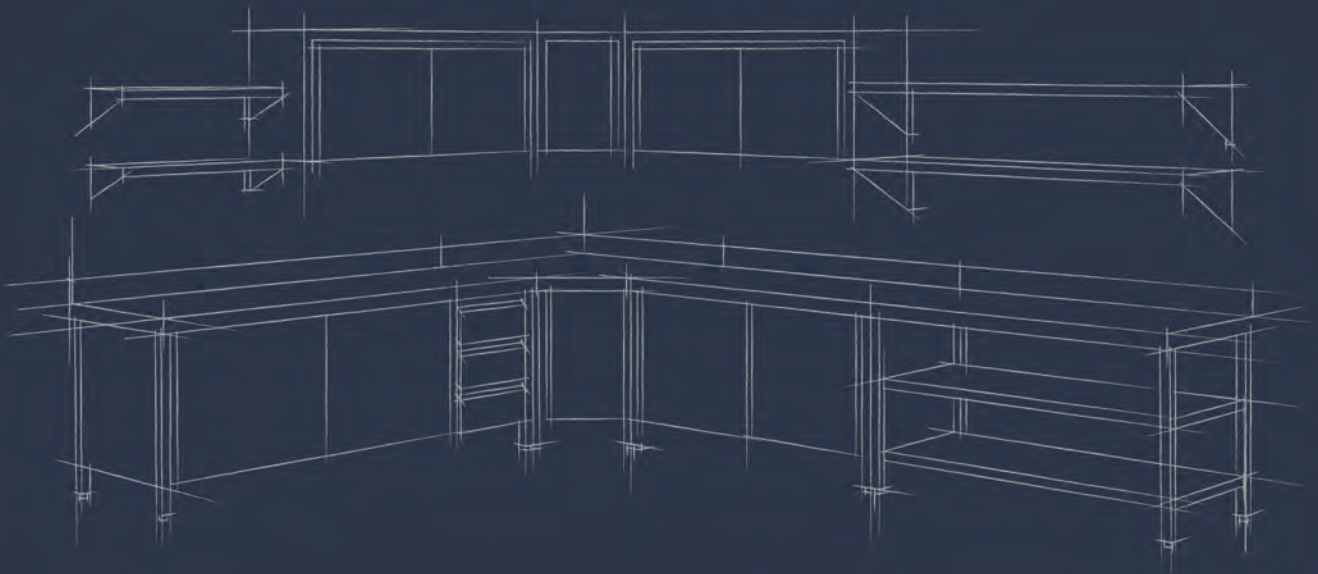
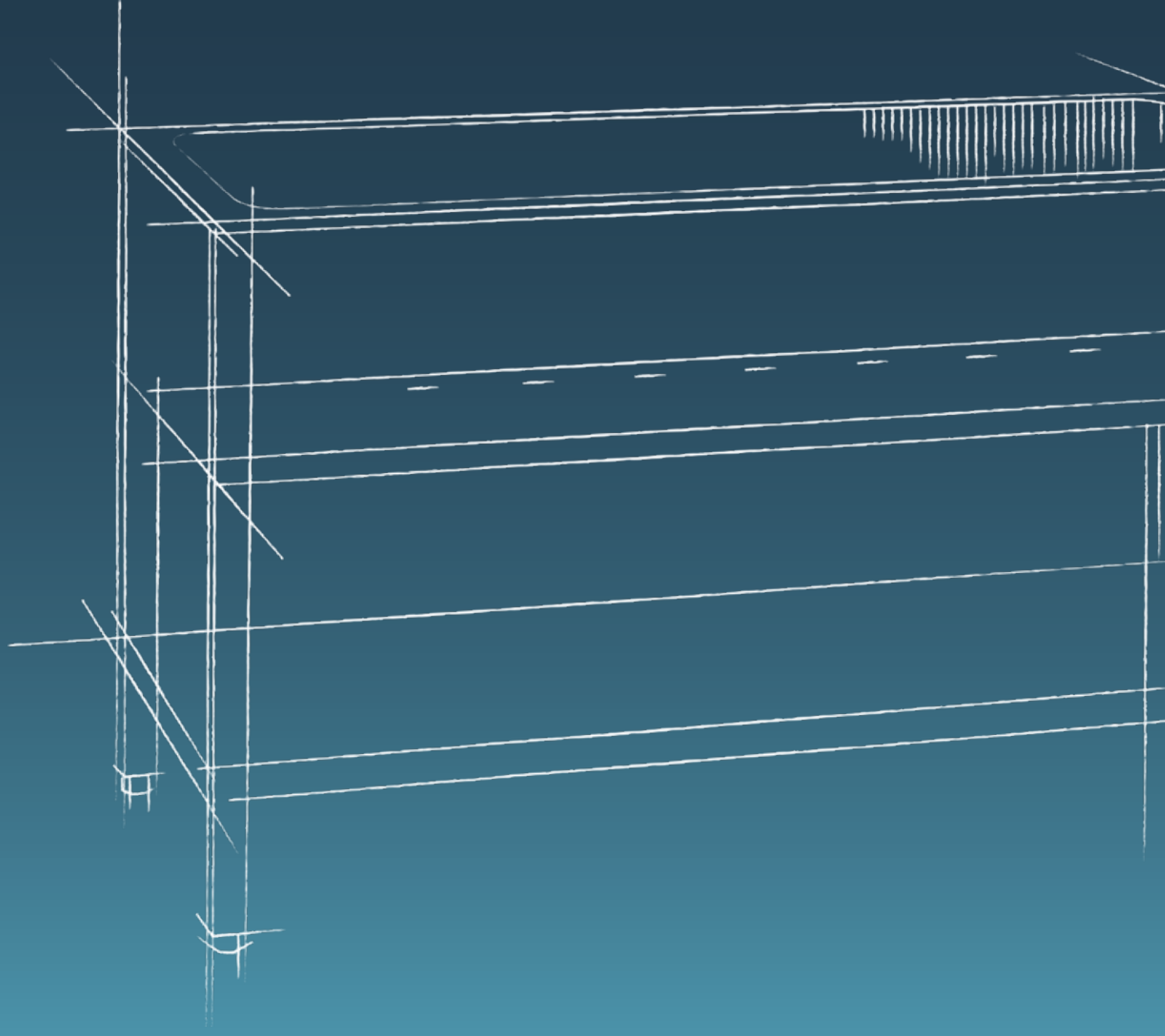


