- La gama de muebles Gastrobuffet de Edesa Hostelera es un extraordinario concepto para la exposición de platos de forma elegante, funcional y segura, pues respeta en todo momento las más estrictas normativas de higiene para la presentación de los alimentos.
- Pueden presentarse individualmente o en conjunto para crear ambientes especiales gracias a los acabados y detalles de alta calidad que le confieren los recubrimientos en madera, muy atractivos a la vista de quien los utiliza.
- Existen dos familias, la Serie Vulcano y la Serie Juno, ambas cuentan con un amplio abanico de muebles: Placas refrigeradas, cubas refrigeradas, cubas baño María de funcionamiento con agua, placas vitrocerámicas y elementos neutros.

SERIE VULCANO

- Es la versión fabricada en madera maciza, en acabados color madera o negro. Los elementos refrigerados de la serie Vulcano cuentan con un sistema de elevación automática de la pantalla que se suministra de dotación con cada mueble.
- Destaca su elegante diseño de laterales redondeados y frontal en acero inoxidable que incrementa los detalles de alta calidad y presencia del elemento.
- Todos los muebles cuentan con soporte para platos fabricado en silestone.
- Compone la gama una amplia selección de muebles refrigerados, calientes y neutros, destacando especialmente el elemento cuadrado con capacidad de 8 cubetas GN 1/1 y pantalla con sistema de elevación automática.



Elemento refrigerado mural.



Elemento refrigerado cerrado con cúpula.



Elemento refrigerado asistido por 1 lado.

Acabados



Madera (M)



Negro

SERIE JUNO

Es la versión fabricada en madera DM en acabados color negro, granate y maple.

La Serie Juno cuenta con una selección de muebles refrigerados, calientes y neutros con diferentes elementos opcionales como correbandejas fabricados en acero inoxidable o pantalla de elevación automática en muebles refrigerados.



Elemento caliente placa vitrocerámica.



Elemento refrigerado mural.



Elemento cuba refrigerada.

Acabados



Granate (G)



Negro (N)

Pantalla de elevación automática.

Los elementos refrigerados de la Serie Vulcano van dotados de un cómodo sistema de elevación de la pantalla, que se activa de forma sencilla manteniendo pulsado un interruptor.



La pantalla incrementa la protección y conservación de los alimentos.

Apoya platos en Silestone.

Todos los elementos Vulcano están dotados de un soporte apoya platos en cada extremo, fabricado en resistente material de silestone con un ancho de 14 cm. Opcionalmente se puede instalar también un correbandejas en acero inoxidable.



Correbandejas en acero inoxidable opcional para Series VULCANO y JUNO.





UN DISEÑO QUE OFRECE LAS MÁXIMAS PRESTACIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS



Gran capacidad.

Todos los elementos de la Serie Gastrobuffet con cuba, ya sean versiones refrigeradas o calientes, están diseñados para alojar cubetas de profundidad de hasta 150 mm



Superficie bien iluminada. La pantalla de los elementos refrigerados y neutros cuentan con iluminación mediante potente tubo fluorescente.

La pantalla de los elementos calientes cuentan con iluminación mediante halógenos que además mantienen los alimentos a una temperatura adecuada para el servicio.



La pantalla de los elementos cuenta con una campana de protección totalmente transparente, fabricada en polímero resistente.

Panel de control.

Incorporan panel de control con termostato digital que controla constantemente la temperatura del elemento.

Ruedas.

Todos los elementos incorporan cuatro ruedas que facilitan su traslado de un espacio a otro de forma sencilla y segura.

El estante intermedio facilita la organización y presentación de los alimentos durante el servicio. Permite almacenar aceiteras, vinagreras o platos.

Elemento cuadrado

Isla refrigerada con capacidad de hasta 8 cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm Destaca su amplia pantalla con iluminación y estante intermedio (opcional) por los 4 lados ideal para el almacenaje de platos y otros accesorios durante el servicio.





