C/+4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

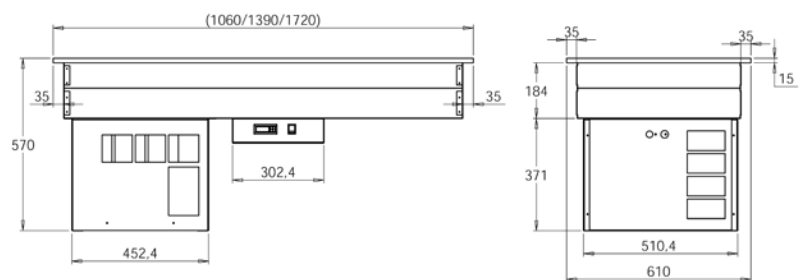
Sin grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 60	1030 x 580 x 45	1/4 cv	• F1100302	927
4 GN	1390 x 610 x 60	1360 x 580 x 45	3/8 cv	• F1100303	1.044
5 GN	1720 x 610 x 60	1690 x 580 x 45	1/2 cv	• F1100304	1.193

Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 440	1030 x 580 x 430	380	230/50	• F11GI301	1.389
4 GN	1390 x 610 x 440	1360 x 580 x 430	480	230/50	• F11GI302	1.508
5 GN	1720 x 610 x 470	1690 x 580 x 460	720	230/50	• F11GI303	1.720

• 3 días expedición



Cuba fría estática

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima de 150 mm.
- Desagüe incorporado.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Temperatura de trabajo de 0°C/+4°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

· Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

Sin grupo incorporado

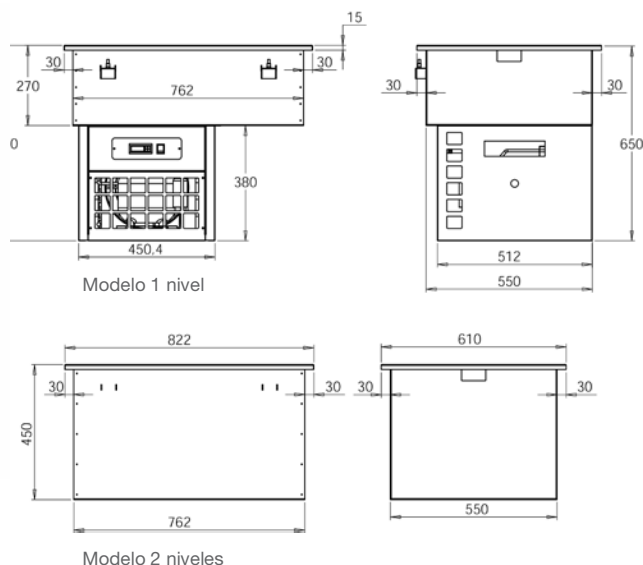
Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 206	1010 x 560 x 190	1/5 cv	• F1100201	1.124
4 GN	1390 x 610 x 206	1340 x 560 x 190	1/4 cv	• F1100202	1.301
5 GN	1720 x 610 x 206	1690 x 560 x 190	3/8 cv	• F1100203	1.588

Con grupo incorporado

Capacidad GN	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
3 GN	1060 x 610 x 580	1010 x 560 x 570	380	230/50	• F11GI201	1.529
4 GN	1390 x 610 x 580	1340 x 560 x 570	480	230/50	• F11GI202	1.707
5 GN	1720 x 610 x 610	1690 x 560 x 600	720	230/50	• F11GI203	1.909

• 3 días expedición

Drop in Elementos fríos



Cuba de helados

- Para el mantenimiento y exposición de helados envasados o a granel durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Capacidad para 4 cubetas de helados (no incluidas) con medidas de 360x165x150 mm.
- Tapas correderas transparentes de protección.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Refrigeración mediante serpentín de cobre en la base.
- Se recomienda usar gas de congelación R-404.
- Desagüe incorporado.
- Temperatura de trabajo de -15°C/-18°C.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

Sin grupo incorporado

Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	Potencia recomendada	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 270	790 x 570 x 270	4 de 5 l.	1/4 cv	• CH010004	1.298
Prof 150 mm 2 niveles	822 x 610 x 450	790 x 570 x 450	4+4 de 5 l.	1/4 cv	• CH020004	1.424