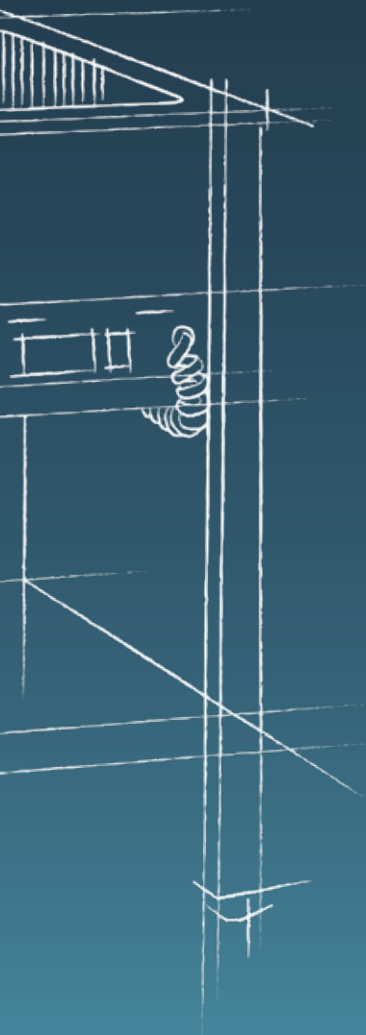
distform

foodservice solutions



Catálogo general Marzo 2018





MESAS CALIENTES Y BAÑOS MARÍA

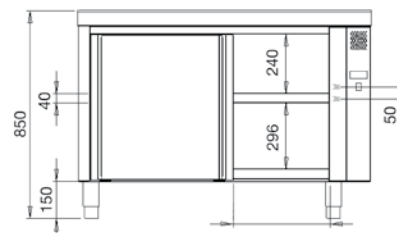
Mesas calientes	P. 76
Mesas baño maría	P. 78
Baño maría de sobremesa	P. 79

MESAS CALIENTES Y BAÑOS MARÍA

Mesas calientes

Mesas calientes

- Para mantener calientes los platos antes del servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico en lana de roca.
- Frontal en punto redondo de 65 mm. Peto posterior de 105 mm en mesa mural.
- Puertas correderas con anclaje superior. A ambos lados en modelo pasante.
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.