Madera

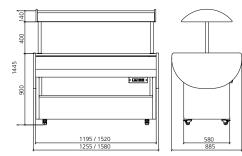
(M)

Negro

(N)

PLACAS REFRIGERADAS

- Isla refrigerada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Frío estático mediante serpentín, incorporan compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Cuentan con válvula de desagüe de 1/2".
- Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C.
- Campana con sistema automático de elevación, con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



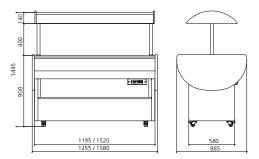
Modelo Referencia	Referencia	Med	lidas exteri (mm)	ores	Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
	largo	ancho	alto	GIV	(00)		Euros e	
VPR-311 M	3622230	1255	885	1445	3 GN 1/1	320	Madera	_
VPR-311 N	3622231	1255	885	1445	3 GN 1/1	320	Negro	_
VPR-411 M	3622245	1580	885	1445	4 GN 1/1	327	Madera	-
VPR-411 N	3622246	1580	885	1445	4 GN 1/1	327	Negro	_



VCR-311 N

CUBAS REFRIGERADAS

- Isla refrigerada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Diseñada para la colocación de cubetas de profundidad máxima 150 mm. Frío estático mediante serpentín, incorpora un compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Campana con sistema automático de elevación, con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.





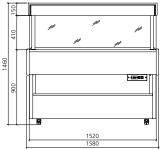
Modelo Referencia	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
	largo	ancho	alto	GIV	(44)		Luios C	
VCR-311 M	3622201	1255	885	1445	3 GN 1/1	320	Madera	-
VCR-311 N	3622202	1255	885	1445	3 GN 1/1	320	Negro	-
VCR-411 M	3622215	1580	885	1445	4 GN 1/1	468	Madera	-
VCR-411 N	3622216	1580	885	1445	4 GN 1/1	468	Negro	-

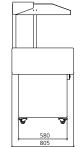


ELEMENTO MURAL REFRIGERADO

- Expositor de pared ideal para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Capacidad de 4 cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Dotados de iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorpora un espejo en la parte posterior que incrementa sus detalles de acabado.
- La encimera cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Estructura con 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Campana con sistema automático de elevación, con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.







Modelo Referencia	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	GIN	(00)		Luios C
VMCR-411 M	3622415	1580	805	1460	4 GN 1/1	468	Madera	_
VMCR-411 N	3622416	1580	805	1460	4 GN 1/1	468	Negro	_

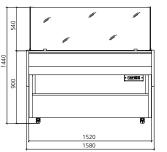


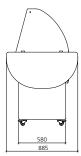
ELEMENTO ASISTIDO POR UN LADO CON CUBA REFRIGERADA

- Elemento refrigerado tipo vitrina con cristal curvo panorámico frontal, diseñado para ser asistido por la parte posterior para la distribución del producto.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Versión refrigerada con capacidad de 4 cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Cristal frontal y laterales en vidrio templado de seguridad con iluminación superior mediante fluorescentes.
- Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Estructura con 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La parte frontal de la encimera cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.









Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €	
		largo	ancho	aito				
VACR-411 M	3622515	1580	885	1440	4 GN 1/1	366	Madera	-
VACR-411 N	3622516	1580	885	1440	4 GN 1/1	366	Negro	-

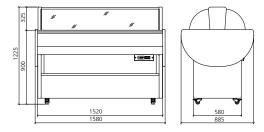


VCCR-411 M

ELEMENTOS CERRADOS CON CUBA REFRIGERADA

- Isla refrigerada para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos con cúpula abatible por los dos lados.
- Cúpula fabricada en polímero resistente totalmente transparente que protege los alimentos de las contaminaciones externas y permite el servicio por ambos lados.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Versión refrigerada con capacidad de 4 cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Estructura con 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



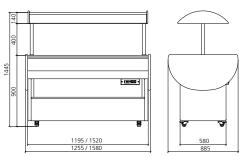


Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	GIN	(00)		Luios C
VCCR-411 M	3622615	1580	885	1225	4 GN 1/1	358	Madera	-
VCCR-411 N	3622616	1580	885	1225	4 GN 1/1	358	Negro	-



ELEMENTOS NEUTROS

- Isla neutra para el servicio y presentación de alimentos sobre placa lisa de acero inoxidable.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color granate, madera o negro.
- Dotados de iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Estante intermedio de amplia superficie por los 2 lados, ideal para el almacenaje de platos y otros accesorios durante el servicio.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



Modelo Referencia	Referencia	Med	Medidas exteriores (mm)		Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
	largo	ancho	alto	Luios C				
VEN-311 M	3622101	1255	885	1445	3 GN 1/1	21	Madera	-
VEN-311 N	3622102	1255	885	1445	3 GN 1/1	21	Negro	-
VEN-411 M	3622115	1580	885	1445	4 GN 1/1	28	Madera	-
VEN-411 N	3622116	1580	885	1445	4 GN 1/1	28	Negro	-