Con grupo incorporado

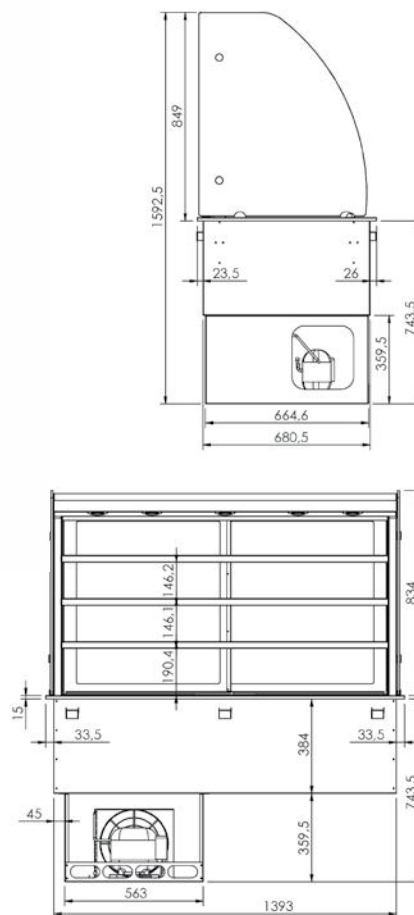
Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Capacidad	Potencia recomendada	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Prof 150 mm 1 nivel	822 x 610 x 650	790 X 570 X 650	4 de 5 l.	1/2 cv	230/50	• CHG10004	1.722

• 3 días expedición



Vitrina abierta 3 niveles con cuba

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento de poliestireno extruido.
- Cuba de 200 mm de profundidad.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +7°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Termo-cortina enrollable en la zona de clientes para mantener la temperatura fuera del servicio.
- Refrigeración mediante aire forzado con gas refrigerado R404A.



- Vitrina equipada con vidrio lateral templado.
- Iluminación superior led.
- Cuadro de mandos móvil con centralita digital.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.
- Alimentación: 230V/1/50 Hz.

Con grupo incorporado

Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1460 x 730 x 1600	1430 x 700 x 780	720	230/50	• F1100502	4.875

• 6 días expedición

Drop in Elementos fríos



Vitrina sin base.



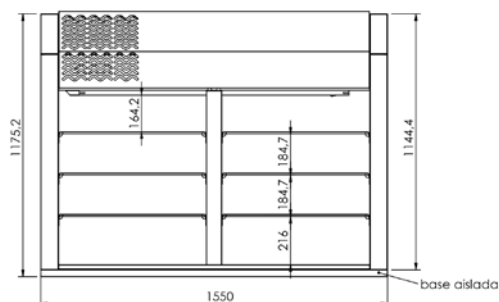
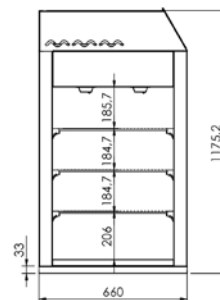
Vitrina con base.

Vitrina refrigerada 3 niveles

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato abatibles para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes extraíbles.
- Iluminación superior led.

Modelos con grupo incorporado:

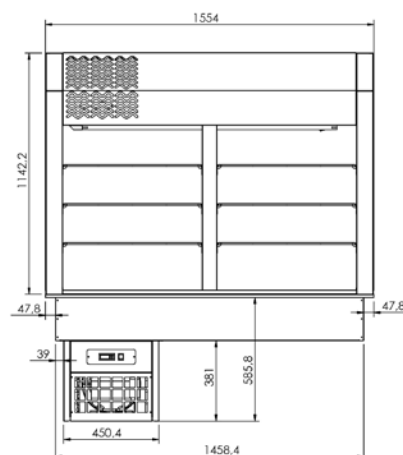
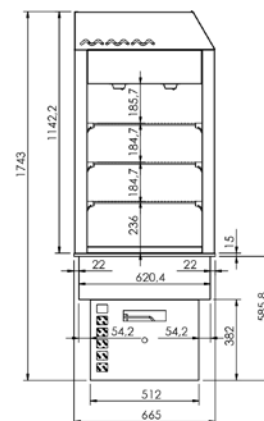
- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.



Con grupo incorporado

Modelo	Capacidad	Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
Sin base	4 GN 1/1	1550 x 660 x 1150	800	230/50	• S1001001	3.692
Con base aislada	4 GN 1/1	1550 x 660 x 1180	800	230/50	• S1001002	3.995

• 6 días expedición



Vitrina refrigerada 3 niveles con cuba

- Para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Desagüe incorporado.
- Acceso abierto frontal con puertas de metacrilato abatibles para clientes.
- Acceso posterior con puertas correderas de cristal para reposición.
- Temperatura de trabajo +8°C/10°C en temperatura ambiente de 25°C.
- Refrigeración ventilada y compresor hermético refrigerante R-134-A.
- Vitrina acristalada a 3 caras con 3 estantes.
- Iluminación superior led.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

Modelos con grupo incorporado:

- Cuadro de mandos móvil con centralita digital e interruptor luminoso.

