



AP-104

Armarios de pared

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina industrial y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Puertas correderas con sistema de rodamientos.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



Mejoran la higiene y ayudan a cumplir con las normativas de sanidad.



Construidos totalmente en acero inoxidable.



Sencillo sistema de anclaje a la pared

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104	19005017	1000 x 400 x 600	703,00
AP-124	19005194	1200 x 400 x 600	782,00
AP-164	19005430	1600 x 400 x 600	948,00
AP-184	19005550	1800 x 400 x 600	1.229,00



APA-104

Armarios de pared abiertos

- Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Equipados con estante intermedio, regulable en altura.
- Cantos redondeados y con un diseño totalmente libre de remaches o tornillos a la vista.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.



Optimizan el espacio en la cocina y facilitan el trabajo diario



Equipados con estante intermedio, regulable en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
APA-104	19012867	1000 x 400 x 600	573,00
APA-124	19012868	1200 x 400 x 600	629,00
APA-164	19012869	1600 x 400 x 600	752,00
APA-184	19012870	1800 x 400 x 600	814,00



AP-104-ESC

Armarios de pared con escurridor de platos

- Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.
- Sencillo sistema de anclaje a la pared, incluye todos los accesorios para su fijación.
- Modelo AP-104-ESC tiene capacidad para almacenar 36 platos de diámetro máx. 280 mm.
- Estante intermedio perforado, de acero inoxidable regulable en altura.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.
- Construido totalmente en acero inoxidable.



Armario de pared con escurridor de platos de acero inoxidable en la parte inferior.



Puertas correderas mediante sistema de rodamientos.



Construido totalmente en acero inoxidable.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
AP-104-ESC	19005016	1000 x 400 x 600	790,00



ANA-106

ANA-146

Armarios altos de pie

- Armarios diseñados para facilitar la organización de la cocina y aprovechar al máximo el espacio disponible.
- Mejoran la higiene y ayudan a cumplir las normativas de sanidad.
- Los modelos ANA-66 y ANA-106 cuentan con puertas pivotantes, una de ellas incorpora una cerradura con llave.
- Puertas correderas mediante sistema de rodamientos en los modelos ANA-126, ANA-146 y ANA 166
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Los armarios pueden incluir cerradura como accesorio.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
ANA-66	19012274	600 x 600 x 1750	Abatibles	1.319,00
ANA-106	19012553	1000 x 600 x 1750	Abatibles	1.654,00
ANA-126	19005618	1200 x 600 x 1750	Correderas	1.942,00
ANA-146	19005623	1400 x 600 x 1750	Correderas	2.149,00
ANA-166	19005624	1600 x 600 x 1750	Correderas	2.416,00



AL2P-106

ALIP-66

Armarios para artículos de limpieza

- Armarios diseñados para el almacenaje de artículos de limpieza en un lugar higiénico y seguro.
- Indispensables para el cumplimiento de las normativas de sanidad.
- Construidos totalmente en acero inoxidable, acabado satinado.
- Estructura rígida y robusta.
- Equipados con estantes de acero inoxidable regulables en altura.
- Incorporan una cerradura con llave.
- Puertas abatibles con bisagras.
- Pies de acero inoxidable regulables.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Puertas	P.V.P. Euros €
ALIP-66	19005620	600 x 600 x 1750	1	1.187,00
AL2P-106	19005621	1000 x 600 x 1750	2	1.514,00



ACP-50 S1

ACP-100 S1

Armarios calentadores de platos

- Nuestros armarios calienta platos están diseñados específicamente para calentar y mantener la temperatura de los platos durante el servicio, asegurando que cada comida se sirva a la temperatura ideal.
- Con un nuevo diseño mejorado, ahora cuentan con un termostato digital que optimiza el consumo energético, garantizando una temperatura constante con un uso más eficiente de la energía.
- Construcción en Acero Inoxidable: Fabricados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable de alta calidad, garantizando durabilidad, higiene y facilidad de limpieza.
- Termostato Digital (35 °C a 75 °C): Proporciona un control de temperatura preciso, optimizando el consumo energético. Estante regulable en altura.
- Puertas sin burlete, equipadas con un sistema de imanes que previene las pérdidas de temperatura.
- Aislamiento Térmico Eficiente: Equipados con paneles de aislamiento de alta eficiencia que mantienen la temperatura interna estable, reduciendo la pérdida de calor y contribuyendo a una mayor eficiencia energética.
- Capacidad Adaptable: Disponible en dos modelos según las necesidades de capacidad:
- ACP-50: Con capacidad para 50 a 60 platos en el modelo de una puerta.
- ACP-100: Capaz de almacenar entre 100 y 120 platos en el modelo de dos puertas. (La capacidad puede variar en función del espesor de los platos).

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad platos	Diámetro máx platos (cm)	Potencia (W)	Alimentación eléctrica	P.V.P. Euros €
ACP-50 S1	19105148	410 x 433 x 850	50-60	33	450	230V - 50/60Hz	1.226,00
ACP-100 S1	19109019	830 x 433 x 850	100-120	34	960	230V - 50/60Hz	1.616,00