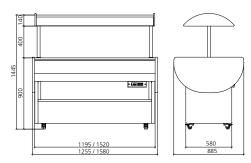


Negro

Madera (M)

PLACAS VITROCERÁMICAS

- Isla caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- El sistema de calentamiento se realiza mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior, que le permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie.
- Calentamiento por la parte superior mediante halógenos protegidos, que al mismo tiempo iluminan el producto expuesto.
- La temperatura de trabajo de la placa va de 30 °C a 120 °C, controlada por termostato digital con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



Modelo Referencia	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad	Potencia	Acabado	P.V.P. Euros €
	largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €	
VPV-311 M	3622330	1255	885	1445	3 GN 1/1	1710	Madera	-
VPV-311 N	3622331	1255	885	1445	3 GN 1/1	1710	Negro	-
VPV-411 M	3622345	1580	885	1445	4 GN 1/1	2280	Madera	-
VPV-411 N	3622346	1580	885	1445	4 GN 1/1	2280	Negro	-

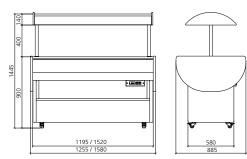


VCBM-311 M

CUBAS CALIENTES

- Isla caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos mediante cuba baño María de funcionamiento con agua
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o negro.
- Cuba de acero inoxidable preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima de 150 mm.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Calentamiento por la parte superior mediante halógenos protegidos, que al mismo tiempo iluminan el producto expuesto.
- La temperatura de trabajo de la cuba va de 30 °C a 90 °C, controlada por termostato digital con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- La encimera por ambos lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.





Modelo Referencia	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
	largo	ancho	alto	GIV	(00)		Euros €	
VCBM-311 M	3622301	1255	885	1445	3 GN 1/1	2860	Madera	_
VCBM-311 N	3622302	1255	885	1445	3 GN 1/1	2860	Negro	-
VCBM-411 M	3622315	1580	885	1445	4 GN 1/1	3480	Madera	-
VCBM-411 N	3622316	1580	885	1445	4 GN 1/1	3480	Negro	_

ELEMENTO CUADRADO

- Isla cuadrada refrigerada con capacidad de hasta 8 cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Revestimiento en madera maciza, disponible en color madera o
- Cuba en acero inoxidable con aristas interiores en radio para facilitar la máxima higiene.
- Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso con gas refrigerante R-507.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato electrónico de lectura digital.
- $\bullet\,$ Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Cuentan con válvula de desagüe de 1/2" y llave de paso al final del
- Estructura con 5 ruedas (1 de ellas en el centro) para facilitar su traslado.





La encimera por los 4 lados, cuenta con un apoyaplatos fabricado en silestone de 14 cm de ancho.



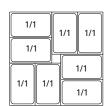
De dotación se suministran separadores para alojar cubetas GN1/1 o subdivisionés de GN1/2 o





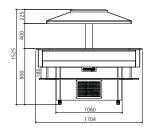


Impresionante pantalla protectora con sistema automático de elevación, fabricada en polímero resistente y totalmente transparente con sistema de iluminación central, que favorece la exposición de los alimentos. Esta aplicación resulta de gran utilidad para mantener los productos expuestos una vez terminado el servicio, respetando en todo momento las normativas de conservación de los alimentos.



1/2	1/2	1/1	1/1
1/2	1/2	1/4	1/4
2/3	2/3	1/4	1/4
1/3	1/3	1/3	1/3 1/3

Ejemplos de configuración de cubetas.



	1700
1700	 H

Modelo	Referencia	Med	didas exteri (mm) ancho	iores alto	Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
VCUCR-811 M	3622701	1700	1700	1525	8 GN1/1	584	Madera	-
VCUCR-811 N	3622702	1700	1700	1525	8 GN1/1	584	Negro	_





Su instalación hace más cómodo el servicio de los alimentos.



Sencillo sistema de instalación.

APOYAPLATOS PARA ELEMENTOS GASTROBUFFET

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Diseñado para adaptarse a los laterales de los elementos Gastrobuffet de la Serie Vulcano.
- Superficie lisa con ligeros relieves longitudinales que facilitan el desplazamiento guiado de las bandejas sobre el apoyaplatos.
- Sencillo sistema de fijación al mueble.
- Incrementa la ergonomía y hace más cómodo el servicio de los alimentos.
- El precio indicado corresponde a una sola unidad.