Con grupo incorporado

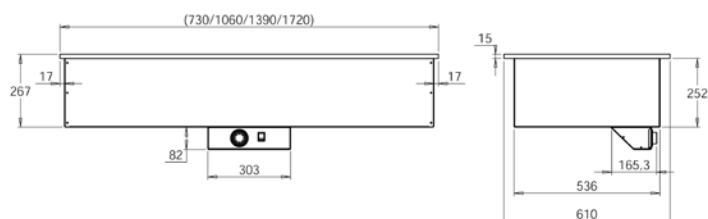
Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
4 GN 1/1	1550 x 660 x 1750	1340 x 560 x 570	1280	230/50	• F1101002	5.749

• 6 días expedición

Drop in Elementos calientes

Cuba baño maría

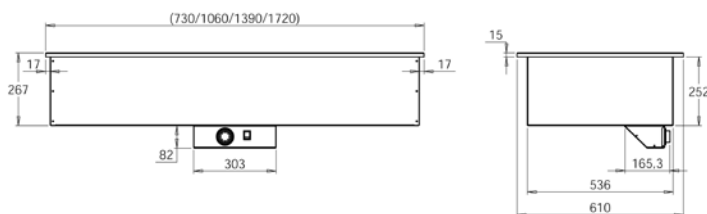
- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Desagüe con grifo de bola incorporado.
- Resistencias de silicona ocultas con termostato de seguridad integrado.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	730 x 610 x 270	710 x 550 x 260	1600	230/50-60	• F1100001	1.150
3 GN 1/1	1060 x 610 x 270	1040 x 550 x 260	2400	230/50-60	• F1100002	1.398
4 GN 1/1	1390 x 610 x 270	1370 x 550 x 260	3200	230/50-60	• F1100003	1.546
5 GN 1/1	1720 x 610 x 270	1700 x 550 x 260	4000	230/50-60	• F1100004	1.836

Cuba seca estática

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Cuba fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.
- Para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Resistencias ocultas mediante doble fondo perforado extraíble para facilitar la limpieza.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.

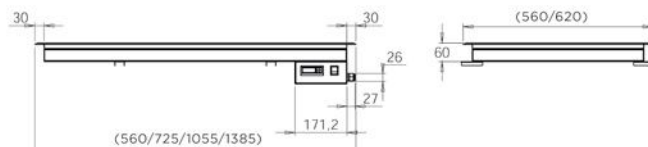


Capacidad	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	730 x 610 x 270	710 x 550 x 260	800	230/50-60	• F1100601	928
3 GN 1/1	1060 x 610 x 270	1040 x 550 x 260	1200	230/50-60	• F1100602	998
4 GN 1/1	1390 x 610 x 270	1370 x 550 x 260	1600	230/50-60	• F1100603	1.178
5 GN 1/1	1720 x 610 x 270	1700 x 550 x 260	2000	230/50-60	• F1100604	1.473

• 3 días expedición

Placa caliente de cristal templado

- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Fácil sujeción a la encimera mediante herrajes incorporados.



Medidas (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
560 x 560 x 60	510 x 510	800	230/50-60	• F1100120	1.178
725 x 620 x 60	665 x 562	1600	230/50-60	• F1100121	1.376
1055 x 620 x 60	995 x 562	2400	230/50-60	• F1100122	1.623
1385 x 620 x 60	1325 x 562	3200	230/50-60	• F1100123	1.829

Placa caliente de cristal templado de sobremesa

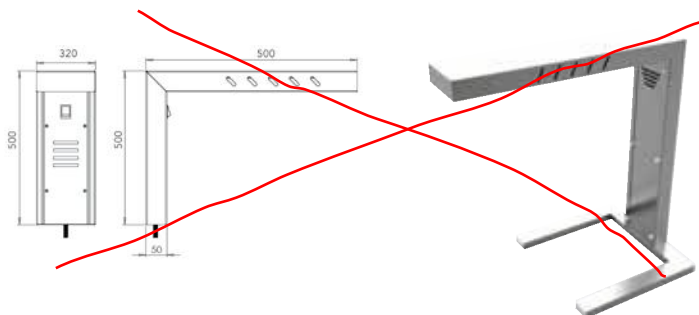
- Para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio.
- Especialmente indicada para zonas de entrega de comidas en buffets.
- Combinable con la pantalla mantenedora de calor F1100130.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cristal templado de 6 mm.
- La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato analógico 0°C/90°C.
- Termostato analógico e interruptor luminoso.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Termostato de seguridad integrado.
- Cable de conexión de 1,5 m con enchufe.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
500 x 500 x 100	800	230/50-60	• F1100111	489
650 x 550 x 100	800	230/50-60	• F1100112	599
1000 x 500 x 100	1600	230/50-60	• F1100113	716

Pantalla mantenedora de calor

- Para el mantenimiento de alimentos que precisan calor por la parte superior.
- Complemento ideal para las placas calientes de sobremesa.



Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
500 x 320 x 500	300	230/50	• F1100130	516

• 3 días expedición

Drop in Accesorios

Dispensador de platos calientes

- Para servir platos a un nivel constante.
- Regulación del nivel mediante muelles.
- Capacidad para 65 platos.
- Diámetro del dispensador regulable de 200 mm a 310 mm.
- Control mediante termostato analógico de 0°C-90°C.
- Cable de conexión de 2 m con enchufe.
- Cuadro de mandos móvil con termostato analógico e interruptor luminoso.



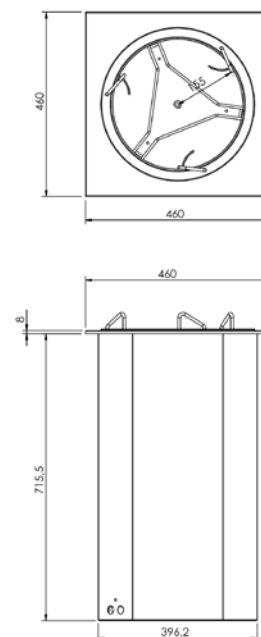
Dispensador caliente



Dispensador neutro



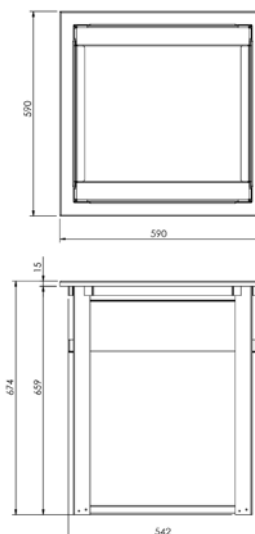
Tapa inox



Modelo	Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Nº de platos	Código	PVP (€)
Caliente	460 x 460 x 800	410 x 410 x 730	800	230/50-60	65	• F1100701	859
Neutro	Ø 425 x 735	Ø 410	-	-	65	• F1100702	462
Tapa	Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

Dispensador neutro cestas vajilla

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Se suministran con brida de montaje a la encimera.
- Capacidad: 6 cestas de 110 mm o 10 cestas de 50 mm.
- Carga máxima de 200 kg.



Medidas totales (mm)	Medidas totales encastre (mm)	Código	PVP (€)
590 x 590 x 750	560 x 560 x 750	• F1100703	769

• 3 días expedición

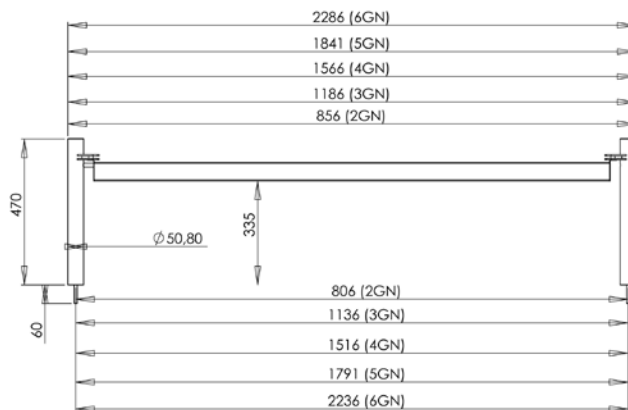
Los soportes, pantallas y cristales deben pedirse por separado

Soportes neutros

- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte de tubo redondo de 50 mm.
- Juego de 2 montantes

Soportes neutros

Medidas totales (mm)	Código	PVP (€)
50 x 140 x 365	• S1120700	196



Soportes con pantallas

- Pantallas con luz, iluminación con fluorescentes.
- Pantallas con luz y calor, calefacción e iluminación con halógenos.

Con luz

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	21	230/50-60	• S1120705	541
3 GN 1/1	21	230/50-60	• S1120701	562
4 GN 1/1	28	230/50-60	• S1120702	600
5 GN 1/1	36	230/50-60	• S1120703	627

Con luz y calor

Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	600	230/50-60	• S1120805	631
3 GN 1/1	600	230/50-60	• S1120801	642
4 GN 1/1	900	230/50-60	• S1120802	681
5 GN 1/1	1200	230/50-60	• S1120803	746

Cristales

- Cristales de seguridad templados para proteger higiénicamente los alimentos.



Cristal curvo 1 cara

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU005	248
3 GN 1/1	• FCRCU008	284
4 GN 1/1	• FCRCU009	316
5 GN 1/1	• FCRCU006	339



Cristal curvo 2 caras

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU001	255
3 GN 1/1	• FCRCU001	299
4 GN 1/1	• FCRCU003	323
5 GN 1/1	• FCRCU004	341



Cristal frontal

Capacidad	Código	PVP (€)
2 GN 1/1	• FCRCU016	122
3 GN 1/1	• FCRCU017	140
4 GN 1/1	• FCRCU018	153
5 GN 1/1	• FCRCU019	197

• 3 días expedición