Central Gama 600

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 600 x 850	2000	230/50	• F0440110	• F0080297
1400 x 600 x 850	2000	230/50	• F0440112	• F0080405
1600 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440111	• F0080298
1800 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440113	• F0080406

Central Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 700 x 850	2000	230/50	• F0430110	• F0080197
1400 x 700 x 850	2000	230/50	• F0430113	• F0080407
1600 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430111	• F0080198
1800 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430112	• F0080199
2000 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430114	• F0080408



Central pasante Gama 600

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440104	• F0080409
1400 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440105	• F0080410
1600 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440106	• F0080411
1800 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440107	• F0080412

Central pasante Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430100	• F0080150
1400 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430103	• F0080413
1600 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430101	• F0080151
1800 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430102	• F0080152
2000 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430104	• F0080418

• 3 días expedición



Mural Gama 600

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 600 x 850	2000	230/50	• F0440000	• F0080297
1400 x 600 x 850	2000	230/50	• F0440002	• F0080405
1600 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440001	• F0080298
1800 x 600 x 850	3000	230/50	• F0440003	• F0080406

Mural Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 700 x 850	2000	230/50	• F0430000	• F0080197
1400 x 700 x 850	2000	230/50	• F0430003	• F0080407
1600 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430001	• F0080198
1800 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430002	• F0080199
2000 x 700 x 850	3000	230/50	• F0430004	• F0080408

Mesas calientes con guías GN 1/1

- Ideal para almacenamiento y conservación en caliente de alimentos preparados en recipientes GN 1/1
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico en lana de roca.
- Frontal en punto redondo de 65 mm. Peto posterior de 105 mm en mesa mural.
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital.
- Capacidad para 21 cubetas GN 1/1 con tres cuerpos de guías.
- Distancia entre guías de 70 mm
- Puertas batientes.
- Reserva con calor seco.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Central Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 700 x 850	2000	230/50	• F0432004	• F0080417
1600 x 700 x 850	3000	230/50	• F0432003	• F0082002



Mural Gama 700

Medidas totales (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Con encimera	Sin encimera
1200 x 700 x 850	2000	230/50	• F0432005	• F0080417
1600 x 700 x 850	3000	230/50	• F0432002	• F0082002

• 3 días expedición

MESAS CALIENTES Y BAÑOS MARÍA

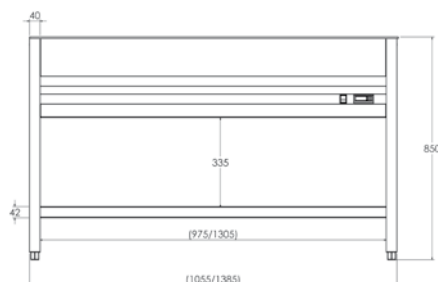
Mesas baño maría

Mesa baño maría

- Para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios, para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C.
- Termostato de seguridad.
- Estante inferior fabricado en acero inoxidable.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.
- Se suministra montada.



Recipientes Gastronorm
Pág. 160



Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
1055 x 605 x 850	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0430203
1385 x 605 x 850	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0430204

Mesa baño maría con reserva caliente Gama 700

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con frontal de 65 mm en punto redondo.
- Aislamiento térmico con lana de roca.
- Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes, para cubetas GN de profundidad 200 mm.
- Resistencias ocultas con interruptor luminoso y termostato 0/90°C digital.
- Entrada de agua y desagüe con grifo de bola.
- Puertas correderas con anclaje superior.
- Reserva de calor seco.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde los 850 hasta los 900 mm.



Recipientes Gastronorm
Pág. 160



Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
1200 x 700 x 850	3 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0432011
1600 x 700 x 850	4 GN 1/1	6200	230/50-60	• F0432012

• 3 días expedición

Baños maría sobremesa

NOVEDAD

Baño maría de sobremesa GN 1/1 simple

- **Diseño compacto de sobremesa para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba embutida con cantos sanitarios, para cubetas GN 1/1 de profundidad máxima 150 mm.
- Termostato regulable de temperatura con led de funcionamiento.
- Grifo incluido.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
325 x 560 x 250	1 GN 1/1	1500	230/50-60	• F0420401

Baño maría de sobremesa GN 1/1 doble

- **Diseño compacto de sobremesa para el mantenimiento de los alimentos a la temperatura óptima de servicio.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Dos cubas embutidas con cantos sanitarios, para cubetas GN 1/1 de profundidad máxima 150 mm.
- Termostato regulable de temperatura con led de funcionamiento.
- Control independiente de temperatura para cada cuba.
- Grifo incluido.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
650 x 560 x 250	2 GN 1/1	3000	230/50-60	• F0420403

**CARROS
BAÑO MARÍA
P. 151**

• 24 horas expedición

distform
foodservice solutions

www.distform.com

info@distform.com / 902 101 890

Fábrica y oficinas centrales

C. Tramontana con esquina C. Migjorn s/n
25123 Torrefarrera, Lleida