Puede instalarse en ambos lados de los muebles.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
VSAP-311	3632105	Correbandejas en acero inoxidable para elementos Vulcano de capacidad 3 GN 1/1	-
VSAP-411	3632106	Correbandejas en acero inoxidable para elementos Vulcano de capacidad 4 GN 1/1	_



Elemento refrigerado cuadrado con estante intermedio.

ESTANTE INTERMEDIO PARA ELEMENTO CUADRADO

- Ideal para incrementar la organización de vajilla y otros accesorios como aceiteras, vinagreras y cubiertos.
- Su instalación facilita el servicio haciéndolo más agradable y sencillo.
- Incrementa la estética y presencia del mueble además de mejorar la exposición de los alimentos.
- En cada lado se incorpora un estante, que se fija a la estructura del mueble obteniendo un amplio y útil espacio.
- Se suministra montado en el elemento cuadrado cuando se piden ambos elementos en el mismo pedido.



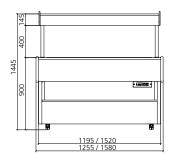
El estante intermedio abarca los 4 lados del elemento cuadrado.

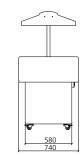
Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
VSAPC	3632104	Estante intermedio de 4 lados para elemento cuadrado Vulcano	-



PLACAS REFRIGERADAS

- Isla refrigerada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple
- Frío estático mediante serpentín, incorporan compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Cuentan con válvula de desagüe de 1/2"
- Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Opcionalmente la campana puede fabricarse con sistema automático de elevación.
- Tensión de trabaio: 230 V / 1 / 50Hz.



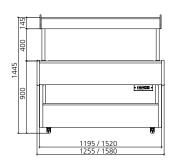


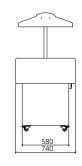
Modelo Refer	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad	Potencia	Acabado	P.V.P.
		largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €
JPR-311 G	3612230	1255	740	1445	3 GN 1/1	210	Granate	-
JPR-311 N	3612231	1255	740	1445	3 GN 1/1	210	Negro	-
JPR-411 G	3612245	1580	740	1445	4 GN 1/1	217	Granate	-
JPR-411 N	3612246	1580	740	1445	4 GN 1/1	217	Negro	-



CUBAS REFRIGERADAS

- Isla refrigerada para la exposición y mantenimiento de alimentos y bebidas.
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple
- Diseñado para la colocación de cubetas de profundidad máxima 150 mm. Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Opcionalmente la campana puede fabricarse con sistema automático de elevación.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.





Modelo Referencia	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad	Potencia	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €
JCR-311 G	3612201	1255	740	1445	3 GN 1/1	210	Granate	-
JCR-311 N	3612202	1255	740	1445	3 GN 1/1	210	Negro	-
JCR-411 G	3612215	1580	740	1445	3 GN 1/1	358	Granate	-
JCR-411 N	3612216	1580	740	1445	4 GN 1/1	358	Negro	-



Acabados

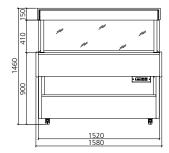
Negro

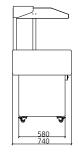
Granate

JMCR-411 N

ELEMENTO MURAL REFRIGERADO

- Expositor de pared ideal para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos y
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple
- Versión refrigerada con capacidad de 4 cubetas GN 1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Frío estático mediante serpentín, incorpora compresor hermético de fácil acceso.
- El control y la regulación de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico.
- Temperatura de trabajo en la cuba: De 0 °C a 4 °C.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Dotados de iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorpora un espejo en la parte posterior que incrementa sus detalles de acabado.
- Estructura con 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Campana con sistema automático de elevación, con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



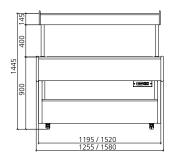


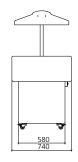
Modelo Refere	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €
JMCR-411 G	3612415	1580	740	1460	4 GN 1/1	358	Granate	_
JMCR-411 N	3612416	1580	740	1460	4 GN 1/1	358	Negro	_



ELEMENTOS NEUTROS

- Isla neutra para el servicio y presentación de alimentos sobre placa lisa de acero
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple
- Dotados de iluminación mediante fluorescentes con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Estante intermedio de amplia superficie por los 2 lados, ideal para el almacenaje de platos y otros accesorios durante el servicio.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



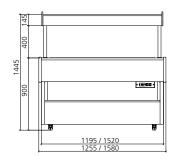


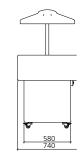
Modelo R	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €
JEN-311 G	3612101	1255	740	1445	3 GN 1/1	21	Granate	-
JEN-311 N	3612102	1255	740	1445	3 GN 1/1	21	Negro	-
JEN-411 G	3612115	1580	740	1445	4 GN 1/1	28	Granate	-
JEN-411 N	3612116	1580	740	1445	4 GN 1/1	28	Negro	-



PLACAS VITROCERÁMICAS

- Isla caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos calientes.
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple
- El sistema de calentamiento se realiza mediante resistencias de silicona adheridas por su parte inferior, que le permiten obtener una temperatura regular en toda la superficie.
- Calentamiento por la parte superior mediante halógenos protegidos, que al mismo tiempo iluminan el producto expuesto.
- La temperatura de trabajo de la placa va de 30 °C a 120 °C, controlada por termostato digital con interruptor ON/OFF.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.



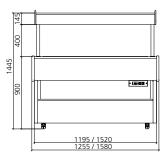


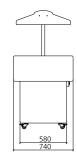
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)			Capacidad GN	Potencia	Acabado	P.V.P.
		largo	ancho	alto	GN	(W)		Euros €
JPV-311 G	3612330	1255	740	1445	3 GN 1/1	1710	Granate	-
JPV-311 N	3612331	1255	740	1445	3 GN 1/1	1710	Negro	_
JPV-411 G	3612345	1580	740	1445	4 GN 1/1	2880	Granate	-
JPV-411 N	3612346	1580	740	1445	4 GN 1/1	2880	Negro	-



CUBAS CALIENTES

- Isla caliente para el servicio, presentación y mantenimiento de alimentos mediante cuba baño María de funcionamiento con agua.
- Revestimiento de la estructura en madera prensada texturizada en color negro, granate o con revestimiento en poliamida color maple.
- Cuba de acero inoxidable preparada para recibir cubetas GN1/1 o subdivisiones de profundidad máxima 150 mm.
- Sistema de calentamiento mediante resistencias de silicona adheridas en la parte inferior de la cuba.
- Calentamiento por la parte superior mediante halógenos protegidos.
- La temperatura de trabajo de la cuba va de 30 °C a 90 °C.
- Incorporan 4 ruedas (2 de ellas con freno) para facilitar su traslado.
- Cuentan con válvula de desagüe de 3/4" y llave de paso al final del circuito.
- Campana con pantalla protectora fabricada en polímero resistente y totalmente transparente.
- Tensión de trabajo: 230 V / 1 / 50Hz.





Modelo Referenc	Referencia	Med	lidas exteri (mm)	ores	Capacidad GN	Potencia (W)	Acabado	P.V.P. Euros €
		largo	ancho	alto				
JCBM-311 G	3612301	1255	740	1445	3 GN 1/1	2860	Granate	-
JCBM-311 N	3612302	1255	740	1445	3 GN 1/1	2860	Negro	_
JCBM-411 G	3612315	1580	740	1445	4 GN 1/1	3480	Granate	-
JCBM-411 N	3612316	1580	740	1445	4 GN 1/1	3480	Negro	-





APOYAPLATOS PARA ELEMENTOS GASTROBUFFET

- Resistente elemento fabricado en acero inoxidable AISI-304.
- Diseñado para adaptarse a los laterales de los elementos Gastrobuffet de la Serie Juno.
- Superficie lisa con ligeros relieves longitudinales que facilitan la guía de las bandejas sobre el apoyaplatos.
- Sencillo sistema de fijación al mueble.
- Incrementa la ergonomía.
- Precio por unidad.



Sencillo sistema de instalación.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
JSAP-311	3632102	Correbandejas en acero inoxidable para elementos Juno de capacidad 3 GN 1/1	_
JSAP-411	3632103	Correbandejas en acero inoxidable para elementos Juno de capacidad 4 GN 1/1	_



SISTEMA DE ELEVACIÓN AUTOMÁTICO

- Elemento opcional para la elevación automática de la pantalla en los elementos refrigerados Juno, debe solicitarse como accesorio del mueble en el momento de hacer el pedido.
- Activación mediante pulsador de seguridad electrónico.
- Funcionamiento seguro y sencillo.
- Esta aplicación resulta de gran utilidad para mantener los productos expuestos una vez terminado el servicio, respetando en todo momento las normativas de conservación de los alimentos.



Disponible opcionalmente en todos los elementos refrigerados de la Serie Juno.

Modelo	Referencia	Descripción	P.V.P. Euros €
JMEP	3632101	Pantalla con elevación automática para elementos refrigerados serie JUNO	-